

ФЕДЕРАЛЬНОЕ МЕДИКО - БИОЛОГИЧЕСКОЕ АГЕНТСТВО  
(ФМБА России)

Территориальный отдел Межрегионального управления № 81

658837 Алтайский край г. Яровое, ул.Гагарина 11/1

тел/факс (385-68) 2-47-56 e-mail: fmba-ru128@mail.ru

Территориальный отдел Межрегионального  
управления № 81 ФМБА России

(место составления акта)

" 28 " сентября 2016 г.

(дата составления акта)

9ч.00мин

(время составления акта)

**АКТ ПРОВЕРКИ**

органом государственного контроля (надзора),  
юридического лица

№ 03-45

По адресу/адресам: г. Яровое, кв. «Б», д.35

(место проведения проверки)

На основании: распоряжения № 03-45 от 26 августа 2016г.

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

была проведена плановая выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

Муниципального бюджетного детского образовательного учреждения - д/с №  
29

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

Дата и время проведения проверки:

" " 20 г. с час. мин. до час. мин. Продолжительность  
" " 20 г. с час. мин. до час. мин. Продолжительность

(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств,  
обособленных структурных подразделений юридического лица или  
при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя  
по нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней (с 1.09.2016г. по 28.09.2016г.)

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Территориальным отделом Межрегионального управления № 81  
ФМБА России

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

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

Машинцев Н.Б.

(фамилия, инициалы, подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку: Клепикова Татьяна Владимировна, главный  
специалист-эксперт Территориального отдела Межрегионального управления № 81;  
Подзолкова Татьяна Ивановна, старший специалист 1 разряда Территориального отдела  
Межрегионального управления № 81; Сумина Галина Николаевна, старший специалист 1  
разряда Территориального отдела Межрегионального управления № 81  
Специалисты ФГБУЗ ЦГ и Э № 128 ФМБА России: Федотова Наталья Петровна,  
заместитель главного врача, врач по общей гигиене; Юркив Елена Павловна - ведущий  
инженер отдела обеспечения специализированного надзора за химической безопасностью  
и условиями труда; Толда Татьяна Викторовна - инженер отдела обеспечения  
специализированного надзора за химической безопасностью и условиями труда; Тришина  
Людмила Владимировна - ведущий инженер отдела обеспечения специализированного

надзора за химической безопасностью и условиями труда; Панкова Ирина Викторовна – помощник санитарного врача по общей гигиене; Зарубина Ольга Николаевна, техник отдела социально-гигиенического мониторинга; Пивоварова Юлия Петровна, помощник врача-паразитолога отдела эпидемиологии

Аттестат аккредитации Зарегистрирован в Реестре Ос и аккредитованных ИЛЦ и в Национальной части Единого реестра Ос И ИЛЦ Таможенного союза № РОСС RU.0001.512091 выдан 22 августа 2013г. Действителен до 22 августа 2018г.

При проведении проверки присутствовали: Машинец Нина Борисовна, заведующий

**В ходе проведения плановой проверки установлено:**

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 29 реализует образовательную деятельность по программам дошкольного образования и имеет санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным требованиям на образовательный вид деятельности, что соответствует требованиям п.1.6 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», размещается по адресу: квартал «Б-35».

Здание детского учреждения расположено на внутриквартальной территории, за пределами санитарно-защитных зон, что соответствует требованиям п.2.1 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Территория дошкольной образовательной организации ограждена забором, полосой зеленых насаждений, имеется наружное освещение.

На территории выделены следующие функциональные зоны: игровая и хозяйственная. Зона игровой территории включает в себя изолированные групповые площадки и физкультурную площадку, что соответствует требованиям п. 3.6 СанПиН 2.4.1.3049-13. Групповые площадки оборудованы теньевыми навесами, игровым оборудованием в соответствии с возрастом детей. На игровых площадках установлены песочницы. Ежегодно, весной на игровых площадках в песочницах проводится полная смена песка. Песочницы имеют крышки, в летний период года в отсутствие детей во избежание загрязнения песка закрываются, что соответствует требованиям п. 3.153. гл. III СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения пищеблока, имеет самостоятельный въезд с улицы. На территории хозяйственной зоны предусмотрены места для чистки ковровых изделий, бытовых принадлежностей, оборудована площадка для временного хранения ТБО. Бытовой мусор собирается в емкость с крышкой, вывоз мусора проводится по договору с МУП «Автомобилист» от 1 августа 2016г. 3 раза в неделю.

На территории хозяйственной зоны расположены прачечная, овощехранилище и складское помещение.

В дошкольное учреждение организован приём детей в возрасте от 1,6 мес. – 7 лет. Фактическая наполняемость МДОУ – 170 детей. Количество и соотношение возрастных групп детей в дошкольном организации общеразвивающей направленности следующее:

1. первая младшая группа № 1 (1,5-2лет) – 14детей;

2. первая младшая группа № 2 (1,5-3 года)– 19детей;

3. первая младшая группа № 3 (1,5-3года) – 17 детей;

4. вторая младшая группа № 7 (3-4года) – 25детей;

5. средняя группа № 4 (4-5лет) – 25 детей;

6. средняя группа № 8 (4-5лет) - -20 детей;

7. старшая группа № 6 (5-6лет) – 25 детей;

8. подготовительная к школе группа № 5 (6-7лет) – 25 детей.



В зависимости от длительности нахождения детей в д/с - 10,5 часов (с 7-00 -17-30) данное дошкольное учреждение относится к объекту с сокращённым днём пребывания, что определяется возможностью организовать приём пищи с интервалом в 3-4 часа и дневной сон. Режим дня соответствует возрастным особенностям детей, способствует их гармоничному развитию. Максимальная продолжительность бодрствования детей в возрасте 3 – 7 лет составляет 5,5- 6 часов, ежедневные прогулки на свежем воздухе (2 раза в день до обеда и после дневного сна, продолжительность зависит от погодных условий.) Самостоятельная деятельность детей 3 – 7 лет (игры, подготовка к занятиям, личная гигиена) занимают в режиме дня не менее 3 – 4 часов. Занятия с повышенной познавательной активностью и умственным напряжением детей, проводятся в дни высокой работоспособности (вторник, среда); для профилактики утомления в сочетании с физкультурными и музыкальными занятиями.

#### Отопление

Здание детского учреждения оборудовано системами централизованного отопления. Теплоснабжение - от тепловых сетей ТЭЦ. Средняя температура поверхности нагревательных приборов не превышает 80<sup>0</sup>С. Во избежание ожогов и травм у детей отопительные приборы ограждены съёмными решетками. В зимний период года пол в групповых помещениях, расположенных на 1-ом этаже здания, отапливается. Все помещения ежедневно проветриваются через фрамуги в отсутствие детей. Все фрамуги исправны. Проветривание помещений проводится в отсутствие детей. Все групповые обеспечены бытовыми термометрами с целью контроля за температурой воздуха в помещениях.

Освещение в помещениях детского сада естественное и искусственное. Естественное освещение боковое, осуществляется через световые проемы оконного остекления. Искусственное освещение общее и комбинированное (местное + общее) на рабочих местах пользователей ПК. Искусственное общее освещение представлено люминесцентными лампами, местное – лампами накаливания. Осветительные приборы в помещениях имеют светозащитную рассеивающую арматуру, что отвечает требованиям п. 7.10 СанПиН 2.4.1.3049 – 13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

В процессе работы ДОУ «детский сад № 29 образуются отходы I класса опасности – отработанные ртутные лампы. Временное хранение отработанных люминесцентных ламп осуществляется в отдельно стоящем складском помещении. На момент проведения мероприятий по надзору не выявлено нарушений требований «Правила обращения с отходами производства и потребления в части осветительных устройств, электрических ламп, ненадлежащие сбор, накопление, использование, обезвреживание, транспортирование и размещение которых может повлечь причинение вреда жизни, здоровью граждан, вреда животным, растениям и окружающей среде» Постановление № 681 от 03.09.2010 г.:

- имеется инструкция по организации сбора, накопления, использования, обезвреживания, транспортирования и размещения отработанных ртутьсодержащих ламп применительно к конкретным условиям;

- хранение отработанных ртутьсодержащих ламп осуществляется в неповрежденной таре, обеспечивающей их сохранность при хранении;

- имеется договор № 2720131022 от 27.12.2013г. по утилизации отработанных люминесцентных ламп, заключенный с ООО «Благоустройство» (на момент проведения проверки вывоз отработанных люминесцентных ламп не проводился).

#### Водоснабжение

Здание МБДОУ оборудовано системами холодного и горячего водоснабжения, канализацией. Питьевой режим на группах ДОУ организован, для питья используется вода кипяченая со сменой каждые 3 часа.

Подводкой горячей и холодной воды обеспечены помещения пищеблока, буфетных, туалетных для детей и персонала, бассейна, медицинского блока. Умывальники, моечные ванны, душевые установки и водоразборные краны для хозяйственных нужд обеспечены смесителями.

Оборудование основных помещений детского сада соответствует росту, возрасту детей. Раздевальные оборудованы кабинками для верхней одежды детей и шкафами для персонала. Шкафы для одежды и обуви оборудованы полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Шкафы промаркированы.

В групповых помещениях столы и стулья установлены по числу детей в группах, одной группы мебели. Подбор мебели проводится с учетом антропометрических показателей 2 раза в год (весна, осень), результаты заносятся в листки «Здоровья».

Дошкольное учреждение в необходимых объемах обеспечено комплектами регулируемой мебели.

Рабочая поверхность столов ровная, выполнена из материала, стойкого к воздействию воды, моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует п.6.7, гл.VI СанПиН 2.4.1.3049-13.

Спальни оборудованы стационарными кроватями. Спальные помещения используются по назначению - для организации сна детей. Все дети обеспечены индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами. Постельные принадлежности промаркированы в соответствии с маркировкой кроватей, полотенца - по маркировке ячеек для полотенец. Количество полотенец по группам соответствует количеству детей. Постельного белья, полотенец достаточно, из расчета 3 комплекта на одного ребенка, наматрасников, из расчета 2 комплекта на 1 ребенка.

Туалетные помещения делятся на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне расположены детские умывальники, душевой поддон для проведения закалывающих процедур. В зоне санитарных узлов размещены унитазы. Душевые поддоны оборудованы гибкими шлангами с душевыми насадками.

Унитазы оборудованы сиденьями, допускающими их обработку моющими и дезинфицирующими средствами, что соответствует п.6.19, СанПиН 2.4.1.3049-13. Раковины для персонала имеются во всех группах.

Санитарно - гигиеническое состояние помещений ДОУ удовлетворительное. Влажная уборка проводится 2 раза в день с применением моющих средств, в обеденных зонах - после каждого приема пищи.

Стол в групповых помещениях промывают горячей водой с мылом до и после приема пищи. На каждой группе ветоши для мытья столов и посуды по два промаркированных комплекта, после использования ветошь простирывается, просушивается и хранится в промаркированных емкостях с крышкой. В каждой группе буфетные оборудованы 2-х секционными раковинами с подводкой горячей и холодной воды.

Раковины для ополаскивания посуды оборудованы гибким шлангом с душевой насадкой. Рабочие инструкции наглядно оформлены.

Режим мытья посуды проводится в соответствии с инструкциями. Для мытья посуды используется моющее средство «Сорти бальзам», инструкция по применению моющего средства имеется. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует количеству детей.

Для технических целей в каждой группе (уборка помещений групповой, туалета и т.д.) туалетные помещения оборудованы отдельным водопроводным краном.

Генеральная уборка проводится 1 раз в месяц с использованием дезинфицирующих средств. На момент проверки применяется ДП-2Т. Инструкции по приготовлению рабочих дезинфекционных растворов оформлены. Условия хранения дезинфектанта на группах



выполняются. Дезинфекционное средство хранится в таре производителя с плотно закрывающимися крышками, в темном месте, недоступном детям. Необходимый запас дезинфекционного средства в МБДОУ № 29 имеется.

Санитарно-техническое оборудование обеззараживается ежедневно независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков, и ручки дверей моют теплой водой с моющим средством ежедневно. В ясельных группах горшки моют после каждого использования при помощи ершей и моющих средств. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в группах, в целях предупреждения распространения инфекции, горшки обеззараживают методом погружения в дезинфицирующий раствор. Для этой цели в каждой ясельной группе имеется промаркированный бак с крышкой. Емкости для дезинфекции и хранения чистых ершей к выделены. Уборочного инвентаря в группах достаточное количество, инвентарь, используемый для уборки в туалете, имеет сигнальную маркировку и хранится в туалетной комнате специально отведенном месте. Весь уборочный инвентарь после использования промывается горячей водой с моющими средствами, просушивается, а в период карантина перед просушиванием – дезинфицируется. Для хранения уборочного инвентаря имеются, дезинфицирующих, моющих средств в группах установлены шкафы.

При возникновении случаев инфекционных заболеваний проводится дезинфекция посуды в соответствии с необходимым режимом обеззараживания, согласно инструкции по применению дезинфицирующего средства, имеющихся в каждой буфетной. Во всех группах есть промаркированный бак с крышкой для дезинфекции посуды.

Ковры ежедневно пылесосят, чистят; в летнее время ковровые изделия стирают и просушивают на улице. Пылесосы имеются в каждой группе.

Игрушки моют и стирают ежедневно. Емкости для мытья игрушек, ветошь выделены, промаркированы.

белье промаркировано. Чистое белье доставляется из прачечной в мешках и хранится в шкафу. Белье после использования собирается в полиэтиленовый мешок, доставляется в прачечную. Мешки полиэтиленовые обрабатываются горячим мыльно-содовым раствором.

Для обеззараживания воздуха в помещениях детского сада № 29 используются стационарные бактерицидные ультрафиолетовые облучатели открытого типа марки СБНП и передвижные облучатели рециркуляторы закрытого типа марки ОРБнБ – 01 «СИБЭСТ». На все бактерицидные облучатели имеются паспорта. Режим работы бактерицидных облучателей регистрируется в тетради, в конце месяца проводится подсчет отработанного. Смену постельного белья, полотенцу проводят 1 раз в неделю и по мере загрязнения. Все времени, на момент проверки обобщий срок горения бактерицидных облучателей не превышает установленных производителем параметров.

Режим работы бактерицидных облучателей отражается в журнале, графики кварцевания помещений имеются.

Пищеблок дошкольного учреждения размещается на первом этаже, в состав пищеблока входят горячий цех с раздаточной площадью – 34,5 м<sup>2</sup>, мясо – рыбный цех (площадью – 10,0 м<sup>2</sup>, цех первичной обработки овощей (площадью – 6,9 м<sup>2</sup>), овощной цех- 10 м<sup>2</sup>; помещение с холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов площадью – 5,7 м<sup>2</sup>, моечная кухонной посуды площадью – 11,0 м<sup>2</sup>.

Стены помещений пищеблока выполнены глазурованной плиткой на высоту – 2 м. и окрашены масляной краской, что позволяет проводить качественную влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Все холодильное, тепловое, технологическое оборудование находится в рабочем состоянии.

В варочном зале размещается 2 электроплиты по 4 конфорки; 2-х секционный жарочный шкаф, электросковорода, электропривод универсальный, электрокипятильник, протирачная машина.

Мясной цех оборудован столами, мойками с маркировкой «мясо», «рыба», установлена электромясорубка.

Холодильное отделение оборудовано холодильниками бытовыми (температура +0°C+ 4°C) для хранения молока пакетированного, молочнокислой продукции, сыра, масла сливочного. Холодильный шкаф марки ШХ оборудован для хранения мяса. Имеется бытовой холодильник для хранения суточных проб. Суточные пробы отбираются в стерильную прокипяченную посуду в полном объеме согласно рационов: завтрак, обед, полдник. Посуду для отбора суточных проб маркируют с указанием приема пищи и даты отбора, пробы хранятся 48 часов; результаты отбора суточных проб регистрируются в соответствующем журнале.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда на пищеблоке изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку по назначению для сырых и готовых пищевых продуктов.

Для мытья кухонной посуды предусмотрена двухсекционная производственная ванна с подводкой холодной и горячей воды через смеситель.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих средств. Один раз в месяц, в соответствии с составленным графиком, проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Ветошь для мытья столов, посуды промаркирована, после использования стирается, просушивается и хранится отдельно в емкостях с соответствующей маркировкой. Уборочного инвентаря, на пищеблоке достаточно, промаркирован по цехам, хранится в специальном шкафу, упорядоченно.

Для обеззараживания яиц используется дезинфицирующее средство «НИКА», инструкция по поэтапной обработке оформлена, соблюдается. Емкостей для обработки яиц выделено в достаточном количестве, маркировка имеется.

Перед вскрытием или выдачей на группы, потребительская упаковка консервированных продуктов промывается проточной водой и протирается ветошью на пищеблоке. Для хранения хлеба предусмотрен шкаф с отверстиями для вентиляции. Штаты пищеблока укомплектованы: 3 повара, 2 подсобных рабочих, кладовщик. Медосмотр и гигиеническую аттестацию персонал проходит в соответствии с графиком. Спецдеждой работники пищеблока обеспечены.

Журнал здоровья заполняется по форме в соответствии с п.19.3, СанПиН 2.4.1.3049 - 13.

Поставщики продуктов согласованы с Территориальным отделом Межрегионального управления № 81. В наличии имеются следующие продовольственные товары:

- сыр Голландский 45% жира, поставщик ООО «Молочное производственное объединение «Скоморошка»;

- творог 5%, ООО Брюкке;

- мясо говядина, высший сорт, ИП Воробьева;

- яйцо куриное пищевое столовое, категория 1С, ЗАО «Славгородский молочный комбинат»;

- сухое молоко, масло сливочное, сметан – ЗАО «Славгородский молочный комбинат»;

- масло подсолнечное «Раздолье», ИП Дудник;

Консервы «Сайра с добавлением масла», дрожжи, молоко сгущенное, крупы, макаронные изделия, фрукты – яблоки, апельсины, лимоны; сок «фруктовый сад».

Транспортировка пищевых продуктов в МБДОУ осуществляется поставщиками.

Скоропортящиеся молочнокислые продукты перевозят специализированным транспортом - рефрижератором.

Пищевые продукты и продовольственное сырье поступает в дошкольное учреждение с документами, подтверждающими их происхождение, качество и безопасность, маркировочные ярлыки сохранены до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающего сырья осуществляют мед. работник, кладовщик. Данные заносятся в бракеражный журнал сырья, в котором отмечают дату и час



поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов, их наименование количество, номер документа, подтверждающего безопасность пищевого продукта, конечный срок реализации, дата и час фактической реализации. На все пищевые продукты представлены счёт фактуры, сертификаты, декларации о соответствии; на мясо ветеринарные свидетельства, ветеринарные справки (ф.2;ф.4), на яйцо куриное – паспорт качества, ветеринарные документы.

В ходе плановой проверки МБДОУ проведена проверка складского помещения для хранения сыпучих продуктов. Склад оборудован контрольным термометром для измерения температуры и влажности воздуха. Продукты хранятся на стеллажах, подтоварниках. Установлены два холодильника – Бирюса и РОСЛІR. Температурный режим соблюдается, в журнале регистрируется приготовления супов); Условия хранения продуктов и сроки годности соблюдаются.

Овощехранилище размещается в подвале, в 3-х помещениях - хранятся при температуре +19°C картофель, лук репчатый, морковь, свекла, капуста свежая.

В августе месяце проведён текущий ремонт овощехранилища с побелкой помещения.

С профилактической целью в помещениях пищеблока, складских помещениях и в овощехранилище проводятся дезинсекционные и дератизационные мероприятия. Договор № 15-020/1/ОПД/2720160017 от 01.01.2016г., на проведение данного вида работ заключен с отделом профилактической дезинфекции ФГБЗ МСЧ №128 ФМБА. На момент проведения проверки, признаков заселенности грызунами и синантропными тараканами нет.

Питание организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем предприятия, рассчитанным на 2 недели с учетом информации о количественном составе основных пищевых веществ и энергии. На основании утвержденного меню ежедневно составляется меню-раскладка с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Кратность приема пищи определяется временем пребывания детей. Режим питания для детей с пребыванием в ДОУ – 10,5 часов – 4-х разовый (приём пищи с интервалом в 3,0 – 3,5 часа; завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник). Запрещённых блюд и повторяемости блюд ежедневно и в течение 2-х дней нет. Проводится круглогодичная «С – витаминизация 3-х блюд, результаты контроля заносятся в соответствующий журнал.

В группах для детей с хроническими заболеваниями питание организовано в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания на основе соответствующих норм питания и меню.

Выдача готовой пищи проводится после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, представителя администрации ДДУ, медицинского работника, результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

Источники шума и вибрации в детском образовательном учреждении – технологическое оборудование (пищеблок, прачечная), вентиляционные системы.

#### **Вентиляция.**

Воздухообмен в детском саду № 29 осуществляется общеобменной приточно – вытяжной вентиляцией с механическим побуждением движения воздуха и естественной вентиляцией через открываемые фрамуги окон и двери.

#### **Пищеблок.**

В горячий цех, моечную, мясорыбный и овощной цех приточный воздух подается в верхнюю зону через вентиляционные диффузоры приточной системой П1. Вентагрегат системы П1 расположен в ПВК и заизолирован шумопоглощающим материалом.

Удаление воздуха из горячего цеха осуществляется системой В3, тепловлаговыведения удаляются через местные системы: от электросковороды, жарочного шкафа смонтированы вытяжные зонты, для регулирования потока воздуха от местных отсосов установлены

дроссель- клапан. От эл.плит (2шт.) смонтирован приближенный местный отсос с регулируемыми решётками типа Р ВПР – 170 (12 шт.)

Из моечной, мясорыбного и овощного цеха удаление воздуха осуществляется из верхней зоны системой В2.

#### Овощехранилище.

В овощехранилище приточный воздух подаётся естественной вентиляцией ПЕ через короб.

Удаление воздуха из помещений для хранения овощей осуществляется вытяжной системой В6.

#### Прачечная.

Приточный воздух в постирочное и гладильное отделение подаётся в верхнюю зону системой П3. Удаление воздуха из постирочной осуществляется вытяжной системой В4, из гладильной системой В5. Вентагрегаты системы В4, В5 – осевые, смонтированы в верхней части окна с обратным клапаном.

В бассейн (водный зал) приточный воздух подаётся в верхнюю зону через декоративную решётку системой П2. Удаление воздуха из бассейна осуществляется естественной вентиляцией ВЕ1 – ВЕ3, через вентиляционные каналы смонтированные в стене. Из душевых мальчиков и девочек, санузлов вытяжная вентиляция естественная ВЕ4, ВЕ5, через вытяжные каналы с дефлекторами.

Калориферы на приточных системах П2, П3 обвязаны по горячей воде на системе П1-электрокалорифер находится в работоспособном, удовлетворительном состоянии.

Паспорта на все вентсистемы оформлены, замеры эффективности работы вентсистем ежегодно проводятся и регистрируются в паспортах на вентустановки.

#### Прачечная

Прачечная расположена на территории ДЮУ в отдельно стоящем одноэтажном здании. Имеет один вход. Состоит из 3-х помещений: стиральной, гладильной, комнаты хранения чистого белья. Помещения имеют отдельные входы для получения грязного белья и выдачи чистого. График сдачи белья в стирку имеется. Внутренняя отделка стирального цеха выполнена в соответствии с санитарными требованиями. В стиральном цехе установлено следующее оборудование: 2 стиральные машины на 11кг и на 23кг, одна центрифуга, выворочный шкаф, ванна для замачивания белья. Сортировка и временное хранение грязного белья проводится в стиральном цехе. Стиральный порошок, моющие, чистящие средства имеются в достаточном количестве. В гладильном цехе установлен стол для глаженья белья. Чистое белье хранится на стеллажах в отдельном помещении. Спецдеждой обеспечены в достаточном количестве для чистого и грязного отделений. Работает три человека: 2 прачки, 1 кастельяна. Сушка белья постельного проводится в чердачном помещении, летом на улице. Уборочный инвентарь промаркирован, отдельный для грязного и чистого отделений. Уборка помещений проводится ежедневно, генеральная уборка - 1 раз в месяц.

06.09.2016г. проведена проверка организации медицинского обслуживания в ДЮУ. Для медицинского обеспечения воспитанников детского сада администрацией МБДОУ – детский сад №29 заключен договор с ФГБУЗ МСЧ №128 ФМБА России от 01.04.2014 г., на основании которого ФГБУЗ МСЧ №128 ФМБА России предоставляет медицинского работника для оказания медицинских услуг воспитанникам МБДОУ – детский сад №29. Для медицинского обслуживания воспитанников предоставлен оборудованный в соответствии с требованиями медицинский блок, размещенный на первом этаже обшая площадь -31,5м<sup>2</sup>: медкабинет -12,3 м<sup>2</sup>; в котором проводятся осмотр и антропометрические измерения детей, организационно-методическая работа; процедурного кабинета площадью – 7,8 м<sup>2</sup>; изолятор на два койко-места; туалет. В процедурном кабинете и в туалете установлены раковины с подводкой горячей и холодной воды. Процедурный кабинет оснащен следующим оборудованием: медицинским шкафом, в котором хранятся медицинские препараты, бытовыми холодильниками «Бирюса» (2 шт.), кушеткой, манипуляционный стол. Все оборудование имеет маркировку по цели назначения. Состояние и оснащение процедурного кабинета позволяет осуществлять иммунопрофилактику воспитанникам и соответствует требованиям пункта



6.4.1. Методических указаний 3.3.1891-04 «Организация работы прививочного кабинета». Планирование и проведение иммунизации воспитанников организовано в детской поликлинике ФГБУЗ МСЧ №128 ФМБА России. Контроль за сроками годности медикаментов проводится медицинской сестрой своевременно, медикаментов с истекшим сроком хранения нет. Противопедикулезная укладка имеется, укомплектована. В холодильнике процедурного кабинета осуществляется хранение суточных проб при температуре +5 - +6°C, регистрация температурного режима ведется, суточная проба отбирается в полном объеме, сроки хранения соблюдаются. Для обеззараживания воздушной среды в процедурном кабинете установлен настенно-потолочный светильник бактерицидный СБНП, также имеется и используется передвижной облучатель - рециркулятор закрытого типа САБН 941712.003-04ПС.

Сопроводительная документация, по использованию бактерицидных облучателей представлена, график кварцевания оформлен – ежедневно обеззараживание воздушной среды в процедурном кабинете проводится 1 раз в день. Режим работы бактерицидных облучателей регистрируется в тетради, в конце месяца проводится подсчет отработанного времени, на момент проверки общий срок горения бактерицидных облучателей не превышает установленных производителем параметров. Для соблюдения дезинфекционного режима в процедурном кабинете используется «Самаровка». Условия хранения соблюдаются, инструкции по приготовлению рабочих дезинфекционных растворов и емкостей, которые используются в соответствии с маркировкой достаточно. Уборочный инвентарь выделен, промаркирован, для хранения уборочного инвентаря, дезинфицирующих, чистящих и СМС установлен шкаф. Влажная уборка ежедневно, генеральная – 1 раз в месяц. График генеральных уборок имеется.

Для осмотра зева имеются одноразовые деревянные шпатели срок годности до 08.2018 г. Для измерения температуры тела детей используются индивидуальные для каждого ребенка термометры с ртутным наполнением. Хранение термометров осуществляется в группах. Отработанных (разбитых) термометров при проведении мероприятий по надзору нет. Инструкция по проведению демеркуризационных работ имеется.

Проведена проверка состояния инфекционной заболеваемости среди детей, МБДОУ №29 за январь - август 2016 года: ОРВИ зарегистрировано 288 случаев; заболеваний, относящихся к острым кишечным инфекциям – 9 сл., в том числе РВИ – 7 сл., ГЭК – 2 сл.; ветряной оспы – 13 сл.; педикулеза 2 сл. Все случаи заболеваний зарегистрированы в инфекционном журнале, наблюдение за контактными осуществляется в установленные сроки, результаты наблюдений отмечаются в медицинской документации.

Специалистами ФГБУЗ ЦГиЭ №128 ежегодно проводятся плановые обследования детей на гельминтозы и при формировании групп перед посещением бассейна после летних каникул. Осмотр на педикулез проводится медицинским работником 1 раз в неделю, результаты осмотров регистрируются в тетради.

#### Анализ соматической заболеваемости.

По итогам профилактического медосмотра за 2015г. в дошкольном учреждении подлежало обследованию и осмотрено 164 ребенка.

Распределение по группам здоровья:

1 группа – 40,0%

2 группа - 56,0%

3 группа - 4,0%

Физическое развитие: у 71% детей - среднее, у 10% - ниже среднего (дефицит веса).

Из 148 обследованных – понижение зрения – 9% детей; дефицит массы тела – 16% детей, дефект речи – 21%.

Бассейн расположен на 1-ом этаже здания детского сада. Состоит из следующих помещений: 2 раздевалки, 2 туалета, 2 душевые, водный зал. Внутренняя планировка помещений бассейна соответствует гигиеническому принципу поточности: продвижение

детей осуществляется по функциональной схеме - раздевальня, душевая, ванна бассейна. Ножная ванна отсутствует - допускается отсутствие ножных ванн при непосредственном выходе из душевой на обходную дорожку. Обходные дорожки, стены бассейна, пол выложены плиткой. Резиновые коврики имеются. Для удаления верхнего загрязненного слоя в стенках ванны предусмотрены переливные желоба. По характеру водообмена бассейн относится к бассейнам с периодической сменой воды. В период проверки бассейн не функционирует.

#### Организация физического воспитания.

Физическое воспитание детей направлено на улучшение состояния здоровья и физического развития. С детьми второго и третьего года жизни занятия физическими упражнениями проводят по подгруппам воспитатели 2-3 раза в неделю в групповом помещении. Занятия по физической культуре проводятся в физкультурном зале, расположенном на 1-ом этаже и в музыкальном зале. Санитарное состояние залов удовлетворительное. Физкультурный зал проходной. Санитарное состояние физкультурного зала удовлетворительное. Уборка, проветривание помещения проводится до проведения занятий, между занятиями и после занятий.

Ежедневно в группах проводится утренняя гимнастика.

Длительность физкультурного занятия зависит от возраста детей и составляет:

- в младшей группе - 15 мин.,

- в средней группе - 20 мин.,

- в старшей группе - 25 мин.,

- в подготовительной группе - 30 мин.

Используются следующие формы двигательной деятельности: утренняя гимнастика, занятия физической культурой в помещении и на воздухе, подвижные игры, плавание и др. При двигательной деятельности используются оборудование и инвентарь физкультурного зала и спортивных площадок в соответствии с возрастом и ростом детей. Ст. воспитателем Пышенко О.А. проводится контроль за организацией и проведением утренней гимнастики, анализом физкультурного занятия индивидуально по группам. Оценка проведения занятий. Также проводится хронометраж физкультурного занятия.

#### Закаливание

В качестве основных средств закаливания используются естественные природные факторы: воздух, вода, солнечный свет. В каждой группе ведется «журнал закаливающих мероприятий». Ежедневно проводится утренняя гимнастика, физкультурные занятия (по плану), прогулки на открытом воздухе 2 раза в день в соответствующей одежде.

Проводятся следующие виды закаливания: воздушное закаливание, гимнастика после сна, пальчиковая гимнастика, ходьба по массажным коврикам, умывание рук до локтей, сон без маечек, хождение босиком по полу, гимнастика, точечный массаж, топтание в тазу при температуре воды 26-28°C, посещение бассейна и т.д.

#### Условия труда:

В учреждении МБ ДОУ № 29 эксплуатируется 6 компьютеров на базе плоских дискретных экранов (жидкокристаллические.) Компьютеры размещены в следующих административных кабинетах: заведующей детского образовательного учреждения, заместителя заведующей по УВР, делопроизводителя, заместителя заведующей по АХР, медицинской сестры.

Внутренняя отделка помещений, где расположены компьютеры, отвечает требованиям СанПиН 2.2.2/2.4.1340 – 03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы». Площадь на одно рабочее место оператора ПЭВМ составляет 4,5м<sup>2</sup>, что отвечает требованиям п. 3.4 СанПиН 2.2.2/2.4.1340 – 03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы».

Помещения, где установлены компьютеры, имеют естественное и искусственное освещение. Естественное освещение осуществляется через световые проемы оконного остекления. Искусственное освещение общее и комбинированное (местное + общее).



Искусственное общее освещение представлено люминесцентными лампами, местное освещение представлено лампами накаливания, лампы искусственного освещения в рабочем состоянии.

Рабочие места пользователей ПК оборудованы защитным заземлением в соответствии с техническими требованиями по эксплуатации компьютеров, что отвечает требованиям п. 3.7 СанПиН 2.2.2/2.4.1340 - 03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы».

#### Условия труда женщин

Всего в учреждении работает 44 женщины. Режим работы работающего персонала различный:

С 07ч00мин. до 17ч.00мин. – смена для воспитателей и пом. воспитателей.

Для поваров и кух.рабочих предусмотрены 2 смены с 06 ч. 00мин.до 14ч.00мин. и с 09 ч.00мин. до 17ч.00мин.

Для остального персонала продолжительность рабочей смены составляет с 08.ч.00мин. до 17ч.00 мин. с часовым перерывом на обед и отдых.

В детском дошкольном образовательном учреждении используется в основном женский труд. Работа женщин на рабочих местах пищеблока, прачечной связана с физическими нагрузками. Подъем тяжестей не механизирован, осуществляется вручную. Масса перемещаемого груза не превышает допустимых величин показателей тяжести и напряженности трудового процесса, что соответствует требованиям СанПиН 2.2.0.555 – 96 «Гигиенические требования к условиям труда женщин». Работа на рабочих местах заведующей, воспитателей, помощников воспитателей, медицинской сестры и др. не связана с тяжелыми физическими нагрузками. Организация трудового процесса женщин соответствует требованиям СанПиН 2.2.0.555 – 96 «Гигиенические требования к условиям труда женщин» т.к. допустимые величины показателей тяжести и напряженности трудового процесса, соблюдаются.

У помощника воспитателя дополнительно имеется фартук, косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный халат (темный) для уборки помещений.

В МБДОУ №29 с 12.07.2016г. по 01.10.2016г. проводится специальная оценка условий труда. В соответствии с договором от 12.07.2016г. №772 с ООО ЦЗБТ г.Барнаул, аттестовываются 10 рабочих мест : повар ( 2человека), уборщик служебных помещений (1 человек), кух.рабочая (2 человека), рабочий по обслуживанию раб. оборудования(1человек), оператор стиральных машин(2человека) , уборщик территории(2человека).

В ходе проверки своевременности прохождения сотрудниками ДОУ профилактических при поступлении и периодических медицинских осмотров установлено: медицинские осмотры осуществляются в соответствии требований п.15 и п. 18 приложения № 2 к приказу Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12.04.2011г. № 302 и «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и работах, связанных с вредными и (или) опасными условиями труда».

На момент проверки списочный состав работников МБДОУ – детский сад №29 - 47 человек. Результаты прохождения периодических мед.осмотров, данные о прививках, гигиеническая аттестация регистрируются в индивидуальных медицинских книжках установленного образца, которые хранятся в медицинском кабинете ДОУ. На основании данных личных медицинских книжек, медицинский осмотр при поступлении на работу и далее периодический медицинский осмотр, сотрудниками ДОУ проводится в полном объеме. Очередной периодический медицинский осмотр работников МБДОУ – детский сад №29 запланирован на 11.10.2016 г. Гигиеническая аттестация проводится всеми сотрудниками, периодичность прохождения соответствует требованиям приказа МЗ РФ от 29.06.2000 г.

### **3. Исследовательская часть:**

Все исследования и испытания проведены в испытательной лаборатории ФГБУЗ ЦГиЭ №128 ФМБА России, аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.512091 от 22.08.2013, действителен до 22.08.2018 г. Исследования и испытания проводились в соответствии с действующими нормативными документами на методы исследований, с использованием поверенных средств измерения, при соответствующих условиях проведения испытаний, о чем представлена информация в протоколах отбора, испытаний и измерений.

В результате исследований и испытаний установлено:

- в соответствии с протоколом лабораторных испытаний № 3089 от 07.09.2016. воды питьевой централизованных систем водоснабжения по определяемым микробиологическим, органолептическим, обобщенным показателям и содержанию определяемых вредных химических веществ, превышения и несоответствия требованиям СанПиН 2.1.4.1074 – 01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» п.3.3, 3.4, 3.5. не обнаружено;

- в соответствии с протоколом лабораторных испытаний № 3070 от 07.09.2016. воды кипяченой превышения по определяемым микробиологическим показателям требований СанПиН 2.1.4.1074 – 01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» п.3.3, не установлено;

- согласно протоколам лабораторных испытаний № 3084-3087 от 12.09.2016, № 3121 от 13.09.2016, № 3141-3142, 3145-3150 от 19.09.2016, № 3152 от 20.09.2016, № 3183 от 12.09.2016, несоответствия требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 1, 2 таблица 1 п.1.8. по определяемым микробиологическим показателям не обнаружено;

- в соответствии с протоколами лабораторных испытаний № 3134-3137 от 13.09.2016, превышения предельно-допустимых уровней по определяемым паразитологическим, санитарно-гигиеническим и радиологическим показателям безопасности ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» глава 2 ст.7 п.11, приложение 3 п. 6., приложения 4 не установлено;

- в соответствии с протоколами лабораторных испытаний № 3088 от 12.09.2016, № 3143 от 19.09.2016, превышения предельно-допустимых уровней по определяемым микробиологическим показателям безопасности ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 1 не обнаружено;

- согласно протоколу лабораторных испытаний № 3144 от 19.09.2016, несоответствия по микробиологическим показателям требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» приложение 8 п.1 не установлено, превышения предельно-допустимых уровней по определяемым санитарно-гигиеническим показателям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 3 п. 2. и радиологическим приложение 4 не установлено, несоответствия по определяемым органолептическим и физико-химическим показателям требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» приложение 1,3 не выявлено;



- согласно протоколу лабораторных испытаний № 3140 от 06.09.2016, превышения предельно-допустимых уровней по определяемым санитарно-гигиеническим показателям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 3 п. 2., по определяемым микробиологическим показателям – приложение 1 и радиологическим - приложение 4, не установлено, несоответствия по определяемым органолептическим и физико-химическим показателям требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» приложение 1,3, а также несоответствие требованиям ГОСТ 31453-2013 не выявлено;

- согласно протоколу лабораторных испытаний № 3138 от 13.09.2016, превышения предельно-допустимых уровней по определяемым санитарно-гигиеническим показателям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 3 п.4, по радиологическим показателям – приложение 4, не установлено;

- согласно протоколу лабораторных испытаний № 3139 от 13.09.2016, превышения предельно-допустимых уровней по определяемым санитарно-гигиеническим показателям безопасности требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 3 п. 9., не обнаружено

- согласно протоколу лабораторных испытаний № 3120 от 09.09.2016 проб части рациона питания требованиям примерного меню и технологических карт, несоответствия СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" п.15.5-15.6 по полноте вложения и массе порций не установлено;

- согласно протоколу лабораторных испытаний № 3072 от 08.09.2016, в 10 % смывов с поверхностей (3 из 30) обнаружено загрязнение бактериями группы кишечной палочки (кастрюля «подлив» в группе № 1, столы обеденные в группе № 11, доска разделочная «Сельдь» в группе № 6);

- согласно протоколу лабораторных испытаний № 3063 от 07.09.2016, в смывах с поверхностей на пищеблоке загрязнения бактериями группы кишечной палочки не обнаружено;

- согласно протоколу лабораторных испытаний № 3064 от 07.09.2016, в смывах с поверхностей загрязнения бактериями патогенной микрофлоры не обнаружено;

- согласно протоколам лабораторных испытаний № 3065, 3071 от 07.09.2016, в смывах с поверхностей загрязнения яйцами гельминтов не обнаружено;

- согласно протоколу лабораторных испытаний № 3151 от 19.09.2016, в смывах с поверхностей загрязнения бактериями рода *Yersinia* не обнаружено;

- в соответствии с протоколом лабораторных испытаний № 3154-3155 от 12.09.2016, несоответствия по микробиологическим и паразитологическим показателям требованиям СанПиН 2.1.7.1287-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы» не выявлено, определяемые концентрации тяжелых металлов и пестицидов не превышают предельно допустимых в соответствии с ГН 2.1.7.2511-09 «Ориентировочно допустимые концентрации (ПДК) химических веществ в почве», ГН 1.2.3111-13 "Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень)", эффективная удельная активность естественных радионуклидов не превышает величины допустимого уровня в соответствии с СанПиН 2.6.1.2523-09 «Нормы радиационной безопасности (НРБ-99/2009)».

#### **4. Выводы эксперта:**

На обследуемом объекте: Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении- детский сад № 29 по адресу Алтайский край, г. Яровое, квартал «Б», дом 35

- исследованная проба воды из разводящей сети в помещении пищеблока по определяемым органолептическим, обобщенным, химическим и микробиологическим показателям соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» п. 3.3., 3.4, 3.5;

- исследованная проба кипяченой воды в группе № 3 по определяемым микробиологическим показателям соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» п. 3.3;

- исследованные образцы готовых кулинарных изделий, в том числе продукции общественного питания по микробиологическим показателям соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 1, 2 таблица 1 п.1.8.;

- исследованные образцы продовольственной продукции и сырья в части определяемых паразитологических, микробиологических, санитарно-гигиенических, радиологических и органолептических показателей соответствуют требованиям:

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» глава 2 ст.7 п.11, приложение 1, приложение 3 п. 2,4, 6, 9, приложение 4,

ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» по органолептическим показателям приложение 1, физико-химическим показателям приложение 3, по микробиологическим показателям приложения 8;

- пробы рациона питания соответствуют утвержденному меню и требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" п.15.5-15.6 по полноте вложения и массе порций;

- наличие бактерий группы кишечной палочки в смывах с объектов окружающей среды в групповых № 1, 4, 6 может свидетельствовать о нарушениях правил мытья и санитарной обработки посуды, инвентаря и оборудования, предусмотренных СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" п.13.10-13.11, 13.14, 13.17, а также возможных нарушениях соблюдения правил личной гигиены персонала в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" п. 19.4, 19.5, 19.7. Согласно ст. 1 Федерального закона от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (с изм. и доп.), несоблюдение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов может создавать угрозу здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

- отсутствие бактерий группы кишечной палочки и патогенной микрофлоры в смывах с объектов окружающей среды в помещениях пищеблока свидетельствует о соблюдении правил санитарной обработки посуды, оборудования, инвентаря, соблюдения правил личной гигиены в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций";



- отсутствие бактерий группы кишечной палочки и патогенной микрофлоры в смывах с объектов окружающей среды в помещениях пищеблока свидетельствует о соблюдении правил санитарной обработки посуды, оборудования, инвентаря, соблюдений правил личной гигиены в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций;

- смывы с объектов окружающей среды на яйца гельминтов соответствуют требованиям СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации" п.16.5, что свидетельствует об удовлетворительном качестве санитарной обработки посуды, оборудовании, инвентаря и соблюдении правил личной гигиены;

- смывы с объектов окружающей среды на наличие бактерий рода иерсинии соответствуют требованиям СП 3.1.7.2615-10 "Профилактика иерсиниозов";

- пробы почвы (песка) по определяемым микробиологическим и паразитологическим показателям соответствует требованиям СанПиН 2.1.7.1287-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы», определяемые концентрации тяжелых металлов и пестицидов не превышают предельно допустимых в соответствии с ГН 2.1.7.2511-09 «Ориентировочно допустимые концентрации (ПДК) химических веществ в почве», ГН 1.2.3111-13 "Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень)", эффективная удельная активность естественных радионуклидов не превышает величины допустимого уровня СанПиН 2.6.1.2523-09 «Нормы радиационной безопасности (НРБ-99/2009); , что соответствует требованиям СанПиН 2.1.7.1287-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы», по степени эпидемической опасности и степени химического загрязнения почва оценивается как чистая;

**Протоколы отбора проб и лабораторных испытаний, указанные в разделе 1 являются неотъемлемой частью экспертного заключения.**

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

08.09.2016г. в 10.ч30 мин.

1. В теплое время года на окнах и дверях отсутствуют сетки для борьбы с мухами, что является нарушением п.17.9 СанПиН 2.4.1.3049 – 13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

2. Воспитатели и помощники воспитателей не обеспечены одеждой (халаты светлых тонов), что является нарушением требований п. 19.6. СанПиН 2.4.1.3049-13.

3. Емкости для пищевых отходов на пищеблоке и в группах моются в ваннах для мытья кухонной посуды. Несоблюдение требований к обработке тары для пищевых отходов является нарушением п. 13.18. СанПиН 2.4.1.3049-13.

4. Столовые приборы, инвентарь, используемые в группах № 1, 4, 6, не являются чистыми, что подтверждается исследованиями; протоколом лабораторных испытаний ИЛЦ ФГБУЗ ЦГИЭ № 128 ФМБА России - согласно протоколу лабораторных испытаний № 3072 от 08.09.2016. в 10 % смывов с поверхностей (3 из 30) обнаружено

загрязнение бактериями группы кишечной палочки (кастрюля «подлив» в группе № 1, столы обеденные в группе № 4, доска разделочная «Сельдь» в группе № 6);

что свидетельствует о неудовлетворительном качестве санитарной обработки инвентаря и является нарушением п. 13.14. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

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):

\_\_\_\_\_ (подпись проверяющего)

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

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

\_\_\_\_\_ (подпись проверяющего)

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

Прилагаемые к акту документы: предписание № 04-33, № 04-34 от 28.09.2016г.; экспертные заключения № 61, № 62 от 22 сентября 2016г.; протоколы лабораторных и инструментальных исследований

Подписи лиц, проводивших проверку: \_\_\_\_\_

Клепикова Татьяна Владимировна \_\_\_\_\_

Подзолкова Татьяна Ивановна \_\_\_\_\_

Сумина Галина Николаевна \_\_\_\_\_

С актом проверки ознакомлен (а), копию акта со всеми приложениями получил (а): с актом ознакомлена: заведующий МБДОУ – д/сад № 29 Машинец, Нина Борисовна  
(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

" 28 " сентября 20 16 г.

\_\_\_\_\_ (подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

Акт получила

И.О. заведующего МБ ДОУ д/с № 29

(должность лица, на которое

\_\_\_\_\_ (подпись)

Пыщенко Ольга Анатольевна

(фамилия, имя, отчество)