

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. Невинномысск,
ул. Чайковского, 3
(место составления акта)

« 21 » декабря 20 18 г
(дата составления акта)
15-00
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ,
органом государственного контроля (надзора) юридического лица,
индивидуального предпринимателя

№ 615-09р

По адресу/адресам: Ставропольский край, г. Невинномысск, ул. Урожайная, 24

(место проведения проверки)

На основании: распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по
Ставропольскому краю – Шаповалова Н.А. от 13.11.2018г № 615-09р

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

была проведена плановая/выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная выездная)

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад
№ 4 «Пчелка» города Невинномысска»

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

Продолжительность проверки:

«03» декабря 2018 г. с 09 час. 00 мин. до 09 час. 30 мин. Продолжительность 00
час. 30 мин.

«05» декабря 2018 г. с 11 час. 00 мин. до 12 час. 00 мин. Продолжительность 01
час. 00 мин.

«07» декабря 2018 г. с 09 час. 00 мин. до 11 час. 00 мин. Продолжительность 02
час. 00 мин.

«21» декабря 2018г. с 14 час. 30 мин. до 15 час. 00 мин. Продолжительность 00 час. 30
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: 4 дня/4 час. 00 мин.

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по
Ставропольскому краю в г. Невинномысске

(наименование органа государственного контроля (надзора))

С копией распоряжения о проведении проверки ознакомлена (ы): заведующая
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад
№ 4 «Пчелка» города Невинномысска»



Литвинова Татьяна Алексеевна 03.12.18г. 09-00

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

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившие проверку:

Колесникова Наталья Николаевна - специалист – эксперт территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в г. Невинномысске;

Ковалева Наталья Васильевна врача-лаборанта в организации и проведении санитарно-гигиенических оценок испытательного лабораторного центра филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в г. Невинномысске». Аттестат аккредитации зарегистрирован в Госреестре № РОСС RU.0001.513201 от 29.06.2015 г
Пейчева Елена Львовна фельдшер – лаборант в организации и проведении санитарно-гигиенических оценок испытательного лабораторного центра филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в г. Невинномысске». Аттестат аккредитации зарегистрирован в Госреестре № РОСС RU.0001.513201 от 29.06.2015 г
Литовченко Светлана Анатольевна – помощник врача эпидемиолога в организации и проведении санитарно-гигиенических оценок испытательного лабораторного центра филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в г. Невинномысске». Аттестат аккредитации зарегистрирован в Госреестре № РОСС RU.0001.513201 от 29.06.2015

(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, имена, 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))

заведующая Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 4 «Пчелка» города Невинномысска»

Литвинова Татьяна Алексеевна

(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:

«03» декабря 2018 г. с 09 час. 00 мин. до 09 час. 30 мин. начата выездная плановая проверка в отношении: Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 4 «Пчелка» города Невинномысска»

Плановая проверка проводилась в соответствии с планом контрольно-надзорных мероприятий на 2018г. утвержденном Генеральной прокуратурой Российской Федерации в сети «Интернет».

Выездная плановая проверка начата с предъявления служебного удостоверения должностным лицом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по СК в г.

Невинномысске. Заведующая Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 4 «Пчелка» города Невинномысска» Литвинова Татьяна Алексеевна ознакомлена с распоряжением органа государственного контроля (надзора) о проведении плановой, выездной проверки от 13 ноября 2018г. № 615-09р и с полномочиями проводящих выездную проверку лиц, а также с целями, задачами, основаниями проведения выездной проверки, видами и объемом мероприятий по контролю, составом экспертов, представителями экспертных организаций, привлекаемых к выездной проверке, со сроками и с условиями ее проведения.

Полное наименование организации: Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 4 «Пчелка» города Невинномысска»; сокращенное наименование учреждения: МБДОУ «Д/С № 4 «Пчелка».

Место нахождения и юридический адрес учреждения – 357111, РФ, СК, г. Невинномысск ул. ул. Урожайная, 24. Фактический адрес образовательного учреждения: 357111, РФ, СК, г. Невинномысск ул. Урожайная, 24

ИНН 2631021937, ОГРН 1022603621512.

МБДОУ № 4 г. Невинномысска расположено в типовом действующем двухэтажном здании. Детский сад построен по типовому проекту, в зданиях соблюдается принцип групповой изоляции. Год постройки 1982 году с численностью детей по проекту 115 чел., в 1997 г. проведена реконструкция группы под спортивный зал, в 2011 г. проведен капитальный ремонт группы № 4 и пищеблока, проведена замена шиферного перекрытия на прогулочных верандах.

В лабораторию ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в г. Невинномысске», дано поручение от 30.11.2018г. № 415– план (дет), о проведении экспертиз, обследования (исследования, испытания, оценки).

На момент проверки списочный состав детей – 89 человека в возрасте от 1,5 до 7 лет. Имеется санитарно-эпидемиологическое заключение на образовательную деятельность №№ 26.ГН.03 000.М.000335.12.10 от 30.12.2010г. На право ведения образовательной деятельности в сфере дошкольного образования по следующим образовательным программам: основная образовательная программа дошкольного образования, обязательная часть разработана на основе образовательной программы «От рождения до школы», под редакцией Н.Е. Вераксы, Т.С. Комаровой. М.А. Васильевой. М.: МОЗАИКА-СИНТЕЗ, 2014 г. В программу включены парциальные программы дошкольного образования:

1. О.С. Ушакова. «Программа развития речи дошкольников». Возраст с 3 до 7 лет.
2. С.Н. Николаева. Программа экологического воспитания детей дошкольного возраста «Юный эколог». Возраст с 3 до 7 лет.
3. Р.М. Литвинова «Региональная культура, как средство патриотического воспитания детей дошкольного возраста. Возраст с 5 до 7 лет.

Имеется лицензия № 5526 от 03.02.2017 г. выдана Министерством образования и молодежной политики Ставропольского края, срок действия лицензии бессрочно. Платные образовательные услуги не оказываются.

«05» декабря 2018 г. с 11 час. 00 мин. до 12 час. 00 мин.

Сотрудниками ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в г. Невинномысске», по поручению от 30.11.2018г. № 415– план (дет), о проведен отбор проб.

Размещение ДОУ внутриквартальное с необходимыми расстояниями от жилых домов и общественных зданий. СЗЗ относительно промышленных предприятий соблюдается, расстояние от автомагистрали соответствует требованиям. Площадь земельного участка 6713,0 кв.м. Территория участка огорожена по всему периметру. Участок разбит на следующие функциональные зоны: зона застройки, зона игровой территории, хозяйственная зона. Зона застройки включает основное здание детского сада. Зона игровой территории включает в себя групповые площадки, отдельно для каждой группы и общую физкультурную площадку. Для сушки постельных принадлежностей и чистки ковровых изделий на территории хозяйственной зоны предусмотрено специальное место.

На улице имеется наружное освещение. Покрытие площадок травяное с утрамбованным грунтом. Все групповые площадки оборудованы теньевыми навесами огороженными с двух сторон, турниками, горками, лесенками и т.п. оборудованием. Оборудование групповых площадок имеет гладкую поверхность, соответствует возрасту и росту детей. В хозяйственной зоне оборудована площадка для сбора мусора. Площадка имеет твердое покрытие, огорожена. Для сбора мусора имеется один контейнер с крышкой. Вывоз мусора осуществляется транспортом ООО «Кубань-Сервис» согласно договора от 24.01.2018., факта переполнения мусоросборника не зарегистрировано. Подъездные пути, проезды, дорожки – покрыты асфальтом.

Дошкольное учреждения подключено к централизованным системам холодного и горячего водоснабжения, канализации, электроснабжения и отопления. Вентиляция в здании осуществляется естественным путем через фрамуги.

Освещение естественное боковое посредством окон, искусственное общее представлено люминисцентными лампами и лампами накаливания. При включении освещения используется световой календарь, очистка стекол производится 2 раза в год и по мере необходимости. Проводка позволяет раздельное включение ламп по рядам. Все источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии и имеют защитную арматуру.

На утилизацию люминисцентных ламп заключен договор с ООО «Эколог» от 13.04.2017 г. № 425-П (продолгован на 2018 г.) в лице директора Мироненко А.Е. Светопроемы в групповых и спальнях оборудованы регулируемые солнцезащитными устройствами.

Туалет для персонала размещен на 1 этаже, оборудован унитазом и умывальной раковиной с подводкой холодной воды и горячей воды; отделка санитарного узла позволяет проводить уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств – стены на высоту панелей выполнены кафельной плиткой, выше и потолок водоэмульсионная краска, полы выставлены напольной плиткой. Лестничные проемы огорожены на высоту 1,5 м, имеются поручни для детей высотой 0,5 м и для взрослых высотой 0,85 м.

«07» декабря 2018 г. с 09 час. 00 мин. до 11 час. 00 мин.

Раздевальные всех групп оборудованы шкафами для персонала.

Входы в здание оборудованы тамбурами глубиной 1,6 м.

Всего 4 группы:

- 1 группа (ясельная) – с 1,5 лет до 3 лет, по списку в данной группе числится 19 детей, на момент проведения проверки в группе присутствовало 16 детей, 2 заболевших, 1 ребенок на выходном.

В состав групповой ячейки входят:

- раздевальная, оборудованная 25 шкафами для верхней одежды детей, лавочками. Шкафы для одежды и обуви оборудованы индивидуальными ячейками-полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Каждая индивидуальная ячейка промаркирована. В раздевалке предусмотрены условия для сушки верхней одежды и обуви детей.

- групповая (игровая), оборудованная столами и стульями согласно списочному составу детей, столы и стулья промаркированы. Используемая мебель имеет поверхности, легкодоступные для мытья и устойчивые при использовании дезинфицирующих средств. В групповой для детей размещены игрушки, которые могут быть подвергнуты влажной обработке и дезинфекции, для обработки которых предусмотрена промаркированная емкость.

- спальня, оборудованная кроватями, согласно списочному составу детей. Все белье промаркировано. Постельное белье, кроме наволочек промаркировано у ножного края. Чистое и грязное белье транспортируется в промаркированных мешках.

- туалетная, разделена на две зоны: умывальная зона (оборудованная 3 раковинами с подводкой горячей и холодной воды, вешалками для детских полотенец,

соответствующих списочному составу детей) и горшечная зона (оборудованная стеллажом для хранения горшков, которые имеют соответствующую маркировку). Полотенца в группе на момент проведения проверки по количеству соответствуют фактически присутствующим детям, промаркированы. В группе для соблюдения правил личной гигиены имеются мыло, туалетная бумага, полотенца.

Смена постельного белья, полотенца проводится по мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю. Все белье промаркировано.

Стены помещений основных и вспомогательных помещений группы №1 гладкие, без признаков поражений грибком и имеют отделку, допускающую обработку влажным способом и дезинфекцию.

Контроль за температурой воздуха во всех основных помещениях пребывания детей (игровая, спальное помещение) осуществляется с помощью бытовых термометров.

Питание детей осуществляется в помещении групповой. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка предусматривает групповую принадлежности вид блюда (первое, второе, третье). В группе в буфетной имеется емкость с кипяченной питьевой водой, с маркировкой (час приготовления).

Мытье посуды осуществляется в буфетной групповой ячейки, где установлена 2-х гнездная моечная ванна с подводкой холодной и горячей воды, инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря, для ополаскивания столовой посуды имеются гибкие шланги с дешевой насадкой.

Для обеззараживания посуды в групповой ячейке предусмотрена промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Пищевые отходы в группе собираются в промаркированную тару с крышкой, очистка которых проводится по мере заполнения.

Имеются шкафы для хранения столовой посуды. Тарелки хранятся на металлических решетках, ложки хранятся в кассетах ручками вверх. Посуда промаркирована. Ветошь для мытья посуды и столов промаркирована. Чистая и грязная ветошь хранится в отдельных промаркированных емкостях с крышками.

Все оконные проемы группы №1 оборудованы солнцезащитными шторами, оконные проемы оборудованы фрамугами с запорными элементами, обеспечивающие проведение проветривания. Цветы в горшках на подоконниках в групповой и спальном помещении не размещаются.

• 2 группа с 3 до 4 лет, по списку в данной группе числится - 18 детей, на момент проведения проверки в группе присутствовало 13 детей, 2 заболевших, остальные на выходном или забраны родителями.

В состав групповой ячейки входят:

- раздевальная, оборудованная шкафами для верхней одежды детей, согласно списочному составу, лавочками. Шкафы для одежды и обуви оборудованы индивидуальными ячейками-полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Каждая индивидуальная ячейка промаркирована. В раздевалке предусмотрены условия для сушки верхней одежды и обуви детей.

- групповая (игровая), оборудованная столами и стульями согласно списочному составу детей, столы и стулья промаркированы. Используемая мебель имеет поверхности, легкодоступные для мытья и устойчивые при использовании дезинфицирующих средств. В групповой для детей размещены игрушки, которые могут быть подвергнуты влажной обработке и дезинфекции, для обработки которых предусмотрена промаркированная емкость.

- спальня, оборудованная кроватями, согласно списочному составу детей. Все белье промаркировано. Постельное белье, кроме наволочек промаркировано у ножного края. Чистое и грязное белье транспортируется в промаркированных мешках.

- туалетная, разделена на две зоны:

- умывальная зона (оборудованная 4 раковинами с подводкой горячей и холодной воды, вешалками для детских полотенец, соответствующих списочному составу детей, 3 унитазами, которые имеют гигиенические сиденья, душевым поддоном, ерши для обработки унитазов имеются).

Полотенца в группе на момент проведения проверки по количеству соответствуют фактически присутствующим детям, промаркированы. В группе для соблюдения правил личной гигиены имеются мыло, туалетная бумага, полотенца.

Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю. Все белье промаркировано.

Стены помещений основных и вспомогательных помещений группы № 2 гладкие, без признаков поражений грибком и имеют отделку, допускающую обработку влажным способом и дезинфекцию.

Контроль за температурой воздуха во всех основных помещениях пребывания детей (игровая, спальное помещение) осуществляется с помощью бытовых термометров.

Питание детей осуществляется в помещении групповой. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка предусматривает групповую принадлежности вид блюда (первое, второе, третье). В группе в буфетной имеется емкость с кипяченной питьевой водой, с маркировкой (час приготовления).

Мытье посуды осуществляется в буфетной групповой ячейки, где установлена 2-х гнездная моечная ванна с подводкой холодной и горячей воды, инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря.

Для обеззараживания посуды в групповой ячейке предусмотрена промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Пищевые отходы в группе собираются в промаркированную тару с крышкой, очистка которых проводится по мере заполнения.

Имеются шкафы для хранения столовой посуды. Тарелки хранятся на металлических решетках, ложки хранятся в кассетах ручками вверх. Посуда промаркирована. Ветошь для мытья посуды и столов промаркирована. Чистая и грязная ветошь хранится в отдельных промаркированных емкостях с крышками.

Все оконные проемы группы №2 оборудованы солнцезащитными шторами, оконные проемы оборудованы фрамугами с запорными элементами, обеспечивающие проведение проветривания. Цветы в горшках на подоконниках в групповой и спальном помещении не размещаются.

- 3 группа с 4 лет до 5 лет, по списку в данной группе числится 27 ребенка, на момент проведения проверки в группе присутствовало 19 детей, 5 заболевших, остальные на выходном или забраны родителями.

В состав групповой ячейки входят:

- раздевальная, оборудованная шкафами для верхней одежды детей, согласно списочному составу, лавочками. Шкафы для одежды и обуви оборудованы индивидуальными ячейками-полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Каждая индивидуальная ячейка промаркирована. В раздевалке предусмотрены условия для сушки верхней одежды и обуви детей.

- групповая (игровая), оборудованная столами и стульями согласно списочному составу детей, столы и стулья промаркированы. Используемая мебель имеет поверхности, легкодоступные для мытья и устойчивые при использовании дезинфицирующих средств. В групповой для детей размещены игрушки, которые могут быть подвергнуты влажной обработке и дезинфекции, для обработки которых предусмотрена промаркированная емкость.

- спальня, оборудованная 24 кроватями, согласно списочному составу детей. Все белье промаркировано. Постельное белье, кроме наволочек промаркировано у ногового края. Чистое и грязное белье транспортируется в промаркированных мешках.

- туалетная, разделена на две зоны:

умывальная зона (оборудованная 4 раковинами с подводкой горячей и холодной воды, вешалками для детских полотенец, соответствующих списочному составу детей, 3 унитазами, которые имеют гигиенические сиденья, душевым поддоном, ерши для обработки унитазов имеются.)

Полотенца в группе на момент проведения проверки по количеству соответствуют фактически присутствующим детям, промаркированы. В группе для соблюдения правил личной гигиены имеются мыло, туалетная бумага, полотенца.

Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю. Все белье промаркировано.

Стены помещений основных и вспомогательных помещений группы №3 гладкие, без признаков поражений грибком и имеют отделку, допускающую обработку влажным способом и дезинфекцию.

Контроль за температурой воздуха во всех основных помещениях пребывания детей (игровая, спальное помещение) осуществляется с помощью бытовых термометров.

Питание детей осуществляется в помещении групповой. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка предусматривает групповую принадлежности вид блюда (первое, второе, третье). В группе в буфетной имеется емкость с кипяченной питьевой водой, с маркировкой (час приготовления).

Мытье посуды осуществляется в буфетной групповой ячейки, где установлена 2-х гнездная моечная ванна с подводкой холодной и горячей воды, имеется дешевая насадка, инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. Для обеззараживания посуды в групповой ячейке предусмотрена промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Пищевые отходы в группе собираются в промаркированную тару с крышкой, очистка которых проводится по мере заполнения.

Имеются шкафы для хранения столовой посуды. Тарелки хранятся на металлических решетках, ложки хранятся в кассетах ручками вверх. Посуда промаркирована. Ветошь для мытья посуды и столов промаркирована. Чистая и грязная ветошь хранится в отдельных промаркированных емкостях с крышками.

Все оконные проемы группы №3 оборудованы солнцезащитными шторами, оконные проемы оборудованы фрамугами с запорными элементами, обеспечивающие проведение проветривания. Цветы в горшках на подоконниках в групповой и спальном помещении не размещаются.

- 4 группа с 5 лет до 7 лет, по списку в данной группе числится 25 ребенка, на момент проведения проверки в группе присутствовало 20 детей, 3 заболевших, остальные на выходном или забраны родителями.

В состав групповой ячейки входят:

- раздевальная, оборудованная шкафами для верхней одежды детей, согласно списочному составу, лавочками. Шкафы для одежды и обуви оборудованы индивидуальными ячейками-полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Каждая индивидуальная ячейка промаркирована. В раздевалке предусмотрены условия для сушки верхней одежды и обуви детей.

- групповая (игровая), оборудованная столами и стульями согласно списочному составу детей, столы и стулья промаркированы. Используемая мебель имеет поверхности, легкодоступные для мытья и устойчивые при использовании дезинфицирующих средств. В групповой для детей размещены игрушки, которые могут быть подвергнуты влажной обработке и дезинфекции, для обработки которых предусмотрена промаркированная емкость.

- спальня, оборудованная 25 кроватями. Все белье промаркировано. Постельное белье, кроме наволочек промаркировано у ножного края. Чистое и грязное белье транспортируется в промаркированных мешках.

- туалетная, разделена на две зоны:

умывальная зона (оборудованная 3 раковинами с подводкой горячей и холодной воды, вешалками для детских полотенец, соответствующих списочному составу детей, 3 унитазами, которые имеют гигиенические сиденья, душевым поддоном, ерши для обработки унитазов имеются).

Полотенца в группе на момент проведения проверки по количеству соответствуют фактически присутствующим детям, промаркированы. В группе для соблюдения правил личной гигиены имеются мыло, туалетная бумага, полотенца.

Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю. Все белье промаркировано.

Стены помещений основных и вспомогательных помещений группы №4 гладкие, без признаков поражений грибком и имеют отделку, допускающую обработку влажным способом и дезинфекцию.

Контроль за температурой воздуха во всех основных помещениях пребывания детей (игровая, спальное помещение) осуществляется с помощью бытовых термометров.

Питание детей осуществляется в помещении групповой. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка предусматривает групповую принадлежности вид блюда (первое, второе, третье). В группе в буфетной имеется емкость с кипяченной питьевой водой, с маркировкой (час приготовления).

Мытье посуды осуществляется в буфетной групповой ячейки, где установлена 2-х гнездная моечная ванна с подводкой холодной и горячей воды, имеется дешевая насадка, инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. Для обеззараживания посуды в групповой ячейке предусмотрена промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Пищевые отходы в группе собираются в промаркированную тару с крышкой, очистка которых проводится по мере заполнения.

Имеются шкафы для хранения столовой посуды. Тарелки хранятся на металлических решетках, ложки хранятся в кассетах ручками вверх. Посуда промаркирована. Ветошь для мытья посуды и столов промаркирована. Чистая и грязная ветошь хранится в отдельных промаркированных емкостях с крышками.

Все оконные проемы группы №4 оборудованы солнцезащитными шторами, оконные проемы оборудованы фрамугами с запорными элементами, обеспечивающие проведение проветривания. Цветы в горшках на подоконниках в групповой и спальном помещении не размещаются.

В детском саду проводится физкультурно-оздоровительная работа с детьми, которая включает утреннюю гимнастику, дыхательную гимнастику, физкультминутки, ежедневные прогулки, подвижные игры, самостоятельная двигательная активность, индивидуальная работа по физической культуре и др.

В саду на 1 этаже имеется зал для спортивных занятий.

СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»:

- п. 3.18 на площадке с твердым покрытием на установленных контейнерах отсутствуют крышки.

- п. 14.26 используется кипяченая питьевая вода, при отсутствии условий ее хранения не более 3-х часов (в группе № 4 указана дата смены воды 06.12.18г., в группе № 2 указана дата смены воды 05.12.18г).

- п. 4.13 в группе № 3 не обеспечены условия для просушивания обуви.

- п. 5.1 в группе № 3, 1 для внутренней отделки помещений используются обои, не допускающие проведение уборки влажным способом и дезинфекцию.

Прачечная расположена на 1 этаже. Прачечная занимает два помещения: постирочная и гладильная. Прием и выдача белья производится по графику, точность соблюдается. В

помещении постирочной установлено 2 стиральные машины автомат, 1 ванна, имеются тазы для белья, емкости с дез. раствором. В гладильной установлен стол для утюжки и гладильная доска, шкаф для хранения чистого белья. Имеется 2 входа: для выдачи чистого белья и получения грязного белья. В каждой группе есть специальные мешки с маркировкой «для чистого белья» и в прачечной мешки с маркировкой «грязное бельё».

Организация питания:

Пищеблок расположен на первом этаже с отдельным входом в отдельно стоящем здании. Помещения пищеблока эксплуатируются соответствии с проектом, по которому они были построены в 1982г. Работает на сырье. Набор помещений: горячий цех, помещение приёма пищи сотрудников, помещение для хранения сыпучих, помещение для обработки сырой продукции и мытья кухонной посуды, помещение для хранения санитарной одежды. Санитарно-техническое и санитарно-гигиеническое состояние помещений пищеблока удовлетворительное. Отделка потолков, пола и стен помещений пищеблока соответствует требованиям.

Пищеблок имеет два входа: для загрузки товара и выдачи готовой продукции (дверь с окном раздачи).

Комната приема пищи сотрудников оборудована 1 холодильником, столом, стульями.

Помещение для хранения сыпучих оборудовано стеллажом, три холодильника, стол для резки хлеба, навесной шкаф для хранения хлеба.

Помещение для обработки сырой продукции и мытья кухонной посуды оборудовано 1 моечной ванной, раковиной для мытья рук сотрудников, 3 производственных стола, мясорубка для сырой продукции, картофелечистка. Обработка сырой продукции (мясо, рыбы, овощи) осуществляется в 2-х секционной моечной раковины, обработка кухонной посуды осуществляется в 2-х секционной моечной ванны.

Горячий цех оборудован 2 производственными столами, весы, эл. котел на 60 л., эл. печь на 4 мармита, эл. сковорода, духовой шкаф, мясорубка для готовой продукции.

Помещение горячего цеха пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией с принудительным побуждением.

Технологическое оборудование размещается с учетом обеспечения свободного доступа к нему для его обработки и обслуживания.

Все технологическое и холодильное в исправном состоянии.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают санитарным требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические;
- для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород без дефектов;
- доски и ножи промаркированы;
- компоты и кисели готовятся в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока имеется отдельная посуда;
- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению;
- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группе. Для персонала имеется отдельная столовая посуда. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках.

Моечные ванны пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

Для ополаскивания кухонной посуды используются гибкие шланги с душевой насадкой.

Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в подвешенном виде.

В моечной для кухонной посуды вывешена инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфекционных средств.

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений не обнаружены.

Пищевые отходы на пищеблоке хранятся в специальной промаркированной емкости.

Для хранения суточных про выделен отдельный холодильник. Посуда с пробами маркирована с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

Работники пищеблока используют служебный туалет для персонала.

Напротив помещений пищеблока расположено помещений с 2 холодильными единицами для хранения мяса и масла.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки сохраняются до окончания реализации продукции. Информация на упаковках, этикетках и маркировочных ярлыках соответствует санитарным требованиям.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом (кладовщик). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании. Количество принимаемых скоропортящихся продуктов

(молочная продукция) продуктов соответствует объёму работающего холодильного оборудования.

Помещение для хранения сухих сыпучих продуктов оснащено прибором для измерения температуры и влажности воздуха.

Обработку яиц проводят в специально отведенном месте сырого цеха, используя для этих целей промаркированные емкости, в количестве 3-х штук.

Проводится искусственная С-витаминизация 3-х блюд.

В МБДОУ № 4 г. Невинномысска организован питьевой режим, используется кипяченая питьевая вода с маркировкой на емкости времени.

Питание детей организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не обнаружено.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

МБДОУ № 4 г. Невинномыска функционирует в режиме 8 и более часов, в примерном меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молоко, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом поставщиками согласно договоров.

СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»: - п. 14.23 в журнале бракеража готовой кулинарной продукции не указывается час изготовления блюда.

- п. 15.5 фактический рацион питания не соответствует утвержденному примерному меню (по меню ясли на обед суп картофельный, фактически борщ сибирский).

- п. 5.1 в складском помещении для хранения сыпучих продуктов стены короба не имеют отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию.

Родителей информирует об ассортименте питания ребенка путем вывешивания ежедневного меню.

Работающих в детском саду 23 человека, медицинский осмотр пройден в установленном порядке.

В отдельно стоящем одноэтажном здании расположена кладовая для хранения овощей и помещение для хранения сыпучих в ларях, в каждом помещении имеются термометры.

На проведения дератизационных и дезинсекционных мероприятий заключен договор с Невинномысским отделением ФГУП «Центр дезинфекции в СК в г. Невинномыске.

Представлен договор на проведения акарицидной обработке.

В детском саду разработана и утверждена заведующей программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий по детскому саду № 4. Лабораторный производственный контроль проводится согласно договоров с аккредитованной лабораторией. Производственный лабораторный контроль в 2015г. осуществлялся за качеством готовых блюд на калорийность, на качество термической обработки. Все исследованные блюда отвечали требованиям нормативной документации.

МЕДИЦИНСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ:

Медицинское обслуживание в МБДОУ № 4 г. Невинномыска осуществляется на основании лицензии № ЛО-26-01-002502 от 05 мая 2014г.

(При оказании первичной, в том числе доврачебной, врачебной и специализированной, медико-санитарной помощи:

2. При оказании первичной, в том числе доврачебной, врачебной и специализированной, медико-санитарной помощи:

1) при оказании первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по: вакцинации (проведению профилактических прививок), сестринскому делу в педиатрии

2) при оказании первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по: педиатрии.

Медицинский блок:

Медицинский блок расположен на первом этаже 2-х этажного здания, обеспечен всеми инженерными коммуникациями: электроснабжение, централизованным холодным и горячим водоснабжением, централизованной канализацией и отоплением.

В набор помещений входит:

- прививочный кабинет,
- кабинет приёма,
- изолятор,
- сан. узел,
- коридор.

Объемно- планировочные решения помещений, состав обеспечивают оптимальные санитарно-гигиенические и противоэпидемические режимы и условия для оказания медицинской помощи воспитанникам и создания оптимальных условий труда для медицинского персонала.

Внутренняя отделка помещений кабинета приема, прививочного кабинета, изолятора, сан. узла, коридора выполнена из материалов, допускающих уборку с применением моющих и дез. средств.

Медицинский блок имеет естественное и искусственное освещение. Условия для обеззараживания использованных изделий медицинского назначения имеются, проведение профилактической и текущей дезинфекции осуществляется препаратом «Жавелион», согласно инструкции по его применению.

Персонал обеспечен спецодеждой, перчатками, хранение личной и специальной одежды раздельное.

Подготовка ребенка к поступлению в детский сад осуществляется врачом педиатром детской поликлиники с оформлением медицинских карт, где указаны данные о диспансерном обследовании, состоянии здоровья ребенка, группе здоровья, медицинских рекомендациях, профилактических прививках и заключительном эпикризе.

С родителями заключаются информированные согласия на добровольное медицинское вмешательство. Работа с вновь поступившими детьми осуществляется по графику адаптационного периода.

Прием детей и наблюдение в течение дня ведется, данные наблюдений заносятся в журнал формы 112. Диспансерное наблюдение проводится в декретированных возрастах – 6-7 лет.

Проводятся антропометрические исследования, и оценка физического развития детей по возрасту.

Выполняются рекомендации врача по закаливанию и оздоровлению детей. Ежедневно ведется осмотр детей на педикулез, результаты которого вносятся в специальный журнал.

Проводится оказание медицинской первичной доврачебной помощи заболевшим детям.

Осуществляется медицинский и педагогический контроль за соблюдением режима дня, проведением утренней гигиенической гимнастики, физкультурных занятий, прогулок, соблюдением температурного режима и режима проветривания, организацией питания. Проводится анализ учета посещаемости детей за месяц и год.

Ежедневный утренний прием детей проводится воспитателями и медицинским работником, которые опрашивают родителей о состоянии здоровья ребенка. По показаниям (при наличии катаральных явлений, явлений интоксикации) ребенку проводится термометрия. Выявленные больные дети или дети с подозрением на заболевание в дошкольное учреждение не допускаются; заболевших в течение дня детей изолируют от здоровых детей до прихода родителей. После перенесенного заболевания, а также отсутствия более 5 дней, за исключением выходных и праздничных дней, дети

принимают в учреждение при наличии справки участкового врача-педиатра с указанием диагноза, длительности заболевания, проведенного лечения, сведений об отсутствии контакта с инфекционными больными.

Медицинской сестрой в учреждении проводится санитарно-просветительная работа среди детей, родителей и сотрудников детского сада, так же мед. работник участвует в общих, групповых собраниях, индивидуальных беседах, в выпуске санитарных бюллетеней, вся проведенная санитарно-просветительная работа регистрируется медицинским работником в специальном журнале установленного образца.

Медицинская документация ведется систематически согласно перечню.

Журнал Ф-60 заведен по установленной форме, за 2018г. и истекший период 2016г. случаев инфекционных заболеваний не зарегистрировано.

Организация прививочной работы: профилактические прививки проводятся в прививочном кабинете дошкольного учреждения, который оснащен для осмотра и проведения манипуляций, имеются: раковина с подводкой горячей и холодной воды, над раковиной обеспечено наличие инструкции по обработке рук медицинского персонала, имеются кожные антисептики и средства для ухода за кожей рук для снижения риска возникновения контактных дерматитов, одноразовые полотенца, холодильник для хранения МИБП, термоконтейнер, столик медицинский — 2 шт., емкости для отработанных шприцев, игл, тампонов, флаконов и ампул, одноразовые шприцы, перевязочные материалы. В прививочном кабинете имеется передвижной бактерицидный облучатель, время работы которого регистрируется в специальном журнале. Для проведения туберкулино-диагностики имеется специальный, промаркированный медицинский столик и инструментарий. Постановка туберкулиновых проб проводится в разные дни с другими мед. манипуляциями.

Для хранения МИБП в учреждении имеется холодильник, контроль за температурным режимом хранения вакцин в холодильнике 2 раза в день осуществляется с помощью термометров, которые размещены на нижней и верхней полках показания термометра заносятся в журнал регистрации температурного режима холодильника.

Длительность хранения медицинских иммунобиологических препаратов не превышает 1 месяц. Хранение МИБП с другими медицинскими препаратами – отдельно. Нарушения условий хранения МИБП не установлены.

Правила использования многодозовых флаконов соблюдаются- открытые многодозовые флаконы не хранятся.

Растворитель хранится вместе с вакциной в холодильнике прививочного кабинета при температуре от 2 до 8 град. С.

Для восстановления вакцины используют отдельный стерильный шприц со стерильной иглой.

Все профилактические прививки при парентеральном введении препаратов проводят стерильными одноразовыми шприцами и одноразовыми иглами.

Имеются емкости – непрокальваемые контейнеры с крышкой для дезинфекции отработанных шприцев и игл, их дезинфекция осуществляется в 0,2% р-ре Жавелион.

Имеется запас одноразовых резиновых медицинских перчаток, дезинфицируют в ёмкости с 0,2% р-ром Жавельон.

Имеется достаточное количество промышленных стерильных ватных салфеток с антисептиком для обеззараживания инъекционного поля.

Для транспортирования МИБП из ГБУЗ СК «Городская детская больница» имеется 1 термоконтейнер, к которому имеется техническая документация, хладоэлементы хранятся в замороженном состоянии в морозильной камере холодильника. Объем холодильника и термоконтейнера достаточен для размещения максимального запаса МИБП.

Прививочный кабинет оснащён промаркированными контейнерами для сбора отходов класса А и Б. Персонал обеспечен спецодеждой и средствами индивидуальной защиты.

Сменная одежда для медицинского персонала имеется в полном объёме. Хранение личной и спецодежды разграничено. Смена спецодежды не реже двух раз в неделю.

Перед проведением профилактических прививок медицинская сестра извещает родителей о предстоящей прививке в письменном виде под роспись, врач проводит медицинский осмотр ребенка с обязательной термометрией, аускультацией, осмотром зева и видимых слизистых. Данные осмотра и разрешение на проведение манипуляции вносятся в Ф26. После вакцинации осуществляется медицинское наблюдение за привитыми детьми в течение 30 мин.

Имеется посиндромный перечень медикаментов для противошоковой терапии с инструкциями по применению.

Медицинские документы:

- журнал регистрации выполненных прививок
- истории развития ребёнка
- экстренное извещение
- инструкции по применению всех используемых МИБП на русском языке
- журнал учета и расходования медицинских иммунобиологических препаратов;
- журнал регистрации температурного режима холодильника;
- журнал регистрации работы бактерицидной лампы;
- журнал регистрации генеральных уборок;
- план экстренных мероприятий по обеспечению холодовой цепи в чрезвычайных ситуациях.

Условия для мытья и дезинфекции рук врача и медицинской сестры перед осмотром каждого пациента или выполнением прививок имеются. Для хранения уборочного инвентаря медицинского блока имеется специальный шкаф, весь уборочный инвентарь, в т. ч. ветошь промаркированы

Прохождение мед. осмотра сотрудниками дошкольного учреждения :

По списку в учреждении числится 23 сотрудника, в т. ч. 3 работника пищеблока. В ходе проведения проверки проверены личные медицинские книжки установленного образца сотрудников МБДОУ № 4 г. Невинномысска, нарушений в прохождении медицинского осмотра выявлено не было.

«21» декабря 2018г. с 14 час. 30 мин. до 15 час. 00 мин.

По результатам лабораторных испытаний аккредитованной лаборатории ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в городе Невинномысске» (аттестат аккредитации испытательной лаборатории (центра): Аттестат аккредитации зарегистрирован в Госреестре № РОСС RU.0001.513201 от 29.06.2015 г), в ответ на поручение от 30.11.2018г. № 416 – план (дет) о проведении экспертиз, обследования (исследования, испытания, оценки), представлено информационное письмо от 18.12.2018г. № 04/1403-18-17 и протоколы лабораторных исследований:

При анализе данных результатов лабораторных исследований установлено:

- оценка соответствия продемонстрировала, что значения контролируемых параметров соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (с изменениями на 15.03.2016г.) – протокол лабораторных исследований № 10384 от 06.12.2018г.;
- в соответствии с выводами по результатам исследований (не заменяет экспертного заключения), согласно протоколу лабораторных исследований № 10385 от 06.12.2018г.

измеренные уровни искусственной освещенности с учетом неопределенности результата измерения в групповых групп № 2,3,4 не соответствуют требованиям, установленным таблица 2 п. 62 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий», п. 7.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (с изменениями на 15.03.2016г.);

- в соответствии с выводами по результатам исследований (не заменяет экспертного заключения), согласно протоколу лабораторных исследований № 10615 от 12.12.2018г. проба третьего блюда (компот из сухофруктов) по содержанию витамина «С» соответствует требованиям п. 14.21 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»
- в соответствии с выводами по результатам исследований согласно протоколу лабораторных исследований № 10612, 10613, 10614 от 12.12.2018г. проба пищевого продукта (биточки из птицы, щи из квашеной капусты, свекла тушеная) по исследованным показателям соответствует требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями), соотношение Белков, Жиров, Углеводов и калорийность соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;
- проба биточки из птицы соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - протокол лабораторных исследований № 10612 от 12.12.2018г.
- термическая обработка исследуемого кулинарного изделия котлеты рубленой из птицы в соответствии с МУ МЗ СССР 122-5/72 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания» считается достаточной- протокол лабораторных исследований № 10612 от 12.12.2018г.
- в соответствии с выводами по результатам исследований (не заменяет экспертного заключения), согласно протоколу лабораторных исследований № 10506 от 06.12.2018г. проба воды питьевой по исследованным показателям соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» (с изменениями и дополнениями).
- дез. средство «Жавелион» 0,015 % раствора соответствует массовой доли активного хлора согласно требованиям Р 4.2..2643-10 - протокол лабораторных исследований № 10507 от 10.12.2018г.
- проба картофеля свежего соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - протокол лабораторных исследований № 10686 от 13.12.2018г.

выявлены нарушения обязательных требований установленных (нормативными) правовыми актами: «07» декабря 2018 г. с 09 час. 00 мин. до 12 час. 00 мин.

Нарушены СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»:

- п. 3.18 на площадке с твердым покрытием на установленных контейнерах отсутствуют крышки.
- п. 5.1 в складском помещении для хранения сыпучих продуктов стены короба не имеют отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию.

- п. 14.26 используется кипяченая питьевая вода, при отсутствии условий ее хранения не более 3-х часов (в группе № 4 указана дата смены воды 06.12.18г., в группе № 2 указана дата смены воды 05.12.18г) – *нарушения устранены в ходе проверки.*

- п. 4.13 в группе № 3 не обеспечены условия для просушивания обуви.

- п. 5.1 в группе № 3, 1 для внутренней отделки помещений используются обои, не допускающие проведение уборки влажным способом и дезинфекцию.

- п. 14.23 в журнале бракеража готовой кулинарной продукции не указывается час изготовления блюда – *нарушения устранены в ходе проверки.*

- п. 15.5 фактический рацион питания не соответствует утвержденному примерному меню (по меню ясли на обед суп картофельный, фактически борщ сибирский) – *нарушения устранены в ходе проверки.*

- в соответствии с выводами по результатам исследований (не заменяет экспертного заключения), согласно протоколу лабораторных исследований № 10385 от 06.12.2018г. измеренные уровни искусственной освещенности с учетом неопределенности результата измерения в групповых групп № 2,3,4 не соответствуют требованиям, установленным таблица 2 п. 62 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий», п. 7.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (с изменениями на 15.03.2016г.);

(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):

■ выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора) (с указанием реквизитов выданных предписаний):

нарушений не выявлено

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 лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

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

(подпись проверяющего)

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

Прилагаемые документы:

- распоряжение органа государственного контроля (надзора) о проведении плановой/выездной проверки юридического лица № 615-09р от 13.11.2018г.
- протокол по делу об административном правонарушении № 634 от 21.12.2018г. по ст. 6.7ч.1 КоАП РФ;
- предписание об устранении выявленных нарушений санитарных правил № 448 от 21.12.2018г.
- протоколы лабораторных исследований

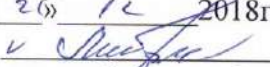
Подписи лиц, проводивших проверку:

специалист-эксперт ТО Управления Роспотребнадзора по СК в г. Невинномысске
Колесникова Н.Н. _____

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):
заведующая Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 4 «Пчелка» города Невинномысска»

Литвинова Татьяна Алексеевна.

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

« 26 » 12 2018г.
✓ 
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом
проверки: _____

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц)
проводивших проверку)