

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**
Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека по Ставропольскому краю

г. Светлоград _____
(место составления акта)

« 11 » _____ июня 20 21 г.
(дата составления акта)

14 - 00 _____ часов
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ,

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

№ 99 -12р

По адресу/адресам: Ставропольский край, Петровский район, г. Светлоград, ул.
Кузнечная, 287 _____
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения заместителя руководителя Управления
Роспотребнадзора по Ставропольскому краю Ковальчук И.В. № 99 -12 р от
20.04.2021г. _____
(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии, имени, отчества, начальника, заместителя начальника органа государственного
контроля (надзора) _____ (вид документа с указанием реквизитов (номер, дата)

была проведена плановая выездная _____ проверка в отношении:
(плановая/внеплановая, документарная выездная)

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского
сада №47 «Радуга» г. Светлоград _____ (наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее

–при наличии) индивидуального предпринимателя)

Продолжительность проверки:

«17» мая 2021г. с 10 час. 00 мин. до 11 час. 00 мин. Продолжительность 1 час 00 мин.
«20» мая 2021г. с 12 час. 00 мин. до 13 час 00 мин. Продолжительность 1 час 00 мин.
«21» мая 2021г. с 11 час. 30 мин. до 12 час 00 мин. Продолжительность 0 час 30 мин.
«24» мая 2021г. с 10 час. 00 мин. до 11 час 30 мин. Продолжительность 1 час 30 мин.
«31» мая 2021г. с 09 час. 30 мин. до 16 час 30 мин. Продолжительность 7 час 00 мин.
«11» июня 2021г. с 13 час.00мин. до 11 час. 00 мин. Продолжительность 1 час 00 мин.
(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений юридического
лица или при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя по нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки 6/12 (рабочих дней/ часов)

Акт составлен: территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по
Ставропольскому краю в Ипатовском районе _____ (наименование органа государственного контроля (надзора))

С копией распоряжения о проведении проверки **ознакомлена (ы):** _____ (заполняется при проведении
выездной проверки) Заведующий муниципальным бюджетным дошкольным образовательным
учреждением детским садом № 47 «Радуга» г. Светлоград Писаренко Наталья
Владимировна _____ 25.04.2021г. в 13-00 _____ (фамилии, 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), проводившие проверку: руководитель группы – и.о заместителя начальника
Шпегун Татьяна Анатольевна

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их)
проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указывается фамилии, имени,
отчества (в случае, если имеется), должности экспертов и/или наименование экспертных организаций с указанием
реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство))

Лица привлекаемые к проведению проверки в качестве экспертов, представителей
экспертных организаций, следующих лиц: Рожкова Виктория Анатольевна - биолог

филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Ипатовском районе», Цапко Валентина Васильевна - помощник санитарного врача филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Ипатовском районе». Аттестат аккредитации испытательного лабораторного центра № РОСС.RU.0001.21СЭ02 от 11.12.2014 г.

При проведении проверки присутствовали: Заведующий муниципальным бюджетным дошкольным образовательным учреждением детским садом № 47 «Радуга» г. Светлоград Писаренко Наталья Владимировна

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

В ходе проведения проверки:

Проверка проводилась с применением фотосъемки.

Общее положение

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №47 «Радуга» г. Светлоград (далее МБДОУ ДС № 47 «Радуга» г. Светлоград) является не коммерческой организацией, осуществляет оказание муниципальной услуги - предоставление общедоступного и бесплатного дошкольного образования детей, финансовое обеспечение деятельности которого осуществляется за счет соответствующего бюджета. Учреждение реализует основную общеобразовательную программу дошкольного образования, а так же осуществляет присмотр и уход за детьми. МБДОУ ДС № 47 «Радуга» г. Светлоград осуществляет воспитание, обучение, развитие, оздоровление детей в возрасте от 2 лет до 7 лет.

МБДОУ ДС № 47 «Радуга» г. Светлоград имеет санитарно – эпидемиологическое заключение №26.ИП.03.000.М.000009.04.15 от 02.04.2015г. о соответствии государственным санитарно – эпидемиологическим правилам и нормативам. В учреждении имеется лицензия на осуществление образовательной деятельности регистрационный № 3690 от 24.04.2015г. серия 26 Л01 № 0000193.

Детский сад рассчитан по проекту на 12 групповых ячеек, на 220 мест. В МБДОУ ДС № 47 «Радуга» г. Светлоград функционирует 12 групповых ячеек, по списку в детском саду 219 детей.

1-ая младшая группа «Лучики» по списку 15 воспитанников, присутствует 13, отсутствует 2, в т.ч. 2 по семейным обстоятельствам.

1-ая младшая группа «Акварелька» по списку 13 воспитанников, присутствует 8, отсутствует 5, в том числе 2 по ОРВИ, 3 по семейным обстоятельствам.

1-ая младшая группа «Алые паруса» по списку 14 воспитанников, присутствует 11, отсутствует 3, в том числе 1 по ОРВИ, 1 по семейным обстоятельствам, 1 по причине соматического заболевания.

2-ая младшая группа «Малинка» по списку 21 воспитанник, присутствует 13, отсутствует 7, в том числе 3 по причине ОРВИ, 4 по семейным обстоятельствам.

2-ая младшая группа «Пчелки» по списку 21 воспитанник, присутствует 11, отсутствует 10, в том числе 3 по причине ОРВИ, 3 по семейным обстоятельствам, 4 по причине соматического заболевания.

Средняя группа «Журавлики» по списку 21 воспитанник, присутствует 15, отсутствует 6 в том числе 1 по ОРВИ, 1 по соматическим заболеваниям, 3 по семейным обстоятельствам.

Средняя группа «Жемчужинка» по списку 20 воспитанников, присутствует 16, отсутствует 4 в том числе 1 по соматическим заболеваниям, 3 по семейным обстоятельствам.

Старшая логопедическая группа «Василек» по списку 18 воспитанников присутствует 17, отсутствует 1 в том числе 1 по заболеванию ОРВИ.

Старшая группа «Родничок» по списку 25 воспитанников присутствует 23, отсутствует 2 в том числе 2 по соматическому заболеванию.

Подготовительная группа «Огонек» по списку 14 воспитанников, присутствует 11, отсутствует 3, в т.ч. 3 по семейным обстоятельствам.

Подготовительная группа «Лунтик» по списку 19 воспитанников, присутствует 9, отсутствует 10 в том числе 5 по причине соматических заболеваний, 5 по семейным обстоятельствам.

Подготовительная группа «Капелька» по списку 18 воспитанников, присутствует 11, отсутствует 7, в том числе 7 по семейным обстоятельствам.

На день проверки в детском саду 158 детей, отсутствующих по причине простудных заболеваний - 11 детей, что составляет 5%.

На время проверки ремонт в ДОО не проводится. Детский сад посещают жители г. Светлограда, организация подвоза детей не требуется.

В соответствии с требованиями Федерального Закона №15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий применения табака» знаки о запрете курения табака размещаются у входов, въездов на территорию, в здание, в туалеты.

Территория детского сада ограждена забором. На территории детского сада не растут плодоносящие ядовитыми плодами деревья и кустарники. Территория дошкольной образовательной организации имеет наружное электрическое освещение. На территории выделены игровая и хозяйственная зоны. Зона игровой территории включает в себя 12 групповых площадок – индивидуальных для каждой группы и спортивную площадку. Покрытие групповых площадок и спортивной площадки искусственное. Для защиты детей от солнца и осадков на территории групповых площадок установлены тентовые навесы. Покрытие проездов, дорожек на территории без дефектов. Для колясок, санок имеется отдельное помещение. На каждой детской площадке установлены песочницы. Защитные приспособления для их закрывания имеются. Песок в 2021г. не завозился. Планируется завоз в июне 2021г.

Хозяйственная зона имеет въезд с улицы. На территории хозяйственной зоны оборудованы места для сушки постельных принадлежностей, площадка для сбора мусора. На площадке с твердым покрытием установлено 4 контейнера с крышками. Размеры площадки превышают площадь основания контейнеров. Твердые коммунальные отходы и другой мусор убирают в мусорные контейнеры. Сбор и вывоз твердых бытовых отходов проводится силами ООО «Эко – Сити» по договору №02_08_0480 на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами от 11.01.2021г. Вывоз ТКО осуществляется 2 раза в неделю по вторникам и пятницам. Уборка территории проводится ежедневно утром до прихода детей. На территории детского сада установлены урны для сбора мусора. Очистка урн осуществляется 1 раз в сутки. На территории не допускается наличие мусора. Построек и сооружений функционально не связанных с детским садом нет. На территории детского сада надворных туалетов нет.

Здание детского сада двухэтажное, отдельно стоящее, построено по типовому проекту. В цокольном этаже располагается постирочная, подсобное помещение. В цокольном этаже не располагаются помещения для детей, помещения медицинского назначения. В детском саду предусмотрен следующий набор помещений: групповые ячейки – изолированные помещения для каждой детской группы; дополнительные помещения для занятий с детьми: музыкальный зал, физкультурный зал, бассейн, компьютерный класс, зимний сад, кабинет психолога, сопутствующие помещения: медицинский блок, пищеблок, постирочная, бытовое помещение персонала, подсобные помещения. Не допускается размещение в подвальных и цокольных этажах зданий помещений для пребывания детей и помещений медицинского назначения. Входы в

группы оборудованы тамбурами. Объемно-планировочные решения помещений дошкольной образовательной организации обеспечивают условия для соблюдения принципа групповой изоляции. В состав групповой ячейки входят: раздевальная для приема детей и хранения верхней одежды, групповая для проведения игр, занятий и приема пищи, спальня, буфетная для подготовки готовых блюд к раздаче и мытья столовой посуды, туалетная совмещенная с умывальной. Для просушивания верхней одежды и обуви детей используются батареи. Конструкция окон предусматривает возможность организации проветривания помещений, предназначенных для пребывания детей. Остекление окон выполнено из цельного стеклопакета. Для проведения занятий детей с использованием компьютерной техники имеется 8 детских специальных столов и стульев. Используется 8 ноутбуков. Продолжительность непрерывного использования экрана для детей 5-7 лет не превышает 5-7 минут. Занятия с использованием ноутбуков с детьми до 5 лет не проводятся.

В детском саду предусмотрены помещения медицинского назначения, состоящие из кабинета приема, процедурной, физио кабинета, 2-х изоляторов, санитарной комнаты, моечной посуды, туалета. Помещения медицинского назначения имеют отдельный вход из коридора и со двора детского сада. Медицинское обслуживание воспитанников детского сада осуществляется врачом – педиатром детской поликлиники ГБУЗ СК «Петровская РБ» и медицинской сестрой. Между МБДОУ ДС № 47 «Радуга» г. Светлоград и ГБУЗ СК «Петровская РБ» заключен договор № 20 на оказание медицинских услуг от 21.01.2021г. Предмет договора проведение периодических и профилактических осмотров детей ДОУ. Профилактические прививки проводятся детям в медицинском кабинете ДОУ. Иммунобиологических лекарственных препаратов в холодильнике для их хранения нет.

Сведения о состоянии привитости воспитанников ДОУ.

Год рождения	Число детей по списку	Вакцинация против вирусного гепатита В			Прививки против коклюша				прививки против дифтерии, столбняка					
		V1	V2	V3	V1	V2	V3	R V1	V1	V2	V3	RV1	RV2	R V3
2019	16			16			10	6			10	6		
2018	42			42				42				42		
2017	38			38				38				38		
2016	39			39				39				39		
2015	41			41			1	40				41		
2014	14			14				14						
всего	190			190				179					14	
% охвата				100				94,2					180	94,7

Год рождения	Прививки против полиомиелита	Прививки против кори, паротита	Прививки против краснухи

	V 1	V 2	V3	R V1	RV2	R V 3	V	R V	V	RV
2019			5	8	3		16		16	
2018				8	34		42		42	
2017			1	4	33		38		38	
2016				2	37		39		39	
2015				1	40		37	4	37	4
2014					14			14		14
всего					169			190		190
% охвата					88,9			100		100

29 воспитанников ДОУ выпустились из детского сада и забрали медицинские документы. На июнь 2021г. запланирована 21 прививка против полиомиелита. Ранее родители отказывались от проведения прививок. 29 воспитанников по документам приняты в детский сад, фактически не приходили т.к. оформляют документы для поступления в ДОУ.

По соблюдению СП 3.1.2951-11 «Профилактика полиомиелита». Последний раз прививки против полиомиелита воспитанникам детского сада проводились более 60 дней назад.

По выполнению СП 3.2.3110-13 "Профилактика энтеробиоза", СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации». В целях профилактики контагиозных гельминтозов дети, посещающие детский сад были обследованы на гельминтозы и энтеробиоз весной 2021г. Подлежал обследованию 219 детей, обследовано 183. Выявлен 1 ребенок инвазированный энтеробиозом. Ребенок принят в детский коллектив после проведенного соответствующего лечения и отрицательного результата на энтеробиоз. Осмотр детей на педикулез проводится при поступлении в дошкольную образовательную организацию и далее 1 раз в месяц. Выборочно проводится осмотр детей 1 раз в 10 дней. Результаты осмотра фиксируют в журнале.

Дети, посещающие детский сад распределены на медицинские группы для занятия физическим воспитанием. По выполнению СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней». Регистрация и учет каждого случая инфекционного заболевания или подозрения на него осуществляется в журнале регистрации инфекционных заболеваний по установленной форме ф-60-у.

По выполнению СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа других острых респираторных вирусных инфекций». С целью снижения микробной обсемененности воздуха в групповых всех групп имеется передвижной рециркулятор. На 12 групп 12 рециркуляторов. График работы рециркулятора разработан, время работы учитывается. Ежедневный мониторинг за отсутствием детей по причине простудных заболеваний ведется. Дезинфицирующее средство «Юнит – хлор» хранится в упаковке завода изготовителя, инструкция по применению имеется. Хранится в месте не доступном для детей.

По выполнению СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-2019)», СП 3.1/2.2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-2019)». При входе в детский сад осуществляется измерение температуры воспитанникам, их родителям, сотрудникам бесконтактным термометром. Результаты фиксируются в журналах. Выделены отдельные входы для воспитанников ДОУ. Кожные антисептики установлены. Проветривание

помещений проводится по графику. После мытья столовая посуда обрабатывается в дезинфицирующем растворе. Инструкция по применению имеется. Дезинфицирующее средство хранится в упаковке производителя.

Пищеблок состоит из горячего цеха, помещения с 4-мя холодильными моноблоками, помещения для обработки яиц, овощного цеха №1, овощного цеха №2, мясо-рыбного цеха, холодного цеха, раздаточного помещения, лифта для доставки продуктов, помещения для хранения отходов пищеблока, бытового помещения сотрудников, душевой для сотрудников, помещения для хранения уборочного инвентаря, кабинета кладовщика для работы с документами. Питание детей организовано в помещениях групповых. Доставка пищи от пищеблока к групповым, осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. В детском саду для мытья столовой посуды буфетные оборудованы двухгнездными моечными ваннами с подводкой к ним холодной и горячей воды.

В дошкольной образовательной организации предусмотрена постирочная. Предусмотрено отдельное помещение для приема грязного белья, оборудованное стеллажами. Имеется помещение для стирки белья оборудованное 4 промышленными стиральными машинками – автомат. Помещение для сушки белья, оборудованное двумя сушильными машинами, каток для проглаживания белья. Стеллаж для выдачи чистого белья. График приема грязного белья и выдачи чистого белья имеется. Чистое белье хранится в кабинете кастелянши на стеллажах. Смена белья осуществляется 1 раз в неделю и по мере загрязнения.

Оборудование основных помещений детского сада соответствует возрасту детей. Раздевальные оборудованы шкапами для верхней одежды детей, которые оборудованы индивидуальными ячейками – полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Каждая индивидуальная ячейка маркирована. Уличные игрушки хранятся в специально выделенных шкафах теневого навеса. В групповых для детей столы и стулья установлены по числу детей в группах, промаркированы в соответствии с группой мебели. Табуретки и скамейки не используются. Поверхности столов, стульев стойкие к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств. Используются магнитно – маркерные доски. В детском саду используются игрушки, которые могут быть подвергнуты влажной обработке и дезинфекции. Мягконабивные и пенолатексные ворсовые игрушки для детей дошкольного возраста используются только в качестве дидактических пособий. В составе групповых предусмотрены отдельные спальные помещения. Спальни оборудованы стационарными кроватями. Кровати соответствуют росту детей. Расстановка кроватей обеспечивает свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами. Дети обеспечены индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, предметами личной гигиены (расческами). Предусмотрено наличие 2-х комплектов постельного белья и полотенца из расчета на одного ребенка. Постельное белье маркировано индивидуально для каждого ребенка. Для сбора грязного белья имеется достаточное количество мешков, маркированы.

Туалетные помещения разделены на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне размещены умывальники и душевой поддон. В зоне санитарных узлов размещаются унитазы. Умывальные раковины обеспечены подводкой горячей и холодной воды, подача воды осуществляется через смеситель. Туалетные для детей первых младших групп оборудованы умывальными раковинами, стеллажом с ячейками для хранения индивидуальных горшков, сливом для обработки горшков, унитазами, хозяйственным шкафом, душевым поддоном с гибким шлангом и душевой насадкой. Горшки маркированы. В туалетных остальных групп предусмотрены умывальные раковины, унитазы или отдельные туалетные комнаты для мальчиков и девочек. Умывальные раковины обеспечены мылом. Для персонала дошкольного учреждения имеются отдельные санитарные комнаты с унитазом и умывальником. В туалетных

помещениях групповых ячеек рядом с умывальными раковинами или напротив них установлены вешалки для детских полотенец по списочному составу детей, хозяйственный шкаф. Туалетные помещения оборудованы мусорными ведрами, держателями туалетной бумаги.

Полы, стены и потолки помещений не имеют дефектов и повреждений, выполнены из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию. Полы в помещениях групповых, расположенных на 1 этаже отапливаемые.

Освещение. Световые проемы в групповых, игровых и спальнях оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами. В качестве солнцезащитных устройств используются шторы или жалюзи светлых тонов со светорассеивающими и светопропускающими свойствами. Источники искусственного освещения, представлены люминесцентными лампами. Сбор неисправных и перегоревших ламп предусмотрен в отдельном помещении. Для сбора ламп имеется контейнер. Предоставлен договор № 651 от 11.01.2021г. с ООО «Югтерминал» на сбор, транспортирование отходов 1-5 классов опасности и акт №11/042 о приемке выполненных работ от 02.11.2020г. ООО «Югтерминал». Чистка оконных стекол и светильников проводится по мере их загрязнения. Конструкция окон обеспечивает возможность проветривания помещений. Остекление окон выполнено из цельного стекла. Осветительные приборы имеют светорассеивающую конструкцию.

Здание детского сада оборудовано системой центрального **отопления**. Отопление осуществляется от собственной котельной. Не допускается использование переносных обогревательных приборов, а также обогревателей с инфракрасным излучением. Все помещения дошкольной организации ежедневно проветриваются. Сквозное проветривание проводится по графику. В помещениях групповых и спальнях обеспечено естественное проветривание. Проветривание через туалетные комнаты не допускается. Проветривание проводится в отсутствие детей и заканчивается за 30 минут до их прихода с прогулки или занятий. Контроль за температурой воздуха во всех основных помещениях пребывания детей осуществляется с помощью бытовых термометров.

Здание детского сада оборудовано централизованной системой холодного **водоснабжения**. Водоснабжение предусмотрено от городских водопроводных сетей. Подача горячей воды предусмотрена от собственной котельной. Подводкой горячей и холодной воды обеспечиваются помещения пищеблока, буфетных, туалетных для детей и персонала, постирочной, медицинского блока. Канализование центральное. Горячая и холодная вода подается через смесители. Питьевой режим организован с использованием кипяченой воды. Смена воды осуществляется по графику не реже 1 раза в 3 часа.

Ежедневный утренний прием детей проводится воспитателями, которые опрашивают родителей о состоянии здоровья детей, проводят термометрию. Детей с подозрением на заболевание в детский сад не принимают; заболевших в течение дня детей изолируют от здоровых детей.

В детском саду для детей имеется бассейн. Предоставлен договор сервисного обслуживания №543837 от 20.01.2021г. с ИП Губаревым К.В. Сервисное обслуживание согласно договора проводится 4 раза в месяц, по графику. При бассейне предусмотрены отдельные раздевалки, санитарные узлы, душевые на 3 места для девочек, для мальчиков. Перед выходом в бассейн имеется поддон для обмывания ног отдельно для девочек, мальчиков. При бассейне имеется инструктор, проводящий занятия с детьми, оператор контролирующей показатели температуры воды, воздуха в бассейне, содержание хлора в воде экспресс методом. Хлорирование и очистка воды проводится автоматически. Полная смена воды в бассейне проводится 1 раз в год. Занятия с детьми проводятся при наличии воспитателя. Дети надевают резиновые шапочки на голову, спасательные круги, нарукавники. После выхода для детей имеются сушилки для волос.

Пищеблок дошкольной организации оборудован следующим оборудованием: 4 электрическими плитками, в т.ч. одной с духовым шкафом, параконвектоматом,

электросковородой, электрическим котлом, 2 электромясорубками, универсальной кухонной машиной, картофелеочистительной машиной, овоскопом, весами, стеллажом для кухонной посуды, инвентаря, разделочными столами, холодильным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование исправно. В горячем цеху оборудована вытяжная вентиляция и сплит - система, функционируют. Предоставлен контракт №545732 от 22.01.2021г. с ООО «Стройклимат» на годовое ежеквартальное техническое обслуживание приточно – вытяжных систем вентиляции. Инвентарь, посуда, изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. Для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные ножи и доски. Разделочный инвентарь доски и ножи выделены в достаточном количестве, промаркированы, хранение упорядочено. Столы, оборудование, инвентарь промаркированы. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами. Для кипячения молока выделена отдельная посуда. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группах. Для персонала выделена отдельная столовая посуда. Посуда хранится в буфетной на решетчатых полках и стеллажах. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители. Для ополаскивания посуды используются гибкие шланги с душевыми насадками. В помещениях цехов установлены раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды. Для мытья кухонной посуды установлено 2 моечных ванны, инструкция по мытью кухонной посуды имеется. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах. Разделочные доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно. Столовая и чайная посуда выделена для каждой группы из расчета один комплект на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемые для детей столовые приборы (ложки, вилки) – изготовлены из нержавеющей стали, используемая посуда тарелки из фаянса. Не допускается использование столовой и кухонной посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированной, пластмассовой и столовых приборов из алюминия. В моечной и буфетных вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки. После мытья посуду обрабатывают в дезинфицирующем растворе. Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке имеется промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых, после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств. Щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра независимо от наполнения очищаются, промываются 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскиваются горячей водой и просушиваются. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов,

подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в неделю проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. В помещениях пищеблока дератизационные мероприятия проводятся силами специализированной организации по договору. Предоставлен договор №185 на оказание платных медицинских услуг (дератизация и дезинсекция) от 11.01.2021г. с ООО «Дезинфектор плюс», акты выполненных работ от 25.01.21, 12.02.21, 15.03.21, 13.04.21, 12.05.21. Приманки от грызунов разложены. Следов пребывания грызунов не выявлено.

Продукция в детский сад поступает в таре производителя (поставщика). Доставка пищевых продуктов осуществляется поставщиками. Поставщик молочных продуктов ООО «Продуктория» г. Буденновск, поставщик хлеба АО СП «Октябрьское» г. Ставрополь, поставщик овощей, фруктов ИП Свиршков В.Л., поставщик бакалеи ИП Ледовской А.А., поставщик мяса говядины, мяса птицы ООО «Кит-СТ» г. Ставрополь. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в детский сад осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Входной контроль поступающих продуктов ведется. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов поступающих на пищеблок. Пищевые продукты хранятся в соответствии с их сроками годности, установленными предприятием изготовителем. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты контроля заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течении года. Хранение продуктов в бытовых холодильниках и морозильных камерах осуществляется на стеллажах в таре производителя. Складское помещение для хранения сыпучих продуктов оборудовано прибором для измерения температуры и влажности воздуха. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в помещении для хранения сухих сыпучих продуктов в заводской (потребительской) упаковке на стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, на расстоянии от стены не менее 20 см. Хлеб хранится отдельно в шкафу. Для уборки места хранения хлеба имеется специальная щетка и 1% раствор столового уксуса. Картофель и корнеплоды хранятся в холодильном моноблоке. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Хранение разделочных досок и ножей упорядочено. Для обработки яиц выделено 3 емкости, маркированы. Дезинфицирующее средство и инструкция по обработке имеется.

При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение. При приготовлении блюд не применяется жарка. При кулинарной обработке пищевых продуктов применяется технология приготовления блюд, изложенная в технологических картах. Технологические карты имеются, утверждены. Изготовление салатов не осуществляется. Для питания детей используется йодированная поваренная соль. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. После приготовления пищи отбирают суточные пробы готовой продукции. Пробы отбираются прокипяченными ложками в прокипяченные стеклянные банки с плотно закрывающимися крышками. Суточные пробы сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркирована с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом. В детском саду не используются пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей. Не используются остатки пищи от предыдущего дня. В детском саду организован питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, срок хранения которой не более 3-х часов.

Примерное 10-ти дневное меню воспитанников МБДОУ ДС №47 «Радуга» г. Светлоград и технологические карты утверждены заведующим детским садом.

Питание организовано в соответствии с примерным 10 дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет, от 3 до 7 лет посещающих МБДОУ ДС №47 «Радуга» г. Светлоград. Организовано 3-х разовое питание: завтрак, обед, полдник. В промежутке между завтраком и обедом в меню предусмотрен дополнительный прием пищи - второй завтрак. Примерное меню содержит необходимую информацию, приведена ссылка на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептур. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в детском саду и дома родители информируются об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. Стоимость питания 1 ребенка в день в детском саду 91 руб. 98 коп. Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП в детском саду разработана.

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МБДОУ ДС №47 «Радуга» г. Светлоград имеется, утверждена заведующей детским садом Писаренко Н.В. Лабораторные исследования предусмотренные программой производственного контроля выполняются.

Все помещения убираются влажным способом с применением моющих средств через каждые 2 часа. Влажная уборка музыкального зала, спортивного зала проводится 1 раз в день и после каждого занятия. Спортивный инвентарь ежедневно протирается влажной ветошью с использованием мыльно-содового раствора. Ковровые покрытия отсутствуют. Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой. Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживается независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются моющим средством безвредным для здоровья человека ежедневно. Горшки моются после каждого использования при помощи ерша и моющих средств. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в неделю с применением моющих и дезинфицирующих средств. Ремонтные работы в организации не проводятся. Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед поступлением в групповые моются проточной водой с моющим средством и затем высушивают на воздухе. Игрушки, которые не подлежат влажной обработке, используются только в качестве дидактического материала. Игрушки моются ежедневно в конце дня, в первой младшей группе 2 раза в день. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается. Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, и не реже одного раза в неделю. Все белье маркировано. Постельное белье маркировано. Чистое белье доставляется в мешках для чистого белья. Белье после использования складывается в мешки для сбора грязного белья. Грязное белье доставляется в постирочную. Мешки обрабатываются мыльно-содовым раствором. Мочалки для мытья детей не используются.

Персонал детского сада соблюдает правила личной гигиены. Работники пищеблока обеспечены специальной одеждой (халат, косынка) из расчета 2 комплекта на человека. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Воспитатели и помощники воспитателя обеспечены спецодеждой (белые халаты). У помощника воспитателя дополнительно имеются: фартук, косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный халат для уборки помещений.

В детском саду все сотрудники 54 чел. имеют личные медицинские книжки.

Сведения о результатах медицинских обследований и лабораторных исследованиях, сведения о прививках, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе внесены в личные медицинские книжки. Подлежит прививкам против дифтерии, столбняка 54 сотрудника, привито 54. Подлежит прививкам против вирусного гепатита В 46 сотрудников, привито 46. Подлежит прививкам против краснухи 8 сотрудников, привито 8. Подлежит прививкам против кори 46 сотрудников, ревакцинировано 46. Подлежит прививкам против гриппа 54 сотрудника, привито 54. Имеют одну прививку против ковид-19 – 1 чел, имеют две прививки против новой коронавирусной инфекции 3. С остальными сотрудниками проводится разъяснительная работа.

В ходе контрольно-надзорных мероприятий по поручению №43 план/детство от 17.05.2021г. филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в СК в Изобильненском районе» проведен отбор образцов и лабораторно-инструментальные исследования:

- исследованные образцы питьевой воды из крана пищеблока соответствует требованиям СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно – эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», согласно протокола лабораторных исследований № 2885 от 26.05.2021г.

Исследованный образец готовой продукции тефтели мясные 1 вариант соответствует требованиям ГОСТ Р 54607.3-2014 п.7.1. «Услуги общественного питания методы лабораторного контроля продукции общественного питания», согласно протокола лабораторных исследований № 2825 от 24.05.2021г.

Исследованный образец готовой продукции щи из свежей капусты с картофелем со сметаной прокипяченной соответствует требованиям ТР ТС «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011 по исследованным микробиологическим показателям, согласно протокола лабораторных исследований № 2886 от 26.05.2021г.

Исследованный образец готовой продукции пюре картофельное соответствует требованиям ТР ТС «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011 по исследованным микробиологическим показателям, согласно протокола лабораторных исследований № 2887 от 26.05.2021г.

Исследованный образец готовой продукции рыба тушеная с овощами соответствует требованиям ТР ТС «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011 по исследованным микробиологическим показателям, согласно протокола лабораторных исследований № 2888 от 26.05.2021г.

Исследованный образец готовой продукции компот из сухофруктов соответствует требованиям ТР ТС «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011 по содержанию массовой доли аскорбиновой кислоты, согласно протокола лабораторных исследований № 2889 от 26.05.2021г.

Исследованный образец йодированная соль «Илецкая» высший сорт соответствует требованиям ТР ТС «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011 по исследованным химическим показателям, согласно протокола лабораторных исследований № 2891 от 26.05.2021г.

Исследованные образцы гигиенических смывов на БГКП соответствуют требованиям МР 4.2.0220-20 «Методы санитарно – бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды», согласно протокола лабораторных исследований № 2890 от 26.05.2021г.

- Измеренные уровни искусственной освещенности в рабочей зоне №3 игровой подготовительной группы «Лунтик» соответствуют нормативным значениям, согласно

СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», согласно протокола измерения искусственной освещенности № 2856 от 25.05.2021г.

- Измеренные уровни искусственной освещенности в рабочих зонах №1, №2, №4, №5 игровой подготовительной группы «Лунтик» и в игровой подготовительной группы «Капелька» не соответствуют нормативным значениям, согласно СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», согласно протокола измерения искусственной освещенности № 2856 от 25.05.2021г.

■ выявлены нарушения обязательных требований (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

1. Выявлены нарушения ст. 24 Федерального Закона от 30.03.99г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» в части нарушений СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», а именно этих пунктов:

п.2.4.6.2. для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха. При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц. В нарушение данного требования в двух овощных цехах, холодном цехе, помещении для обработки яиц не используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

п.2.4.6.2. инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах. В нарушение данного пункта в буфетных группах ковши, лопатки, ложки, используемые для раздачи и порционирования блюд, не имеют мерную метку объема в миллилитрах.

п.2.4.6.2. для работы с тестом допускается использование съемной доски из прессованной фанеры, что не допустимо.

п.3.1.2. Для отделения групповых площадок друг от друга используют зеленые насаждения. В нарушение данного требования групповые площадки старшей логопедической группы «Василек» и подготовительной группы «Огонек» не отделены зелеными насаждениями.

п.2.8.5. Фактический уровень искусственной освещенности в игровой:

- подготовительной группы «Лунтик» составил – 358 лк, 388 лк, 365 лк, 319 лк,

- подготовительной группы «Капелька» составил 259 лк, 325 лк, 379 лк, 387 лк, 315 лк., что не соответствует нормам, установленным СП 2.4.3648-20. Уровень искусственной освещенности для детей дошкольного возраста в групповых (игровых) должен быть - не менее 400 люкс. Протокол измерения искусственной освещенности № 2856 от 25.05.2021г. прилагается.

п.2.8.9. Все источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии. В нарушение данного требования в 2-ой младшей группе «Пчелки» из 9 светильников на 2-х светильниках не горит по 2 лампы, в старшей логопедической группе «Василек», 1-ой младшей группе «Алые паруса» из 9 светильников на 1-ом светильнике не горит 2 лампы.

п. 2.11.4. ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день или по мере загрязнения щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Во 2-ой младшей группе «Малинка» для чистки раковин используют ветошь вместо щеток, потому что отсутствует щетка, что недопустимо.

п. 3.1.7. В зоне санитарных узлов всех групп детского сада размещаются унитазы, которые не обеспечены индивидуальными сидениями для каждого ребенка, что не допустимо.

Ответственность за данное нарушение возлагается на юридическое лицо

МБДОУ ДС №47 «Радуга» г. Светлоград.

2. Выявлены нарушения ст. 17 Федерального Закона от 30.03.99г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» в части нарушений СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а именно следующих пунктов:

п.2.22. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении N 1 к настоящим Правилам) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. В нарушение данного требования гигиенический журнал не ведется с 24.05.2021г.

п.8.1.7. Организации осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименованием блюда, массы порции, калорийности порции. В ежедневных меню вывешенных в буфетных групповых ячеек не указана калорийность порции, что является нарушением СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

п.8.1.2. В организованных детских коллективах питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а так же индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, с учетом требований, содержащихся в приложениях №6-13 к настоящим правилам.

В таблице №3 приложения №9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 указаны суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее). Для детей от 1 года до 3 лет суммарный объем завтрака должен быть не менее 350гр. В предоставленном 10-дневном меню для детей с 1,5 до 3 лет, посещающих МБДОУ ДС №47 «Радуга» г. Светлоград на завтрак 1-3, 5, 7-10 дней меню суммарный объем блюд составил 345гр., что является нарушением санитарно – эпидемиологических требований.

Ответственность за данное нарушение возлагается на заведующего МБДОУ

ДС №47 «Радуга» г. Светлоград Писаренко Н.В.

3. Выявлены нарушения ст. 1. Федерального закона от 27.12.2002 №184-ФЗ «О техническом регулировании» и действующего **Технического регламента таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»** (ТР ТС 024/2011, утвержденные решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 883), а именно:

Статьи 14 Требования к процессу хранения пищевой масложировой продукции.

п. 2. Сроки годности и условия хранения пищевой масложировой продукции устанавливаются изготовителем с учетом того, чтобы в процессе хранения пищевая

масложировая продукция соответствовала требованиям настоящего технического регламента в течение срока годности.

- кладовщиком не соблюдаются условия хранения масла растительного установленные изготовителем. Так на этикетке масла подсолнечного рафинированного дезодорированного «Олейна» 1 л без запаха производителя Воронежская область Каширский район маслоэкстракционный завод ООО «Бунге» указано «после вскрытия бутылку хранить в холодильнике», однако вскрытая бутылка масла находится на стеллаже в кладовой.

Ответственность за данное нарушение возлагается на кладовщика Борисенко С.Б.

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

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

▪ выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора) (с указанием реквизитов выданных предписаний): не выявлено

не выявлено нарушений обязательных требований, предусмотренных Федеральным Законом от 02.01.2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федеральный Закон от 17.09.1998 г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней», Федеральный закон от 04.05.2011г. № 99-ФЗ "О лицензировании отдельных видов деятельности", Федерального Закона №15-ФЗ от 23.02.2013г «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий применения табака», Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021г. № 29-н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры», ТР ТС 021/2011 от 09.12.2011г. "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 023/2011 от 09.12.2011г. «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», ТР ТС 033/2013 от 09.10.2013г. «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 022/2011 от 09.12.2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 024/2011 от 09.12.2011г. «Технический регламент на масложировую продукцию» ТР ЕАЭС 040/2016 от 18.10.2016г. «Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции», ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза. «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержден решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 г. № 68, СП 2.1.3678-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а так же условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-2019)» с изменениями, СП 3.1/2.2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-2019)», СП 2.2.3670-20 «Санитарно –

эпидемиологические требования к условиям труда». СП 3.1/3.2.3146-13 "Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней", СП 3.2.3110-13 "Профилактика энтеробиоза", СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза», СП 3.1.2951-11 «Профилактика полиомиелита», СП 3.3.2342-08 «Обеспечение безопасности иммунизации», СП 3.1.3112-13 «Профилактика вирусного гепатита С», СП 3.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита А», СП 3.1.1. 2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В», СП 3.1.1.3473-17 «Профилактика брюшного тифа и паратифов», СП 3.1.2.3162-14 «Профилактика коклюша», СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности», СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней», СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза», СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита», СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций», СП 3.1.2.3109-13 "Профилактика дифтерии", СП 3.1.2.3114-13 "Профилактика туберкулеза", СП 3.1.7.3148-13 «Профилактика Крымской геморрагической лихорадки», СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций», СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации», СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий», СП 3.1.3310-15 "Профилактика инфекций, передающихся иксодовыми клещами", СП 3.3.2.3332-16 "Условия транспортирования и хранения иммунобиологических лекарственных препаратов", СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно – гигиеническое значение».

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

(подпись проверяющего)

(подпись уполномоченного представителя юридического

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

лица, индивидуального предпринимателя, его
уполномоченного представителя)



(подпись проверяющего)



(подпись уполномоченного представителя юридического

лица, индивидуального предпринимателя, его
уполномоченного представителя)

Прилагаемые документы:

1. копия распоряжения органа государственного контроля (надзора) о проведении плановой выездной проверки № 99 -12р от 20.04.2021г.
2. Поручение № 43 план/ детство ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в СК в Изобильненском районе» от 17.05.2021г.
3. протоколы лабораторных исследований, протокол измерения искусственной освещенности..
4. Акты отбора проб (образцов) от 20.05.2021г., от 21.05.2021г.
5. Копия СЭЗ №26.ИП.03.000.М.000009.04.15 от 02.04.2015г.
- 6.. копия лицензии на осуществление образовательной деятельности регистрационный № 3690 от 24.04.2015г. серия 26 Л01 № 0000193.
7. реквизиты учреждения.

8. копии договора №02_08_0480 на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами от 11.01.2021г. с ООО «Эко – Сити».
9. копии договора №185 на оказание платных медицинских услуг (дератизация и дезинсекция) от 11.01.2021г. с ООО «Дезинфектор плюс», актов выполненных работ от 25.01.21, 12.02.21, 15.03.21, 13.04.21, 12.05.21.
10. копии договора № 651 от 11.01.2021г. с ООО «Югтерминал» на сбор, транспортирование отходов 1-5 классов опасности, акта №11/042 о приемке выполненных работ от 02.11.2020г. ООО «Югтерминал».
11. копия договор № 20 на оказание медицинских услуг от 21.01.2021г. с ГБУЗ СК «Петровская РБ».
12. Предписание № 99 -12р об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований от 11.06.2021г.

Подписи лиц, проводивших проверку:

Т. Шпегун Шпегун Т.А.

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):
Заведующий муниципальным бюджетным дошкольным образовательным учреждением
детским садом № 47 «Радуга» г. Светлоград Писаренко Наталья Владимировна

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

«11» июня 2021г.

Н. Писаренко
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом
проверки: _____

(подпись уполномоченного должностного лица

(лиц) проводивших проверку)