



**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,
Алтайский край, г. Яровое,
ул. Гагарина, д. 11/1
(место составления акта)

" 04 " июня 2018г.
(дата составления акта)

15 ч.00 мин.

(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора) юридического лица

N 03-10

По адресу: 658837, Алтайский край, г. Яровое, квартал Б, дом 35
(место проведения проверки)

На основании распоряжения (приказ) органа государственного контроля (надзора) о проведении плановой выездной проверки от 27.04.2018г. № 03-10, изданного заместителем руководителя Межрегионального управления № 81 ФМБА России, начальником территориального отдела Федотовым Константином Юрьевичем

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилия, имени, отчества (в случае, если имеется), должность руководителя, заместителя руководителя органа государственного контроля (надзора), издавшего распоряжение о проведении проверки)

проведена плановая, выездная проверка в отношении Муниципального бюджетного (плановая/внеплановая, документарная/выездная)

дошкольного образовательного учреждения - детский сад № 29 (сокращенное наименование и далее по тексту – МБДОУ 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 __

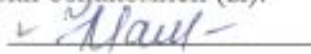
(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений юридического лица или при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя по нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней (с 07.05.2018г. по 04.06.2018г.)/ 21 ч.40 мин.

(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):

Заведующий МБДОУ д/с № 29 Машинец Нина Борисовна  27.04.2018г. 09 ч.00 мин.

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

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо (а), проводившее проверку:

Сухова Ирина Евгеньевна - главный специалист-эксперт Территориального отдела Межрегионального управления № 81 ФМБА России;

Барабаш Ирина Николаевна - главный специалист-эксперт Территориального отдела Межрегионального управления № 81 ФМБА России;

Сумина Галина Николаевна – старший специалист I разряда Территориального отдела Межрегионального управления № 81 ФМБА России.

Представители ФГБУЗ ЦГиЭ № 128 ФМБА России (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.):

Федотова Наталья Петровна - заместитель главного врача, врач по общей гигиене ФГБУЗ ЦГиЭ № 128 ФМБА России; Макарова Лариса Анатольевна- заведующая санитарно-гигиенической лабораторией, химик – эксперт учреждения здравоохранения; Бузлаева Наталья Александровна – помощник санитарного врача по общей гигиене группы отбора, кодирования проб (образцов) и выдачи протоколов; Зарубина Ольга Николаевна- техник группы отбора. Кодирования проб(образцов) и выдачи протоколов; Толда Татьяна Викторовна-инженер промышленно-санитарной лаборатории ФГБУЗ ЦГиЭ № 128 ФМБА России; Юрков Елена Павловна - ведущий инженер промышленно-санитарной лаборатории ФГБУЗ ЦГиЭ № 128 ФМБА России; Трипина Людмила Владимировна - ведущий инженер промышленно-санитарной лаборатории ФГБУЗ ЦГиЭ № 128 ФМБА России.

(фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего (их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указываются фамилии, имена, отчества (последнее - при наличии), должности экспертов и/или наименования экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали:

Машинец Нина Борисовна, заведующий МБДОУ д/с № 29

(фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, уполномоченного представителя саморегулируемой организации (в случае проведения проверки члена саморегулируемой организации), присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

В ходе проведения плановой проверки установлено:

В процессе проверки в отношении юридического лица МБДОУ д/с №29 проведены следующие мероприятия по контролю, необходимые для достижения целей и задач проведения проверки:

1. Обследование территорий, зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования, подобных объектов, транспортных средств, рабочих мест, используемых для выполнения работ юридическим лицом МБДОУ д/с №29 по месту фактического осуществления деятельности: 658837, Алтайский край, г. Яровое, квартал Б, дом 35. Сроки проведения: с 10 часов 00 минут по 12ч.00 минут 07.05.2018г.; с 11 часов 00 минут по 17 часов 00 минут 10.05.2018г.; с 09 часов 20 минут по 12 часов 00 минут 11.05.2018г.

2. Проведение лабораторных исследований и инструментальных замеров в помещениях и на рабочих местах МБДОУ д/с №29 по месту фактического осуществления деятельности: 658837, Алтайский край, г. Яровое, квартал Б, дом 35. Сроки проведения: с 10 часов 00 минут по 12ч.00 минут 07.05.2018г.; с 08 часов 00 минут по 14 часов 30 минут 08.05.2018г.; с 11 часов 00 минут по 12 часов 00 минут 14.05.2018г.; с 08 часов 00 минут по 08 часов 30 минут 15.05.2018г.; с 08 часов 00 минут по 11 часов 30 минут 16.05.2018г.

3. Проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы полученных результатов, лабораторных исследований и инструментальных замеров, проведенных в помещениях и на рабочих местах МБДОУ д/с №29 по месту фактического осуществления деятельности: 658837, Алтайский край, г. Яровое, квартал Б, дом 35. Сроки проведения: с 21.05.2018г. по 30.05. 2018г.

4. Изучение представленных документов по месту фактического осуществления деятельности: 658837, Алтайский край, г. Яровое, квартал Б, дом 35. Сроки проведения: с 10 часов 00 минут по 12ч.00 минут 07.05.2018г.; с 15 часов 00 минут по 17ч.00 минут 21.05.2018г.

За период времени с 10ч.00 мин. 07.05.2018г. по 17 часов 00 минут 21.05.2018г. при проведении плановой выездной проверки в отношении юридического лица МБДОУ д/с №29, расположенном по адресу: 658837, Алтайский край, г. Яровое, квартал Б, дом 35, установлено:

МБДОУ д/с №29 осуществляет свою деятельность на основании Устава юридического лица и действующего законодательства РФ. Функционирование МБДОУ д/с № 29, реализующего образовательную программу дошкольного образования, осуществляется на основании санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии санитарным требованиям на образовательный вид деятельности от 21.08.2009г. Дошкольное учреждение имеет лицензию на право ведения образовательной деятельности от 16.04.2012г.

Учреждение МБДОУ д/с №29 размещается на внутриквартальной территории жилой части города, за пределами санитарно-защитных зон промышленных предприятий. Площадь земельного участка составляет – 8224,8м², застроенная территория- 2006,10 м².

Территория дошкольного учреждения по периметру ограждена забором, озеленена полосами зеленых насаждений. Зелеными насаждениями разделены друг от друга групповые площадки. Имеется наружное электрическое освещение. Подъездные пути к МБДОУ имеют твердое асфальтированное покрытие.

На территории дошкольного образования выделены игровая и хозяйственная зона.

Зона игровой территории включает в себя групповые площадки – индивидуальные для каждой группы. Имеются физкультурные площадки, рассчитанные одна на несколько групп.

Групповые площадки имеют твердое покрытие. Для защиты детей от солнца и осадков на территории каждой групповой площадки установлены теневые навесы(прогулочные веранды). Площадь каждого навеса достаточная, рассчитана на каждого ребенка группы. Пол в навесах имеет твердое бетонированное покрытие.

На каждой игровой площадке установлены песочницы. Ежегодно в весенний период года (май) проводится полная смена песка. В отсутствие детей, во избежание загрязнения, все песочницы по групповым площадкам закрываются плотным материалом (брезент).

Хозяйственная зона расположена со стороны входа в производственные помещения пищеблока и имеет самостоятельный въезд на территорию дошкольного учреждения. На территории хозяйственной зоны расположено овощехранилище и прачечная. Для временного хранения и сбора бытового мусора в хозяйственной зоне выделено место. Бытовой мусор собирается в закрытую емкость. Вывоз мусора осуществляется согласно договору с МУП «Автомобилист» по графику 3 раза в неделю.

Уборка территории дошкольного учреждения проводится ежедневно - утром до прихода детей и вечером в отсутствие детей. В летний период года в сухую и жаркую погоду проводится полив территории – 2 раза в день. В зимнее время проводится очистка территории от снега.

Здание дошкольного учреждения кирпичное, 2-этажное, год постройки- 1983год. В 2009г проведена реконструкция МБДОУ д/с29.

По проектным данным и фактическая наполняемость детьми дошкольного учреждения составляет 173 чел.

Количество и соотношение возрастных групп детей в дошкольном учреждении следующее:

1. группа № 1 (1,6-2лет) – 19 детей; (S групповой (игровой)=48,1м²)
2. группа № 3 (2-3 года)– 17 детей; (S групповой (игровой)=41,4м²)
3. группа № 2 (3-4года) – 20 детей; (S групповой (игровой)=50,2м²)
4. группа № 4 (5-6 лет) – 24детей; (S групповой (игровой)=48,1м²)
5. группа № 7 (4-5лет) – 24 детей; (S групповой (игровой)=51,6м²)
- 6 группа № 8 (5-6лет) - -20 детей; (S групповой (игровой)=55,0м²)
7. группа № 6 (6-7лет) – 22 детей; (S групповой (игровой)=51,0м²)
8. группа № 5 (3-4года) – 24 детей. (S групповой (игровой)=50,0м²)

Наполняемость по группам определена исходя из расчета площади групповой (игровой) комнаты и отвечает требованиям санитарных норм и правил.

В дошкольное учреждение принимаются дети в возрасте от 1года 6 мес. до 7 лет. Режим функционирования дошкольного учреждения – сокращенный, продолжительность составляет с 07ч.00 мин до 17ч.30мин. (10,5ч).

В здании МБДОУ предусмотрен следующий набор помещений:

- групповые ячейки (изолированные помещения для каждой детской группы);
- дополнительные помещения для занятий с детьми (музыкальный зал, физкультурный зал, бассейн);
- сопутствующие помещения (медицинский блок, пищеблок, прачечная);
- помещения для персонала.

Входы в здание МБДОУ оборудованы тамбурами.

Групповые ячейки ясельных групп (возраст детей от 1г.6 мес. до 3л) расположены на 1 этаже учреждения.

В состав групповой ячейки входят:

- раздевальная (приемная) для приема детей и хранения верхней одежды и обуви;
- групповая (для проведения игр, занятий и приема пищи);
- буфетная (для подготовки готовых блюд к раздаче и мытья столовой посуды);
- туалетная (совмещенная с умывальной).

Стены, пол и потолки всех помещений дошкольного учреждения гладкие, имеют отделку допускающую уборку влажным способом с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Отопление.

Здание детского учреждения оборудовано системами централизованного отопления. Теплоснабжение - от тепловых сетей ТЭЦ. Средняя температура поверхности нагревательных приборов не превышает 80⁰С. Во избежание ожогов и травм, отопительные приборы ограждены съемными решетками. В зимний период года пол в групповых помещениях, расположенных на 1-ом этаже здания, обогревается. Ежедневно проводится проветривание групповых помещений через открывающиеся фрамуги в отсутствие детей. Все групповые обеспечены бытовыми термометрами с целью контроля температуры воздуха в помещениях.

Водоснабжение.

Здание МБДОУ оборудовано центральной системой холодного и горячего водоснабжения, канализацией. Подводкой горячей и холодной воды обеспечены помещения пищеблока, буфетных, туалетных для детей и персонала, бассейна, прачечной. Умывальники, моечные ванны, душевые установки и водоразборные краны для хозяйственных нужд обеспечены смесителями. Питьевой режим организован на групповых ячейках учреждения, для питья используется вода кипяченая со сменой каждые 3 часа. Предусмотрена специальная промаркированная емкость-чайник. Регистрация смены воды для питья ведется в каждой групповой ячейке.

Освещение в помещениях дошкольного учреждения естественное и искусственное. Естественное освещение боковое, осуществляется через световые проемы оконного остекления. В качестве солнцезащитных устройств световые проемы в спальнях защищены шторами. Чистка оконных стекол осуществляется по мере загрязнения и согласно графиков 2 раза в год. 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. В процессе работы учреждения образуются отработанные люминесцентные лампы, которые относятся к отходам 1 класса опасности. Временное хранение отработанных люминесцентных ламп осуществляется в отдельно стоящем складском помещении. Хранение осуществляется в неповрежденной таре на стеллажах, обеспечивающей их сохранность при хранении. На момент проверки в наличии имеется 92 отработанные люминесцентные лампы. В 2017г., согласно счет фактуре от 13.12.2017г. № 1356 и разовому договору с МУП «Автомобилист», вывезено 218 шт. отработанных люминесцентных ламп.

Оборудование основных помещений (групповые ячейки) дошкольного учреждения соответствует росту, возрасту детей. Раздевальные оборудованы кабинками для верхней одежды детей и шкафами для персонала. Шкафы для одежды и обуви оборудованы индивидуальными ячейками - полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Каждая индивидуальная ячейка промаркирована. В групповых помещениях столы и стулья установлены по числу детей. Подбор мебели проводится с учетом антропометрических показателей 2 раза в год (весна, осень), результаты заносятся в листки «Здоровья». Дошкольное учреждение обеспечено в достаточном количестве комплектами регулируемой мебели. Рабочая поверхность столов ровная, выполнена

из материала, стойкого к воздействию воды, моющих и дезинфицирующих средств. Столовая и чайная посуда выделена для каждой групповой ячейки из расчета по одному комплекту на каждого ребенка, согласно списочного состава. В буфетной групповой ячейки установлены 2-х секционные раковины с подводкой горячей и холодной воды. Раковины для ополаскивания посуды оборудованы гибким шлангом с душевой насадкой. Режим мытья посуды проводится в соответствии с инструкциями. При возникновении случаев инфекционных заболеваний проводится дезинфекция посуды в соответствии с необходимым режимом обеззараживания. Для мытья посуды используется моющее средство «Sorti» -бальзам. Рабочие инструкции наглядно оформлены. Чистые столовые приборы хранят в кассетах. Столовая посуда для персонала хранится отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей. Пищевые отходы собираются в специальную промаркированную емкость.

Спальные помещения оборудованы стационарными кроватями. Все дети обеспечены индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами. Постельные принадлежности и полотенца имеют маркировку. Постельного белья, полотенец достаточно, из расчета 3 комплекта на одного ребёнка, на матрасников - 2 комплекта на 1 ребенка. Смена постельного белья полотенец проводится по мере загрязнения и согласно графику 1 раз в 7 дней. Чистое белье доставляется в мешках и хранится в шкафах. Сбор грязного белья осуществляется в полиэтиленовые мешки.

Туалетные помещения делятся на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне расположены детские умывальники, раковина для персонала, душевой поддон для проведения закаливающих процедур. Душевые поддоны оборудованы гибкими шлангами с душевыми насадками. В зоне санитарных узлов размещены унитазы. Унитазы оборудованы сидениями, допускающими их обработку моющими и дезинфицирующими средствами. Здесь же установлены вешалки для детских полотенец (отдельно для рук и ног), согласно списочному составу детей.

Влажная уборка всех помещений групповых ячеек осуществляется ежедневно, - в групповых после каждого приема пищи. Поверхности столов промываются специальной промаркированной ветошью с использованием моющих средств. Ветошь, после окончания уборки, промывается, простирывается, просушивается и хранится в промаркированной емкости с крышкой

Санитарно-техническое оборудование ежедневно моется и обеззараживается, 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. Емкости для дезинфекции и хранения чистых ершей имеются. Для технических целей в каждой группе (уборка помещений групповой, туалета и т.д.) туалетные помещения оборудованы отдельным водопроводным краном. Уборочного инвентаря в групповых ячейках 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, дезинфицирующих, моющих средств в групповых ячейках установлены шкафы.

Генеральная уборка проводится 1 раз в месяц с использованием моющих и дезинфицирующих средств. На момент проверки используется дез.средство ДП-2Т. Дезинфекционное средство хранится в таре производителя с плотно закрывающимися крышками, в темном месте, недоступном детям. Ковровые изделия в групповых ячейках очищаются и пылесосятся ежедневно. Пылесосы имеются в каждой группе. В летний период года ковры, дорожки стираются и просушиваются на улице. Игрушки моются ежедневно. Имеются промаркированные емкости и ветошь.

Пищевая блок дошкольного учреждения размещается на первом этаже учреждения, в состав которого входят: горячий цех с раздаточной ($S= 34,5\text{ м}^2$), мясо – рыбный цех ($S= 10,0\text{ м}^2$), цех первичной обработки овощей ($S= 6,9\text{ м}^2$), овощной цех($S= 10\text{ м}^2$); помещение с холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов($S= 5,7\text{ м}^2$), моечная кухонной посуды($S= 11,0\text{ м}^2$).

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

моющих и дезинфицирующих средств.

В горячем цехе размещается 2 четырех конфорочные электроплиты; 2-х секционный жарочный шкаф, электросковорода, электропривод универсальный, электрокипятильник, протирочная машина.

Мясо-рыбный цех оборудован столами, мойками с маркировкой «мясо», «рыба», из оборудования установлена электромясорубка.

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

Холодильное отделение оборудовано холодильниками бытовыми (температура +0°C + 4°C) для хранения молока пакетированного, кисломолочной продукции, сыра, масла сливочного. Для хранения мяса предусмотрен холодильный шкаф марки ШХ.

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

Для мытья кухонной посуды предусмотрена двухсекционная производственная ванна с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Для ополаскивания посуды используются гибкие шланги с душевой насадкой.

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 простирывается, 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 соблюдена. Здесь же предусмотрено хранение хлебобулочных изделий. Для хранения хлеба предусмотрен шкаф. Дверки в шкафу имеют отверстия для вентиляции. Обработка полок осуществляется 1% раствором столового уксуса.

Воздухообмен на пищеблоке осуществляется общеобменной приточно – вытяжной вентиляцией с механическим побуждением движения воздуха и естественной вентиляцией через открываемые фрамуги окон и двери. Ревизия, очистка и контроль эффективности работы вентсистем осуществляется ежегодно. Паспорта на все вентсистемы оформлены, данные замеров эффективности работы вентсистем регистрируются в паспортах на вентустановки.

Суточные пробы отбираются в стерильную прокипяченную посуду в полном объёме, согласно рационов: завтрак, обед, полдник. Посуду для отбора суточных проб маркируют с указанием приёма пищи и даты отбора, пробы хранятся 48 часов в бытовом холодильнике в медкабинете при температуре +5 - +6°C, регистрация температурного режима ведётся. Проводится круглогодичная «С – витаминизация» 3-х блюд.

Ведутся журналы бракеража готовой кулинарной продукции и журнал проведения витаминизации третьих блюд.

Штаты пищеблока укомплектованы: присутствуют 2 повара, 2 подсобных рабочих, кладовщик. Медосмотр и гигиеническую аттестацию персонал проходит в соответствии с графиком. Спец-одеждой работники пищеблока обеспечены.

Организация питания детей в дошкольном учреждении осуществляется по принципу «щадящего питания». В приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, жарка не применяется.

Приготовление блюд осуществляется в соответствии с представленной технологической картой и примерным меню, рассчитанным на 15 дней. На основании утвержденного меню ежедневно составляется меню-раскладка с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Для информирования родителей в каждой групповой ячейке имеется ежедневное меню. Режим питания детей 4-х разовый (приём пищи с интервалом в 3,0 – 3,5 часа; завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник).

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольное учреждение осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность, маркировочные

ярлыки сохранены до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающего сырья осуществляется. Данные результатов заносятся в журнал бракеража скоропортящихся продуктов. Проведена проверка складского помещения для хранения сыпучих продуктов. Хранение сыпучих продуктов (крупы, сахар, соль, макароны, яйца, мука и т.д.) предусмотрено на стеллажах и подтоварниках в таре поставщика. В помещении имеется прибор для измерения температуры и влажности воздуха, результаты измерений вносятся в журнал. Здесь же установлены 2 холодильника для хранения масла, сыров и молока. Масло хранится в таре поставщика бруском, завернутым в пергамент. Яйца хранятся в коробках на подтоварниках. В каждом холодильнике имеется термометр, результаты измерений регистрируются в журнале учета температурного режима. Санитарно-гигиеническое состояние складского помещения удовлетворительное. Транспортировка пищевых продуктов в МБДОУ осуществляется поставщиками. Скоропортящиеся молочнокислые продукты перевозят специализированным транспортом - рефрижератором.

Овощехранилище размещается в отдельном здании в подвальном помещении. Хранение свежих овощей предусмотрено в трех секциях отдельно по каждому виду овощей. Овощи хранятся при температуре +19°C. На момент проверки имеются свежий картофель, лук репчатый, свежая морковь, капуста свежая. Ежегодно в июле-августе месяце проводится текущий ремонт овощехранилища и побелка стен помещения.

С профилактической целью в помещениях пищеблока, складских помещениях и в овощехранилище проводятся дезинсекционные и дератизационные мероприятия. Договор № 15-020/1/ОПД/2720160018 от 01.01.2018г., на проведение данного вида работ заключен с отделом профилактической дезинфекции ФГБУЗ МСЧ №128 ФМБА. На момент проведения проверки, признаков заселенности грызунами и синантропными тараканами нет.

Прачечная расположена на территории МБДОУ 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. Прием в стирку и выдача белья осуществляется согласно графика. Внутренняя отделка стирального цеха выполнена в соответствии с требованиями санитарных норм: стены облицованы глазурованной плиткой на высоту 2 м, пол выстлан кафельной плиткой. Установлено следующее оборудование: 2 стиральные машины, одна центрифуга, ванна для замачивания белья. Сортировка и временное хранение грязного белья проводится здесь же. Из моющих средств используется стиральный порошок, мыло, отбеливатели. В гладильном цехе установлен стол для глаженья белья. Чистое белье хранится на стеллажах в отдельном помещении. Сушка белья проводится в чердачном помещении в зимний период года, летом на улице. Уборка помещений проводится ежедневно, генеральная уборка - 1 раз в месяц. Уборочный инвентарь промаркирован, отдельный для грязного и чистого отделений. Воздухообмен в помещениях прачечной осуществляется приточно-вытяжными системами вентиляции. Приточный воздух в стиральное и гладильное отделение подается в верхнюю зону системой ПЗ. Удаление воздуха из стирального цеха осуществляется вытяжной системой В4, из гладильной системой В5. Вентагрегаты системы В4, В5 – осевые, смонтированы в верхней части окон. Работает в прачечной три человека: 2 машиниста по стирке белья и 1 кастелянша. Спецдеждой работающий персонал обеспечен в достаточном количестве.

Бассейн расположен на 1-ом этаже здания дошкольного учреждения. Состоит из следующих помещений: отдельно для мальчиков и девочек :2-х раздевалок, 2-х душевых, 2-х санузлов и водного зала. Внутренняя планировка помещений бассейна соответствует гигиеническому принципу поточности: продвижение детей осуществляется по функциональной схеме - раздевалка, душевая, ванна бассейна. Обходные дорожки, стены бассейна, пол выложены кафельной плиткой. Имеются резиновые коврики. Для удаления верхнего загрязненного слоя в стенках ванны предусмотрены переливные желоба. По характеру водообмена - бассейн относится к бассейнам с периодической сменой воды. При рассмотрении документации, отражающей разрешение посещения бассейна воспитанниками установлено, что все дети имеют результат обследования на энтеробиоз и врачебный допуск к занятиям в бассейне. Журнал учета посещаемости бассейна детьми имеется, ведется систематически. В период проведения плановой выездной проверки бассейн не функционировал, последние записи в соответствующей документации от 28.04.2018г.

Организация физического воспитания.

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.

С детьми второго и третьего года жизни занятия физическими упражнениями проводят по подгруппам воспитатели 2-3 раза в неделю в групповом помещении.

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 дошкольного учреждения проводится контроль за организацией и проведением утренней гимнастики, анализом физкультурного занятия индивидуально по группам. Оценка проведения занятий. Также проводится хронометраж физкультурного занятия.

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.

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

Медицинское обеспечение воспитанников детского сада осуществляется на основании договора с ФГБУЗ МСЧ №128 ФМБА России № 17-72 от 17.10.2017 г., в соответствии с которым лечебное учреждение предоставляет медицинского работника для оказания медицинских услуг воспитанникам МБДОУ - д/с № 29. Для медицинского обслуживания предоставлен оборудованный в соответствии с требованиями медицинский блок, размещенный на первом этаже здания в состав которого входит кабинет приемов, где проводятся осмотр и антропометрические измерения детей, организационно-методическая работа; процедурный кабинет; изолятор на два койко-место; 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, манипуляционным столом. Контроль за сроками годности медикаментов проводится медицинской сестрой своевременно, медикаментов с истекшим сроком хранения нет. Противопедикулезная укладка имеется, укомплектована. Осмотр на педикулез проводится медицинским работником 1 раз в неделю, результаты осмотров регистрируются в тетради. Планирование и проведение иммунизации воспитанников организовано в детской поликлинике ФГБУЗ МСЧ №128 ФМБА России. Для соблюдения дезинфекционного режима используется «Самаровка». Условия хранения соблюдаются, инструкции по приготовлению рабочих дезинфекционных растворов и емкостей, которые используются в соответствии с маркировкой достаточно. Уборочный инвентарь выделен, промаркирован хранится в специально отведенном месте. Влажная уборка ежедневно, генеральная – 1 раз в месяц. График генеральных уборок имеется. 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 ре-8

гистрируется в тетради, в конце месяца проводится подсчет, на момент проверки общий срок горения бактерицидных облучателей не превышает установленных производителем параметров. Режим работы бактерицидных облучателей отражается в журнале, в конце каждого месяца ведется подсчет отработанного времени, контроль времени работы бактерицидных облучателей регистрируется, итоговый подсчет ведется ежемесячно.

Проведена проверка состояния инфекционной заболеваемости среди детей, МБДОУ - д/с № 29 за январь - апрель 2018 года: зарегистрировано 174 случая ОРЗ; 1 случай ветряной оспы, 2 случая вирусного конъюнктивита. За 2017 год зарегистрировано 406 случаев ОРЗ, 69 случаев ветряной оспы, 1 случай микроспории, 9 случаев энтеробиоза. Все случаи заболеваний зарегистрированы в инфекционном журнале, наблюдение за контактными осуществляется в установленные сроки, результаты наблюдений отмечаются в медицинской документации.

Анализ соматической заболеваемости.

По итогам профилактического медосмотра за 2017г. в дошкольном учреждении подлежали обследованию и осмотрены 171 ребенок- 100 %.

Распределение по группам здоровья:

1 группа – 92 ребенка (54,2%);

2 группа - 75 детей (43,5%);

3 группа - 4 ребенка (2,3%).

Физическое развитие: 14,6 % - выше среднего, 76% детей - среднее, у 9,4% - ниже среднего. _____

Структура соматической заболеваемости по результатам углубленного медосмотра

1 ранговое место занимают болезни органов дыхания (ОРВИ) - 441 случай (70 %);

2 ранговое место занимают болезни глаза и его придаточных органов 45 случаев (7 %);

3 ранговое место ЛОР-заболевания (отит, ринит, синусит) 25 случаев (4 %).

В ходе медосмотра выявлено: плоскостопие у 9 человек (4,6 %) дети 4-5 лет; дефект речи у 40 человек (21%) 5-6 лет; дефицит массы тела у 45 человек (16%).

Уровень вакцинации против гриппа в предэпидемический период 2017 года в МБДОУ - д/с № 29 составляет среди сотрудников -100 %, среди детей 38 %.

Условия труда женщин. Всего в учреждении работает 41 женщина. 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 дошкольном 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 напряжённости 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 напряжённости 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 учреждении МБ ДОУ д/с № 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 4,5м², что отвечает требованиям санитарных норм и правил. При визуальном осмотре установле-

но, что рабочие места пользователей ПК оборудованы защитным заземлением в соответствии с техническими требованиями по эксплуатации компьютеров.

■ выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов): не является предметом проверки

• выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний): не является предметом проверки

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

07.05.2018г в 10 часов 00 минут, 10.05.2018г. в 11 часов 00 минут, 11.05.2018г. в 09 часов 20 минут, 15.05.2018г. в 8 часов 00 минут, в ходе визуального осмотра помещений и территории юридического лица - МБДОУ д/с №29, фактически расположенного по адресу: 658837, Алтайский край, г. Яровое, квартал Б, дом 35 выявлены нарушения требований санитарного законодательства.

При проведении проверки нарушены п.п.3.18, 4.16, 9.3, 13.3, 13.13, 13.15, 13.17, 14.26, 15.5, 15.13, 20.1 СанПиН 2.4.1.3049-13, п. 6.1 СП 3.1/3.2.3146-13, п. 3.3 СанПиН 2.1.4.1074-01.

1. В хозяйственной зоне детского сада не оборудована площадка для сбора мусора с твердым покрытием, фактически мусорные контейнеры с крышками установлены на поверхности земли (фототаблица №6), что является нарушением п.3.18 СанПиН 2.4.1.3049-13, согласно которому в хозяйственной зоне оборудуется площадка для сбора мусора на расстоянии не менее 15 м от здания. На площадке с твердым покрытием устанавливаются контейнеры с крышками. Размеры площадки должны превышать площадь основания контейнеров.

2. Остекление окна в музыкальном зале выполнено из не цельного стеклопакета, имеется трещина (фототаблица №9), что является нарушением п.4.16 СанПиН 2.4.1.3049-13, согласно которому остекление окон должно быть выполнено из цельного стеклопакета. Замена разбитых стекол должна проводиться немедленно.

3. В буфетных подготовительной группы №6, в первой младшей группе №3, в старшей группе №8 разделочные доски с маркировкой «Хлеб» и разделочная доска на пищеблоке с маркировкой «М.С.» с видимыми дефектами в виде зазоров (фототаблица №3), что является нарушением п. 13.3. СанПиН 2.4.1.3049-13, согласно которому производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других).

4. На пищеблоке детского сада кухонная посуда используется не по назначению согласно выполненной маркировке, а именно в мясном цехе панировочные сухари хранятся в емкости с маркировкой «1 бл. 2гр.» - 1 блюдо, 2 группа; в овощном цехе очищенный картофель для приготовления первого блюда хранится в емкости с маркировкой «СП» - сыпучие продукты (фототаблица №5), что является нарушением п. 13.3. СанПиН 2.4.1.3049-13, согласно которому производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению.

5. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке детского сада отсутствуют промаркированные емкости с крышками для замачивания посуды в дезинфекционном растворе, что является нарушением п.13.15 СанПиН 2.4.1.3049-13, согласно которому для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфекционном растворе.

6. В производственных помещениях пищеблока для мытья рабочих столов отсутствуют промаркированные емкости и ветоши, что является нарушением п.13.17. СанПиН 2.4.1.3049-13,

согласно которому рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфекционных средств.

7. При анализе учетной документации пищеблока (копии примерного меню, меню-раскладок, журнал бракеража готовой кулинарной продукции) детского сада, установлено, что фактический рацион питания не соответствует утвержденному примерному меню. Питание детей 10.05.2018г. организовано по 14 дню примерного меню, 07.05.2018г. по 11 дню, в которых на обед в качестве закусок предусмотрены овощи свежие. Согласно представленным документам овощи свежие на обед 07.05.2018г. и 10.05.2018г. в рационе питания детей не присутствовали. Питание детей 11.05.2018г. организовано по 15 дню примерного меню, в котором предусмотрен второй завтрак в виде свежих фруктов, фактически 11.05.2018г. второй завтрак в питании детей отсутствовал, что является нарушением п.15.5. СанПиН 2.4.1.3049-13, согласно которому фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

8. На пищеблоке при производстве готовых блюд технологические карты оформлены с нарушениями требований санитарных правил. Представленные технологические карты не пронумерованы, не содержат информации о наименовании сборника рецептов, номере рецептуры, не в полном объеме указаны данные о объеме расхода сырья (брутто (г), нетто(г) и химический состав блюда (витамин «С») (фототаблица №7), что является нарушением п.15.5. СанПиН 2.4.1.3049-13, согласно которому производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены согласно Приложению N 7.

9. При анализе учетной документации на пищеблоке установлено, что примерное меню не содержит информацию о содержании витамина «С» в готовых блюдах, что является нарушением п.15.5. СанПиН 2.4.1.3049-13, согласно которому примерное меню должно содержать информацию в соответствии с Приложением N 12. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов.

10. Для информирования родителей в каждой групповой ячейке имеется ежедневное меню, которое не содержит информации об объемах порций и витаминизации блюд (фототаблица №2), что является нарушением п.15.13. СанПиН 2.4.1.3049-13, согласно которому для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в дошкольных образовательных организациях и дома, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом; п.14.21. согласно которому витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

11. В старшей группе №4 в питании детей используется посуда с отбитыми краями, сколами (фототаблица №4), что является нарушением п.13.13. СанПиН 2.4.1.3049-13, согласно которому не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

12. 21.05.2018г. в 11⁰⁰ при рассмотрении экспертного заключения ФГБУЗ ЦГиЭ № 128 ФМБА России от 21.05.2018г. № 18 (далее – экспертное заключение) установлено, что исследованная кипяченая, питьевая вода в группе №1 по общему микробному числу (ОМЧ) не соответствуют требованиям санитарного законодательства. Согласно экспертному заключению результаты исследований составили – 163 КОЕ в 1 мл., при нормативе -50 КОЕ в 1 мл. (превышение в 3,3 раза), что подтверждается протоколом лабораторных испытаний ФГБУЗ ЦГиЭ № 128 ФМБА России от 16.05.2018г. № 1100.

Согласно п. 9.3. СанПиН 2.4.1.3049-13 вода должна отвечать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.

Пунктом 14.26 СанПиН 2.4.1.3049-13 установлено, что в дошкольных образовательных ор-

ганизациях должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3 часов

На основании п.3.3 СанПиН 2.1.4.1074-01 безопасность питьевой воды в эпидемическом отношении определяется ее соответствием нормативам по микробиологическим и паразитологическим показателям, представленным в таблице 1.

13. Руководителем дошкольной общеобразовательной организации не обеспечены необходимые условия для соблюдения санитарных правил по предупреждению возникновения и распространения инфекционных и других болезней. При визуальном осмотре помещений детского сада установлено, что потолок в умывальной младшей группы №2, стены и потолки в помещениях групповой и приемной младшей группы №5, а также лестничного марша 3 корпуса негладкие, с видимыми деформациями поверхностей, следами сырости и протечек. В помещении музыкального зала швы линолеумного покрытия пола не подведены под плинтус, имеется щель (фототаблица №1). Нарушения целостности внутренней отделки помещений способствуют скоплению пыли, что препятствует проведению качественных уборок в указанных помещениях. Наличие сырости и протечек в помещениях может способствовать развитию плесени и грибковых поражений поверхностей стен и потолков. Плесень и грибок в помещениях наносит серьезный урон здоровью, возможно развитие респираторных и аллергических заболеваний с поражением дыхательных путей, ослабление иммунологической защиты организма.

Согласно п.20.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 руководитель дошкольной общеобразовательной организации является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, в том числе обеспечивает необходимые условия для соблюдения санитарных правил.

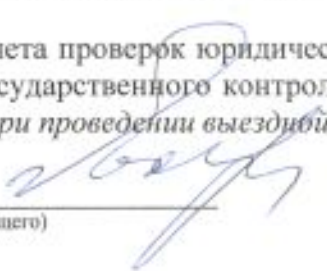
Пунктом 6.1 СП 3.1/3.2.3146-13, установлено, что в образовательных и оздоровительных организациях, осуществляющих воспитание и обучение детей и подростков, должны обеспечиваться условия, предупреждающие возникновение и распространение инфекционных болезней, в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Выявленные нарушения являются нарушением в сфере санитарного законодательства и благополучия человека, создают угрозу возникновения и распространения инфекционных, неинфекционных и соматических заболеваний, причинения вреда жизни и здоровью детей, посещающих ДООУ.

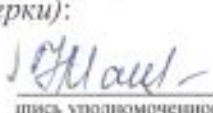
Ответственность за выявленные нарушения возлагается на должностное лицо – заведующего МБДОУ д/с №29 Машинец Нину Борисовну.

Выявленные нарушения по пунктам №№ 4,6 и 10 устранены в ходе проверки. От должностного лица – заведующей МБДОУ д/с №29 Машинец Нины Борисовны представлены письменные объяснения.

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)



письмо 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)

письмо уполномоченного представителя юридического лица,
индивидуального предпринимателя,
его уполномоченного представителя)

Прилагаемые документы: копия приказа о назначении ответственных лиц, присутствующих при проведении плановой проверки от 29 апреля 2018г. № 58; копия дополнительного соглашения от 31.01.2018г. к трудовому договору от 11.12.2017г. 31542; протоколы отбора образцов(проб) от 07.05.2018г., 08.05.2018г., 10.05.2018г., 11.05.2018г., 14.05.2018г., 15.05.2018г., 16.05.2018г., протоколы лабораторных испытаний смывов от 07.05.2018г. №№973,974,975; от 08.05.2018г. №№983,984,985,986,987, от 18.05.2018г. № 1135; от 10.05.2018г. №1016; протоколы лабораторных испытаний готовых кулинарных изделий: от 11.05.2018г. №№1030,1031,1032,1033,1034; протоколы лабораторных испытаний плодоовощной продукции от 08.05.2018г. №№1041,1042,1043,1044; протоколы лабораторных испытаний готовых кулинарных изделий от 14.05.2018г. №№1052, 1054,1057, от 15.05.2018г. №1070, от 16.05.2018г. №№1148,1164, от 18.05.2018г. №№1144,1145,1146,1147, от 21.05.2018г. №№ 1187,1191, 1193; протоколы лабораторных испытаний молоко и молочная продукция от 14.05.2018г. №№1059,1060, 1075, 1169;от 15.05.2018г. №1073; протокол лабораторных исследований рыбные консервы от 14.05.2018г. №1051; протокол лабораторных исследований крупа гречневая от 18.05.2018г. №1186; протокол лабораторных исследований мясо говядина категории А от 21.05.2018г. №1197; протоколы лабораторных испытаний вода питьевая от 16.05.2018г. №1099, вода кипяченая №1100; протоколы лабораторных исследований почвы от 16.05.2018г. №№1165, 1176,1177; протокол измерения освещенности от 21.05.2018г. №1199; протокол измерения шума от 14.05.2018г. №1061; протокол проверки работы вентиляции от 14.05.2018г. №1062; протокол измерений микроклиматических факторов от 28.05.2018г. №1265; протокол лабораторных испытаний воздуха закрытых помещений от 28.05.2018г. №1267; экспертные заключения от 21.05.2018г. № 18; от 28.05.2018г. №22; от 30.05.2018г. №24.

Подписи лиц, проводивших проверку:

Сухова Ирина Евгеньевна _____



Барабаш Ирина Николаевна _____



Сумина Галина Николаевна _____



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

Машинцев Ирина Борисовна, заведующий Детским садом

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

“04” июня

2018 г.

Машинцев
(подпись)

Иные лица, участвовавшие при проведении проверки:

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку)