

Отметка о размещении сведений о выездной проверке в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий
Учетный № КНМ 78220041000100933803
Дата «22» сентября 2021 года



Отметка о ☐ согласовании /
☐ несогласовании проведения выездной проверки с органами прокуратуры (при необходимости)
Дата « » _____ 2021 года
№ _____
наименование органа прокуратуры _____



**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 городу Санкт-Петербургу**

191025, г. Санкт-Петербург, ул. Стремянная, дом 19, лит. А
ОГРН 1057810212503, ИНН/КПП 7801378679/784001001, ОКТМО 40913000, ОКПО 74851156
тел.: 8 (812) 764-49-74; факс: 8 (812) 764-42-38

от 15.06.2022 18 час. 00 мин. № 78-03-05/19-1228-2022

Санкт-Петербург, ул. Оборонная д. 37, каб. 11
(место составления акта)

Акт выездной плановой проверки
(плановой/внеплановой)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением
№ 78-03-05/19-1228-2022 от 30.05.2022
(указывается ссылка на решение уполномоченного должностного лица контрольного (надзорного) органа о проведении выездной проверки).
Учетный номер выездной проверки
в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий 78220041000100933803 от 22.09.2022
2. Выездная проверка проведена в рамках
☒ федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора)
☐ федерального государственного контроля (надзора) в области защиты прав потребителей
☐ федерального государственного контроля (надзора) за соблюдением законодательства Российской Федерации о защите детей от информации, причиняющей вред их здоровью и (или) развитию
3. Выездная проверка проведена:
Чернова Светлана Алексеевна - главный специалист-эксперт (руководитель группы),
Копшталев Дмитрий Александрович - заместитель начальника,
Иванова Марина Геннадьевна - главный специалист-эксперт,
Котельников Алексей Анатольевич - ведущий специалист-эксперт,
Иванова Светлана Юрьевна - главный специалист-эксперт,
Кудрявцева Кристина Феликсовна - ведущий специалист-эксперт,
Салых Елена Владимировна - главный специалист-эксперт,
Дектярникова Анастасия Валерьевна - главный специалист-эксперт,
Балалина Юлия Александровна - специалист-эксперт,
Гасенко Ольга Евгеньевна - старший специалист 1 разряда.

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности инспектора (инспекторов, в том числе руководителя группы инспекторов), уполномоченного (уполномоченных) на проведение выездной проверки. При замене инспектора (инспекторов) после принятия решения о проведении выездной проверки, такой инспектор (инспекторы) указывается (указываются), если его (их) замена была проведена после начала выездной проверки)

4. К проведению выездной проверки были привлечены:

специалисты: Курбанов Ринат Саиталлиевич -врач по общей гигиене, Спиряев Павел Сергеевич – врач по общей гигиене санитарно-гигиенического отделения, Гузенко Егор Вячеславович-врач по общей гигиене, Синькевич Лидия Сергеевна-помощник врача по гигиене питания, Артюх Галина Владимировна-врач по гигиене детей и подростков, Пелевина Светлана Сергеевна – врач по общей гигиене санитарно-гигиенического отделения, Волхова Елена Викторовна -врач по общей гигиене санитарно-гигиеническогоотделения, Щербаченко Людмила Борисовна- врач по общей гигиене, Смыслов Александр Александрович – врач по общей гигиене группы по исследованию физических факторов санитарно-гигиенической лаборатории ИЛЦ № 2, Филлипов Владимир Николаевич- врач по гигиене питания, Новичков Александр Александрович, Корнилова Надежда Никодимовна-врач по гигиене питания, Романов Эльдар Дашдемирович- врач по общей гигиене, Чеботарёв Иван Владимирович- врач по общей гигиене,Калекалова Дарья Дмитриевна- врач по общей гигиене, Каркаев Али Хезерович-врач по общей гигиене, Яковлев Игорь Васильевич – помощник врача по общей гигиене; Лопанова Елена Вадимовна - помощник врача по общей гигиене; Петрова Елена Валентиновна-инженера

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности специалистов);

эксперты (экспертные организации): Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург», расположенное по адресу: 192102, г. Санкт-Петербург, Волковский пр., д. 77

РОСС RU.0001.510228 от 06.12.2012, выдан Федеральной службой по аккредитации
РА.RU.710309 от 23.10.2019, выдан Федеральной службой по аккредитации

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии) должности экспертов, с указанием сведений о статусе эксперта в реестре экспертов контрольного (надзорного) органа или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации)

5. Выездная проверка проведена в отношении:

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №74 комбинированного вида Красносельского района Санкт-Петербурга (ГБДОУ детский сад №74 Красносельского района Санкт-Петербурга)

(указывается объект контроля, в отношении которого проведена выездная проверка).

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению):

198332, г.Санкт-Петербург, ул.Маршала Казакова, д.28, к.2

(указываются адреса (местоположение) места осуществления контролируемым лицом деятельности или места нахождения иных объектов контроля, в отношении которых была проведена выездная проверка)

7. Контролируемые лица: **ГБДОУ детский сад №74 комбинированного вида Красносельского района Санкт-Петербурга**

(указываются фамилия, имя, отчество (при наличии) гражданина или наименование организации, их индивидуальные номера налогоплательщика, адрес организации (ее филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), ответственных за соответствие обязательным требованиям объекта контроля, в отношении которого проведена выездная проверка)

ИНН

7	8	0	7	0	2	6	2	6	4
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

ОГРН

1	0	2	7	8	0	4	6	0	3	6	3	9
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

вид деятельности:

85.11 Образование дошкольное

(указать, какой)

8. Выездная проверка проведена в следующие сроки:

с 03» июня 2022 г., 10 час. 25 мин.

по «03» июня 2022 г., 14 час. 25 мин.

(указываются дата и время фактического начала выездной проверки, а также дата и время фактического окончания выездной проверки, при необходимости указывается часовой пояс)

проведение выездной проверки приостанавливалось в связи с ...

с " " _____ Г., _____ час. _____ мин.

по " " _____ Г., _____ час. _____ мин.

(указывается основание для приостановления проведения выездной проверки, дата и время начала, а также дата и время окончания срока приостановления проведения выездной проверки)

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил: 4 часа 00 мин (03.06.2022)

(часы, минуты)

(указывается срок (рабочие дни, часы, минуты), в пределах которого осуществлялось непосредственное взаимодействие с контролируемым лицом по инициативе контролируемого лица)

9. При проведении выездной проверки совершены следующие контрольные (надзорные) действия:

- ☒ осмотр;
- ☒ опрос;
- ☒ получение письменных объяснений;
- ☒ истребование документов;
- ☒ отбор проб (образцов);
- ☒ инструментальное обследование;
- ☒ экспертиза;

в следующие сроки:

с «02» июня 2022 г., 10 час. 25 мин.

по «02» июня 2022 г., 14 час. 25 мин.

по месту: г. Санкт-Петербург, ул. Маршала Казакова, д.28, к.2

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий);

по результатам которого составлен:

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

2) _____

...

(указываются аналогичные сведения по второму и иным контрольным (надзорным) действиям)

10. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения:

1. Материалы производственного контроля. 2. Медицинские книжки сотрудников организации. 3. Юридические организационные документы.

(указываются рассмотренные при проведении выездной проверки документы и сведения, в том числе: 1) находившиеся в распоряжении контрольного (надзорного) органа); 2) представленные контролируемым лицом; 3) полученные посредством межведомственного взаимодействия; 4) иные (указать источник).

11. По результатам выездной проверки установлено:

Представители проверяемого предприятия, в присутствии которых проведено мероприятие по контролю: заведующий Тереня Раиса Петровна

(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)

02.06.2022г. в 10.25 по адресу: г. Санкт-Петербург, ул. Маршала Казакова, д.28, к.2 установлено, что при проведении контрольно-надзорных мероприятий 02.06.2022 в 10.25 - решение плановой проверки №78-03-05/19-1228-2022 от 30.05.2022г., произведен осмотр учебных групповых ячеек, подсобных помещений и помещений пищеблока, прачечная, которые размещаются: Санкт-Петербург, ул. Маршала Казакова, д.28, к.2 где в ходе осмотра установлено:

Санитарно-гигиеническая характеристика территории.

Дошкольная образовательная организация имеет собственный земельный участок. Подходы к зданию имеют твердое (асфальтовое) покрытие. Имеется наружное искусственное освещение.

На территории игровых площадок проводится ежегодная полная смена песка. На завезенный в 2022 году песок представлена документация, подтверждающая соответствие песка гигиеническим нормативам по радиационной безопасности, санитарно-химическим, микробиологическим, паразитологическим показателям -экспертное заключение Юго-Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург» №78-20-01Ф-03.001.Л 20022 от 25.05.2022 (протокол лабораторных исследований №25810/БСП от 18.05.2022г., протокол радиационного

обследования №567/Р от 13.05.2022г.). Подъездные пути к пищеблоку имеются, асфальтированное покрытие. Представлен договор на вывоз 74/ТКО/22-23 от 10.01.2022 с АО "Автопарк №1 "Спецтранс". Проведение профилактической дезинфекции, дератизации и дезинсекции осуществляется по контракту №74/Д/22/23 от 28.12.2021 с Акционерное общество «Станция профилактической дезинфекции». Следов пребывания грызунов не обнаружено. Обеспечено регулярное обследование и оценка состояния объекта с целью учета численности грызунов, определения заселенности территории грызунами, технического и санитарного состояния учреждения. Представлен журнал учета мероприятий.

В соответствии с требованиями Федерального Закона от 23.02.2013 №15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака», у каждого входа на территорию, в здание, а также в местах общего пользования (туалеты) размещено цветографическое изображение знака о запрете курения. Нарушений установленного Федеральным законом запрета курения табака на территории и в помещениях образовательного учреждения, а также неисполнения обязанностей по контролю за соблюдением норм законодательства в сфере охраны здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма не установлено.

Санитарно-гигиеническая характеристика здания.

Жилое здание построено в 1988 году, имеет 2 этажа. Здание оборудовано централизованными системами холодного водоснабжения, канализации, отопления и вентиляции: электроэнергия АО «Петербургская сбытовая компания» договор № 78130000031851 от 04.12.2019, отпуск питьевой воды ГУП «Водоканал Санкт-Петербурга» договор № 16-116122-Б-ВС- от 11.01.2021, прием сточных вод ГУП «Водоканал Санкт-Петербург» договор № 16-116123-Б-ВО от 11.01.2021, теплоснабжение Публичное акционерное общество "Территориальная генерирующая компания №1" договор № 6713 от 16.01.2020. Проведена периодическая промывка дымовых и вентиляционных каналов ИП «Гирса Станислав Валерьевич». акт б/н от 26.04.2022г.

Холодным централизованным водоснабжением обеспечены помещения пищеблока, буфетных, туалетных для детей и персонала, медицинского блока. В соответствии с экспертным заключением №78-20-01Ф-03.003.Л. 20024 от 25.05.2022; протокол лабораторных исследований №25808/БС от 18.05.2022 (прилагаются), выполненным ЮЗ филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург», пробы холодной воды питьевой по санитарно-химическим и бактериологическим показателям, отобранной из крана пищеблока, соответствуют СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению систем горячего водоснабжения».

В помещениях всех групп, пищеблока предусмотрена установка резервных источников горячего водоснабжения с жесткой разводкой к местам пользования. Техническое состояние водопроводных сетей удовлетворительное. Здание обеспечено водой, соответствующей гигиеническим требованиям.

Вентиляция.

Естественная приточная-вытяжная вентиляция – групповые, музыкальный зал, физкультурный зал, медкабинет. Вентиляция на пищеблоке приточно-вытяжная с обеспечением баланса воздуха. В соответствии с актом б/н от 26.04.2022г. ИП «Гирса Станислав Валерьевич», производятся работы по прочистке вентиляционных каналов, представлен акт на периодическую прочистку и проверку вентканалов.

Набор помещений образовательной организации: групповые ячейки (12 шт.), дополнительные помещения для занятий с детьми - 2 шт. (музыкальный и физкультурный залы), сопутствующие помещения (медицинский блок, пищеблок, кабинет заведующего, заместителя заведующего по административно-хозяйственной работе, старшего воспитателя).

Контингент детей. Проектная мощность дошкольного учреждения – 280 (двести восемьдесят) детей.

Фактически, на момент обследования находилось – 119 детей. Режим работы: с 07.00 до 19.00, детский сад с 12-часовым пребыванием детей (группы компенсирующей направленности с 10-часовым пребыванием детей с 08.00 до 18.00).

Детские группы размещаются в изолированных помещениях, индивидуальных для каждой детской группы – групповых ячейках.

Групповых ячеек – 12 шт. (раннего, младшего, среднего возраста, старшая и подготовительная 12-часового пребывания, старшая и подготовительные 10-часового пребывания).

Групповые ячейки имеют в своем составе: раздевалку, групповую, спальню, умывальную, туалет.

- **Группа раннего возраста №1** (от 2 лет до 3 лет): групповая – 49,4 кв.м, спальня – 36,3 кв.м., раздевалка – 19,5 кв.м; санузел – 13 кв.м. Установлено 3 раковины для детей, 1 детский унитаз, душевой поддон. Группа рассчитана на 19 человек. Площадь на 1 ребенка составляет 2,6 кв.м.

- **Группа раннего возраста №3** (от 2 лет до 3 лет): групповая – 49,4 кв.м, спальня – 36,5 кв.м., раздевалка – 20,3 кв.м; санузел – 13,2 кв.м. Установлено 2 раковины для детей, 1 детский унитаз, душевой поддон. Группа рассчитана на 19 человек. Площадь на 1 ребенка составляет 2,6 кв.м.

- **Группа раннего возраста №12** (от 1,5 лет до 2 лет): групповая – 49,3 кв.м, спальня – 36,3 кв.м., раздевалка – 18,9 кв.м; санузел – 13,1 кв.м. Установлено 3 раковины для детей, 3 детских унитаза, душевой поддон. Группа рассчитана на 19 человек. Площадь на 1 ребенка составляет 2,6 кв.м.

- **Группа младшая №2** (от 3 лет до 4 лет): групповая – 48,5 кв.м, спальня – 36,3 кв.м., раздевалка – 20,3 кв.м; санузел – 12,9 кв.м. Установлено 3 раковины для детей, 2 детских унитаза, душевой поддон. Группа рассчитана на 24 человека. Площадь на 1 ребенка составляет 2,02 кв.м.

- **Группа младшая №4** (от 3 лет до 4 лет): групповая – 50 кв.м, спальня – 52,5 кв.м., раздевалка – 18,6 кв.м; санузел – 17 кв.м. Установлено 4 раковины для детей, 4 детских унитаза, душевой поддон. Группа рассчитана на 25 человек. Площадь на 1 ребенка составляет 2 кв.м.

- **Группа средняя №7** (от 4 лет до 5 лет): групповая – 50 кв.м, спальня – 52,5 кв.м., раздевалка – 18,7 кв.м; санузел – 18,1 кв.м. Установлено 4 раковины для детей, 3 детских унитаза, душевой поддон. Группа рассчитана на 25 человек. Площадь на 1 ребенка составляет 2 кв.м.

- **Группа средняя №10** (от 4 лет до 5 лет): групповая – 53,7 кв.м, спальня – 52,5 кв.м., раздевалка – 19 кв.м; санузел – 18 кв.м. Установлено 4 раковины для детей, 3 детских унитаза, душевой поддон. Группа рассчитана на 26 человек. Площадь на 1 ребенка составляет 2,07 кв.м.

- **Группа старшая №9** (от 5 лет до 6 лет): групповая – 49,4 кв.м, спальня – 52,8 кв.м., раздевалка – 18,3 кв.м; санузел – 17,2 кв.м. Установлено 4 раковины для детей, 4 детских унитаза, душевой поддон. Группа рассчитана на 24 человека. Площадь на 1 ребенка составляет 2,06 кв.м.

- **Группа старшая компенсирующей направленности №5** (от 5 лет до 6 лет): групповая – 50,1 кв.м, спальня – 52,6 кв.м., раздевалка – 18,4 кв.м; санузел – 18,4 кв.м. Установлено 4 раковины для детей, 3 детских унитаза, душевой поддон. Группа рассчитана на 10 человек. Площадь на 1 ребенка составляет 5,01 кв.м.

- **Группа подготовительная компенсирующей направленности №6** (от 6 лет до 7 лет): групповая – 50,1 кв.м, спальня – 52,9 кв.м., раздевалка – 19,1 кв.м; санузел – 16,9 кв.м. Установлено 4 раковины для детей, 4 детских унитаза, душевой поддон. Группа рассчитана на 10 человек. Площадь на 1 ребенка составляет 5,01 кв.м.

- **Группа подготовительная компенсирующей направленности №11** (от 6 лет до 7 лет): групповая – 50 кв.м, спальня – 53,1 кв.м., раздевалка – 18,4 кв.м; санузел – 17,7 кв.м. Установлено 4 раковины для детей, 4 детских унитаза, душевой поддон. Группа рассчитана на 10 человек. Площадь на 1 ребенка составляет 5 кв.м.

- **Группа подготовительная №8** (от 6 лет до 7 лет): групповая – 50,2 кв.м, спальня – 52,6 кв.м., раздевалка – 18,9 кв.м; санузел – 18,2 кв.м. Установлено 4 раковины для детей, 3 детских унитаза, душевой поддон. Группа рассчитана на 25 человек. Площадь на 1 ребенка составляет 2,01 кв.м.

В соответствии с СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» количество детей в группах дошкольной образовательной организации общеразвивающей направленности определяется исходя из расчета площади групповой (игровой) комнаты - для

групп раннего возраста (до 3-х лет) не менее 2,5 метров квадратных на 1 ребенка и для дошкольного возраста (от 3-х до 7-ми лет) - не менее 2,0 метров квадратных на одного ребенка.

Раздевальные оборудованы индивидуальными шкафами для верхней одежды детей, в количестве, соответствующем списочному составу детей, посещающих группы. Для верхней одежды персонала в каждой раздевалке имеется шкаф. Шкафы для одежды и обуви оборудованы индивидуальными ячейками - полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Каждая индивидуальная ячейка промаркирована.

Игровые оснащены детской мебелью (стеллажи, тумбочки и шкафы для игрушек, столы, стулья) для проведения игр, занятий и приема пищи.

В группах столы и стулья - одной группы мебели, установлены по числу детей в группах. Мебель промаркирована. Листки «здоровья» с указанием группы мебели, необходимой каждому ребёнку, а также рекомендациями по рассаживанию, оформлены в каждой группе. Подбор мебели осуществляется с учетом антропометрических показателей воспитанников.

В рамках производственного контроля с периодичностью 1 раз в год проводится гигиеническая оценка мебели на соответствие росто-возрастным показателям. Организация рассаживания соответствует росто-возрастным показателям детей, нарушений не установлено.

Для осуществления образовательной, игровой и свободной (самостоятельной) деятельности имеются учебно-методические пособия, наглядные материалы, игры и игрушки. Используемые игрушки безвредные для здоровья детей, подвергаются влажной обработке (стирке) и дезинфекции. Мягко набивные и пенолатексные ворсовые игрушки используются в качестве дидактических пособий.

Дневной сон детей организован в спальном помещении кроватях.

Постельного белья предусмотрено:

- комплектов постельного белья (наволочка, простынь, пододеяльник) – 700 шт;
- на матрасники – 400 шт;
- постельные принадлежности (матрац, подушка, одеяло) - в достаточном количестве.

Списочный состав детей – 236 человек.

Во время генеральных уборок постельные принадлежности: матрасы, подушки, проветриваются непосредственно в спальнях.

Смена постельного белья осуществляется 1 раз в неделю. Стирка постельного белья организована в условиях собственной прачечной. Договор на химическую чистку и дезинфекцию постельных принадлежностей с ООО «Возрождение» № 74/ДК/21 от 09.02.2021.

Постельное белье промаркировано в соответствии с требованиями. Чистое белье доставляется в мешках и хранится в шкафах. Белье после употребления складывается в одноразовый мешок, доставляется в прачечную.

Туалетные разделены на умывальную зону и зону санитарных узлов. Оснащены детскими умывальными раковинами с подводкой холодной воды, унитазами, душевыми поддонами, вешалками для детских полотенец по списочному составу детей, хозяйственным шкафом.

В туалетных помещениях дошкольных групп в умывальной зоне установлено: 4 умывальные раковины для детей, **4 детских унитаза**. Детские унитазы установлены в закрывающихся кабинках, высота ограждения кабины - 1,2 м (от пола), не достигающая до уровня пола на 0,15 м.

Количество санитарных приборов (детские умывальные раковины, унитазы) соответствует проекту.

Все санитарно-техническое оборудование исправно.

Все помещения основного пребывания детей имеют естественное и искусственное освещение. Естественное освещение - через световые проёмы. Установлены пластиковые окна. Для ограничения избыточной инсоляции и перегрева световые проёмы в групповых, музыкальном и физкультурных залах, оборудованы солнцезащитными устройствами (шторы светлых тонов). Направление светового потока по отношению к рабочему месту левостороннее. Искусственное освещение осуществляется системой общего, равномерного освещения. В качестве источников света применяются люминесцентные, светодиодные лампы. Все источники искусственного освещения находятся в исправном состоянии и имеют защитную арматуру. Перегоревших ламп нет, все осветительные приборы находятся в рабочем состоянии, арматура чистая.

Сбор и временное хранение перегоревших люминесцентных ламп осуществляется в подсобном помещении, в специальном контейнере. Утилизация ламп осуществляется по разовым договорам по мере накопления ламп.

В рамках производственного контроля, с периодичностью 2 раза в год, проводятся замеры фактических уровней искусственного освещения в помещениях с постоянным пребыванием детей, в соответствии с экспертным заключением №78-20-01Ф-03.005.Л. 19323 от 20.05.2022 (протокол измерений уровней освещенности №567/О от 06.05.2022), выполненным Юго-Западным филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург», уровни искусственной освещенности соответствуют СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».

Конструкция окон и плоскость открытия предусматривают возможность организации проветривания, состояние исправное. Составлен график проветривания, согласно которому проветривание проводится ежедневно (сквозное в отсутствие детей, односторонняя широкая аэрация). Длительность и кратность проветривания определяется температурой наружного воздуха, направления ветра, эффективности отопительной системы.

Контроль за температурой воздуха в помещениях осуществляется с помощью бытовых термометров. Согласно бытовым термометрам, температура воздуха в групповых (игровые/раздевалки) – 21/20⁰С соответственно, в музыкальном и физкультурном залах – 20⁰С.

В рамках производственного контроля, с периодичностью 1 раз в год, проводятся измерение параметров микроклимата (температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха) в помещениях с постоянным пребыванием детей. В соответствии с экспертным заключением №78-20-01Ф-03.005.Л. 19325 от 20.05.2022 (протокол измерений параметров микроклимата №567/МК от 13.05.2022), выполненным Юго-Западным филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург», параметры микроклимата соответствуют СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Для организации медицинского обслуживания в детском саду оборудован **медицинский блок**. Набор помещений: кабинет врача (9,3 м²), процедурный кабинет (8,8 м²), изолятор (7,7 м²) Имеют самостоятельный вход из коридора. Размещается в помещениях, по проекту предназначенных для размещения медицинского блока. Оборудование помещений медицинского блока – в достаточном количестве, обеспечивает возможность оказания медицинской помощи воспитанникам, проведение лечебно-профилактических мероприятий.

Кабинет оборудован: письменными столами -2 шт., кушеткой – 1 шт., раковинами – 3 шт., процедурным столом – 2 шт., шкафом для лекарственных препаратов -1 шт., шкафами для документации – 1 шт., стульями – 4 шт., весами напольными медицинскими – 1 шт., ростомером – 1 шт., измерителем артериального давления – 1 шт., бактерицидной лампой – 2 шт., пинцет, ножницы, шпатель одноразовый, лоток медицинский почкообразный-1 шт, грелка медицинская– 1 шт, емкость для дезинфицирующих средств, емкость – не прокалываемый контейнер с крышкой для дезинфекции отработанных шприцев, тампонов, использованных вакцин, бикс большой, бикс малый, салфетки спиртовые из мягкого материала для обработки, бумажные полотенца, антисептик для обработки рук. Организация медицинского обслуживания осуществляется по договору №74/МО/22 от 25.04.2022г. Установлен умывальник с подводкой холодной воды имеется резервный источник горячего водоснабжения.

В месте установки раковин предусмотрена отделка влагостойким материалом (водоэмульсионная краска, плитка) на высоту 1,6 м от пола и на ширину 20 см от оборудования с каждой стороны.

Внутренняя отделка помещений медицинского блока соответствует требованиям, целостность не нарушена. Уборочный инвентарь в достаточном количестве, промаркирован, хранится упорядоченно.

Графики, генеральной уборки, проветривания – вывешены. В наличии стационарные ультрафиолетовые бактерицидный облучатели. Влажная уборка помещений проводится 2 раза в

день, генеральная уборка проводится 1 раз в неделю, ведется журнал проведения генеральных уборок. Санитарно-техническое состояние помещений медицинского блока удовлетворительное.

Персонал спец. одеждой обеспечен в достаточном количестве. Места для хранения спец. одежды определены в отдельном шкафу.

Охват детей профилактическими прививками против инфекционных болезней проводится в соответствии с планом проведения прививок. Данные о прививках заносятся в медицинские карты детей.

Виды закаливающих процедур: прогулки, широкая аэрация помещений, босохождение, воздушные ванны. Условия их проведения соответствуют требованиям, осуществляется постоянный контроль со стороны медицинского работника. Проведение оценки состояния здоровья детей по показателям проводится в полном объеме в соответствии с требованиями.

Медицинская документация (журнал учета инфекционных болезней, противоэпидемических мероприятий, посещаемости детей, амбулаторный журнал) заполняется своевременно.

Прием вновь поступающих детей в группы, после кратковременного и длительного отсутствия осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями по справкам от врача педиатра. Вновь поступающие дети – на основании медицинского заключения, после перенесенного заболевания и более 3-х рабочих дней отсутствия - при наличии справки от участкового врача. Ежедневный прием в группы – медицинский работник учреждения.

В учреждении проводится постоянная санитарно-просветительная работа с родителями и с персоналом. Оформлены информационные стенды.

Внутренняя отделка всех помещений допускает проведение влажной уборки и дезинфекции. Стены всех помещений гладкие, без признаков поражения грибом.

Для внутренней отделки стен используются:

- окраска влагостойкими красками, допускающими проведение уборки влажным способом и дезинфекции (помещения игровых, медицинского кабинета),
- плитка (пищевая, туалетные, процедурный кабинет).

Отделка потолков:

- окраска влагостойкими красками, подвесной потолок (отделка потолков допускает проведение уборки влажным способом)

Отделка полов допускает проведение уборки влажным способом.

Санитарно-гигиеническая характеристика режима дня в дошкольном учреждении:

Режим пребывания детей в организации-12 часов (полный день), 10 часов (сокращенный день). Основные режимные моменты:

- Прием пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) с интервалом 2,5 часа; - Дневной сон (1,5-3 часа); - Прогулки (2-3 часа в день, 2 раза в день); - Самостоятельная деятельность (игры, подготовка к образовательной деятельности, личная гигиена) – 3 часа;
- Образовательная деятельность:

Образовательная деятельность в Учреждении осуществляется в соответствии с лицензией на осуществление образовательной деятельности и согласно ФГОС дошкольного образования. Разработаны программы образования детей в каждой возрастной группе. Программы содержат обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений.

Продолжительность непрерывной непосредственно образовательной деятельности: 10 мин (1,5-2), 15 мин (дети 3-4г), 20 мин (дети 4-5 лет), 25 мин (дети 5-6 лет), 30 мин (дети 6-7 лет).

Объем образовательной нагрузки в 1 половине дня: 20 мин (1,5-2), 30-40 мин (дети 3-5 лет), 50 мин -1,5 часа (дети 5-7 лет).

В середине времени, отведенного на образовательную деятельность, проводят физкультурные минутки. Перерывы между периодами образовательной деятельности - не менее 10 минут.

Для реализации основной образовательной программы по физическому развитию, двигательной деятельности детей используются оборудование и инвентарь физкультурного зала и спортивных площадок в соответствии с возрастом и ростом ребенка. Физкультурные занятия включены в компонент учебной нагрузки, занятия проводятся 2 раза в неделю в помещении

физкультурного зала., 1 раз на воздухе. Формы двигательной активности: утренняя гимнастика, занятия физической культурой в помещении и на воздухе, физкультурные минутки, подвижные игры, спортивные упражнения, ритмическая гимнастика.

Занятия по физической культуре проводятся в оборудованном физкультурном зале (площадью – 89,4 м²), на улице, на оборудованной физкультурной площадке. Используемое оборудование и инвентарь соответствует росту и возрасту детей.

Занятия по физическому развитию основной образовательной программы для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет организуются не менее 2 раз в неделю, от 3 до 7 лет организуются не менее 3 раз в неделю. Длительность занятий по физическому развитию зависит от возраста детей и составляет:

10 мин (1,5-2), 15 мин (дети 3-4г), 20 мин (дети 4-5 лет), 25 мин (дети 5-6 лет), 30 мин (дети 6-7 лет)

Санитарно-гигиеническая характеристика организации питания:

Питание в детском саду организовано на основании приказа руководителя дошкольной организации «Об организации питания детей»; приказа «О назначении ответственного за организацию питания в ГБДОУ на 2021-2022 учебный год»; приказа «О создании бракеражной комиссии на 2021-2022 учебный год»; приказа «О назначении материально-ответственного лица за прием и учет продуктов питания в ГБДОУ».

На приготовляемые блюда разработаны технологические карты в соответствии с официальным изданием сборника рецептов, имеется картотека блюд. Разработано десятидневное меню, утвержденное Управлением социального питания Правительства СПб.

Загрузка продуктов питания осуществляется с отдельного входа на пищеблок. Поставка продуктов осуществляется по контракту № 74/Д/22-23 от 11.07.2021 и №74/ДН/22-23 с ООО «ПродРезерв», на обеспечение продуктами питания в соответствии со спецификацией. Способ доставки на автотранспорте поставщика. Сопроводительная документация оформлена, на все поступающие продукты имеются в наличии маркировочные ярлыки и документы, подтверждающие их качество и безопасность.

Питание детей организуется в помещении групповых.

В дошкольной образовательной организации предусмотрен пищеблок, работает на сырье.

Пищеблок размещается в помещениях, по проекту предназначенных для размещения пищеблока. Набор помещений пищеблока соответствует проекту. Согласно проекту, имеется следующий набор помещений: горячий и холодный цех совмещены с выделением зон – доготовочной, готовой продукции, раздаточной, моечной кухонной посуды, кладовая сухих продуктов с холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов, кладовая для овощей.

Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений пищеблока предусматривают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды.

Пищеблок обеспечен централизованными системами холодного водоснабжения, вентиляцией, канализацией. Предусмотрена установка резервных источников горячего водоснабжения для бесперебойного обеспечения горячей водой производственных цехов и моечных отделений в периоды проведения профилактических и ремонтных работ на водопроводных сетях горячего водоснабжения - установлен бойлер, объемом 50л., в рабочем состоянии.

Вентиляция на пищеблоке - общая приточно-вытяжная, на момент проведения проверки находилась в рабочем состоянии.

Пищеблок ДОУ оборудован технологическим, холодильным и моечным оборудованием:

Тепловое оборудование – производственная электрическая плита, пароконвектомат; шкаф жарочный, котёл пищеварочный, машина протирачно-резательная для сырой продукции-2 шт, миксер, электромясорубка для сырой продукции - 1шт; электромясорубка для готовой продукции-1 шт., картофелечистка – 2 шт; водонагреватель на 50л - 1шт; шкаф холодильный -3 шт., шкаф

морозильный, камера холодильная со сплит-системой. Техническое обслуживание технологического и холодильного оборудования пищеблока осуществляется по контракту с Обществом с ограниченной ответственностью "Т-Сервис" № 74-ТТО-21 от 26.12.2020. Представлен ассортиментный перечень вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий.

Производственное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

Производственные столы имеют маркировку, покрытие (цельнометаллическое), устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств. Для разделки сырых и готовых продуктов выделены отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород, без дефектов. Доски и ножи промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "Сельдь", "Х" - хлеб, "З" - зелень. Посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека.

Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски хранятся на специальных кассетах, а ножи - с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

При приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий поточность технологических процессов соблюдается. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Качество и безопасность пищевых продуктов (изготавливаемых и реализуемых пищеблоком), материалов и изделий обеспечиваются посредством:

- проведения производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов,

- внедрения и поддержания системы управления качеством пищевых продуктов.

Представлена программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в ГБДОУ детском саду №74 комбинированного вида Красносельского района. Утверждена заведующим ГБДОУ детским садом № 74 комбинированного вида Красносельского района

Продукция готовится согласно цикличному меню.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в полном объеме.

Пробы отбираются в прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, хранятся в холодильнике при температуре +5 °С. Посуда с пробами промаркирована должным образом, с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

Раздача готовых блюд осуществляется в зоне раздачи. Выдача готовой пищи осуществляется после проведения контроля бракеражной комиссией в составе 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Готовность изделий из мяса и птицы определяется выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукта при помощи термощупа.

Питание детей - 4х разовое, организовано в помещении групповой, в соответствии с циклическими двухнедельными меню рационов горячего питания для организации питания детей, утвержденное начальником Управления социального питания Барабанщиковым А.В. от 01.02.2021. Меню составлено на 10 дней по установленной форме и содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание

витаминов в каждом блюде; приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд в соответствии со сборниками рецептур 2008 и 2012 гг., что соответствует требованиям СанПиН. Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню.

Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка предусматривает групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье).

В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

В рационе питания детей, с целью витаминизации третьих блюд, используется напиток витаминизированный сухой «Фруктовые пираты» (изготовитель ООО «Невафрутс», г.Санкт-Петербург, пос. Металлострой, дорога на Металлострой, д. 5 литера А, пом. 9Н), компот, кисель.

Контроль за организацией питания осуществляет медицинский работник и от администрации ДОУ ответственный за питание.

На пищеблоке и во всех группах созданы условия для мытья посуды и инвентаря.

В моечной пищеблока установлены двухсекционные моечные ванны, в группах - 2х гнездные моечные ванны.

Режим мытья кухонной посуды, столовой посуды и столовых приборов, разделочного инвентаря соблюдается. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) установлены гибкие шланги с душевой насадкой. Во всех группах установлены посудомоечные машины. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

Условия для сушки разделочного (деревянного и металлического) инвентаря (доски, ножи), столовой посуды и приборов созданы (в моечном отделении пищеблока установлены полки для сушки, в группах – специальные решетки для сушки столовой посуды, диспенсеры – для сушки столовых приборов).

В моечной пищеблока и буфетных всех групп вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфекционных средств.

Для хранения чистых ветошей для протирания столов, мочалок, щеток для мытья посуды имеется специально промаркированная тара.

Продукты хранятся в таре производителя, при необходимости - перекладываются в чистую, промаркированную в соответствии с видом продукта производственную тару, согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

Складское помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудовано приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

Яйцо хранится в холодильнике, в кассетах, на отдельных полках в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Обработку яиц проводят в специально отведенном месте сырого цеха, используя для этих целей промаркированные емкости и разрешенные моющие и дезинфицирующие средства согласно инструкции.

Пищевые продукты в кладовой хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Кроме кладовой, хранение продуктов осуществляется в холодильниках суточного запаса, установленных в горячем цеху.

Согласно журналу учета температурного режима в холодильном оборудовании, осуществляется ежедневный контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом - кладовщиком. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

Согласно журналу бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, при проведении входного контроля за качеством и безопасностью поступающей пищевой продукции, контролю и регистрации подлежит следующая информация: дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов, наименование пищевых продуктов, количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках), номер товарно-транспортной накладной, условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку), дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням.

Кладовщиком, при приемке поступающей пищевой продукции на пищеблок, производится визуальный контроль за наличием сопроводительной документации, подтверждающей качество и безопасность поступающей пищевой продукции (без регистрации результатов контроля).

Работники пищеблока обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка), по 3 комплекта на 1 человека, место хранения – специальный шкаф в кладовой. Пищевые отходы на пищеблоке помещены в отдельные, промаркированные, находящиеся в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора и хранения отходов и мусора, закрываемые емкости, в соответствии с категорией отходов.

Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников пищеблока. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья.

В дошкольной образовательной организации организован питьевой режим. Для питья используется прокипячённая питьевая вода из водопроводной сети. Смена воды каждые три часа, составлен график. Ведется журнал смены кипяченой воды.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфекционных средств (Жавель Солид, НИКА 2).

Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Составлены графики уборок.

Санитарно-гигиенический режим учреждения:

На момент проведения проверки все помещения дошкольного учреждения содержатся в чистоте, уборочный инвентарь, моющие, чистящие и дезинфицирующие средства - в достаточном количестве. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в хозяйственном шкафу, установленном в туалетной каждой группы.

Составлены графики уборок помещений, согласно которым:

- влажная уборка помещений проводится ежедневно, 2 раза в день,
- столы протираются до и после каждого приема пищи специальной ветошью,
- игрушки моют в специально выделенных емкостях, в конце дня,
- ковры пылесосят ежедневно,
- санитарно-техническое оборудование чистят 2 раза в день, ежедневно.

Генеральная уборка проводится 1 раз в месяц. Ведется журнал генеральных уборок.

03.06.2022, в рамках контрольно-надзорных мероприятий, на пищеблоке ГБДОУ детский сад №74 комбинированного вида Красносельского района произведен отбор проб и образцов: питьевая вода централизованной системы холодного водоснабжения на органолептические, санитарно-химические и микробиологические показатели (экспертное заключение №78-20-01Ф-03.003.Л.22328 от 09.06.2022; протокол лабораторных исследований №35386/БС от 07.06.2022, прилагаются): согласно данному протоколу лабораторных исследований, в исследуемой пробе питьевой воды централизованной системы холодного водоснабжения превышений предельно допустимых концентраций по органолептическим, санитарно-химическим показателям и величин допустимого уровня микробиологических показателей не выявлено, т.е. соответствуют требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

В рамках проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы, проведена оценка соответствия параметров микроклимата на рабочих местах и уровней искусственной

освещённости в общественных помещениях на объекте. Согласно протоколам измерений параметров микроклимата и измерений уровней освещённости, данные показатели выполненных измерений соответствуют требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания». (Экспертное заключение №78-20-01Ф-03.005.Л. 21871 от 07.06.2022 (протокол измерений уровней освещённости №883/МК от 01.06.2022 прилагаются).

В рамках проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы, проведена оценка образцов пищевой продукции обеда, а именно: запеканка картофельная с мясом, суп картофельный с мясными фрикадельками. Данная пищевая продукция соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

В штатном расписании ГБДОУ – 70 сотрудников. Со слов заведующего Тереня Р.П., каждый сотрудник имеет оформленную в установленном порядке личную медицинскую книжку. Медицинский осмотр сотрудников детского сада проводится по договору с ООО «Поликлиника частных охранников и детективов» с оформлением паспортов здоровья и профессионально-гигиеническим обучением с аттестацией. Заключительный акт от 29.11.2021г.

Выявлены нарушения обязательных требований:

В ходе проведения плановой выездной проверки Государственного бюджетного детского образовательного учреждения детский сад №74 Красносельского района Санкт-Петербурга **03.06.2022 года** по адресу: г.Санкт-Петербург, ул.Маршала Казакова на основании решения №78-03-05/19-1228-2022 от «30» мая 2022 года, установлено, что должностное лицо Государственного бюджетного детского образовательного учреждения детский сад №74 Красносельского района Санкт-Петербурга допустила нарушение законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, а именно:

(излагаются обстоятельства проведенного КНМ)

выявлены следующие нарушения обязательных требований, установленных международными договорами Российской Федерации, федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, регулирующими отношения в области защиты прав потребителей и/или санитарно-эпидемиологического благополучия населения:

03.06.2022 г. в 10 часов 45 мин, установлено:

В нарушение ст. 11, ст.17, ст. 28, п.3 ст. 39 Федерального Закона от 30.03.1999г №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» - в суточных пробах за 02.06.2022 года отсутствовали пробы для аллергиков, а именно: каша овсяная «Геркулес» жидкая с маслом сливочным, каша гречневая вязкая, котлета рубленая из говядины

03.06.2022 г. в 11 часов 05 мин., 11 часов 10 мин, 11 часов 19 мин установлено:

В нарушение ст. 11, ст.24, ст. 28, п.3 ст. 39 Федерального Закона от 30.03.1999г №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.2.5.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» - потолок умывальной, групповой, спального помещения группы №11 (подготовительной); потолок лестничной клетки(следы протечек); потолок умывальной, туалетной комнаты группы №5 (подготовительная)- имеют дефекты и повреждения.

03.06.2022 г. в 11 часов 25 мин установлено:

В нарушение ст. 11, ст.24, ст. 28, п.3 ст. 39 Федерального Закона от 30.03.1999г №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.2.2.4 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» - покрытие проездов, подходов и дорожек на собственной территории имеет дефекты.

03.06.2022 г. в 11 часов 27 мин установлено:

В нарушение ст. 11, ст.24, ст. 28, п.3 ст. 39 Федерального Закона от 30.03.1999г №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.2.11.1 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» - песочницы не закрыты крышками, ввиду их отсутствия.

За выявленные нарушения обязательных требований ответственные лица будут привлечены к административной ответственности: должностное лицо по ст.6.6, ч. 1 ст. 6.7, КоАП РФ

(указываются выводы по результатам проведения выездной проверки:

1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований, о соблюдении (реализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, о соблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, об исполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

2) вывод о выявлении нарушений обязательных требований (с указанием обязательного требования, нормативного правового акта и его структурной единицы, которым установлено нарушенное обязательное требование, сведений, являющихся доказательствами нарушения обязательного требования), о несоблюдении (нереализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, с указанием реквизитов разрешительных документов, о несоблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, о неисполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

3) сведения о факте устранения нарушений, указанных в пункте 2, если нарушения устранены до окончания проведения контрольного надзорного (мероприятия)

12. К настоящему акту прилагаются:

(указываются протоколы и иные документы (протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленные по результатам проведения контрольных (надзорных) действий (даты их составления и реквизиты), заполненные проверочные листы (в случае их применения), а также документы и иные материалы, являющиеся доказательствами нарушения обязательных требований)

В ходе КНМ в качестве средства фиксации фотосъемка телефон HONOR 8A модель JAT-LX1

(указываются объекты, предметы, фотографирование которых производилось)

Главный специалист-эксперт Иванова Марина Геннадьевна

(должность, фамилия, инициалы инспектора (руководителя группы инспекторов), проводившего выездную проверку)

Главный специалист-эксперт Иванова Марина Геннадьевна

(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должности инспектора, непосредственно подготовившего акт выездной проверки, контактный телефон, электронный адрес (при наличии))

С копией акта выездной проверки ☒ ознакомлен / ☐ отказался от ознакомления

« 15 » июня 2022 года 18 час. 00 минут

Задорожников Т.В.
(должность, Ф.И.О. законного представителя юридического лица, ИП)

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемых лиц или их представителей с актом выездной проверки (дата и время ознакомления)

Акт направлен в электронном виде _____
(адрес электронной почты),
в том числе через личный кабинет на специализированном электронном портале

« ____ » _____ 20 ____ года ____ час. ____ минут

Отметка о направлении акта в электронном виде (адрес электронной почты), в том числе через личный кабинет на специализированном электронном портале

<*> Отметки размещаются после реализации указанных в них действий.