

**Западно-Сибирский территориальный отдел  
Управления Федеральной службы по  
надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по  
железнодорожному транспорту**

**654029, г. Новокузнецк, ул. Вокзальная, 33  
тел./факс (3843) 78-37-48**

Западно-Сибирский территориальный отдел  
Управления Роспотребнадзора по  
железнодорожному транспорту

« 26 » февраля 20 18 г.

(место составления акта)

(дата составления акта)

13 часов

(время составления акта)

**АКТ ПРОВЕРКИ**

органом государственного контроля (надзора),  
органом муниципального контроля юридического лица,  
индивидуального предпринимателя  
**№ 79/11**

По адресу/адресам: 652600, Кемеровская область, г. Белово, ул. Ленина, д.34а  
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения заместителя руководителя Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека П.В.Кретова №79/11 от 22.01.2018

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

была проведена плановая выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

Частного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 170 открытого акционерного общества «Российские железные дороги»

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

Дата и время проведения проверки:

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

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

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

Общая продолжительность проверки: с 01.02.2018г. по 26.02.2018г.

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Западно-Сибирским территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по железнодорожному транспорту»

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

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

«Детским садом №170 ОАО «РЖД» Н.Н. Кузнецова электронной почтой, вх.№11 от 23.01.2018, заверенная копия распоряжения вручена заведующему «Детским садом №170 ОАО «РЖД» Н.Н. Кузнецовой 01.02.2018г.

фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку: Григорова Татьяна Кузьминична - заместитель начальника Западно-Сибирского территориального отдела Управления Роспотребнадзора по железнодорожному транспорту; Тихонова Ирина Александровна – помощник врача по общей гигиене, Кондратьева Анастасия Николаевна – помощник санитарного врача Беловского

филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по железнодорожному транспорту», аттестат аккредитации Испытательного лабораторного центра №ROCC RU.0001.511688, внесен в реестр 04.08.2015г., аттестат аккредитации Органа инспекции номер RA.RU.710102, внесен в реестр 27.10.2015г.

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

При проведении проверки присутствовали: Кузнецова Наталья Николаевна - заведующий «Детским садом №170 ОАО «РЖД»

(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 установлено:**

ЧДОУ «Детский сад №170 ОАО «РЖД» является учреждением общеразвивающего типа, по длительности пребывания детей - 10,5 часов пребывания.

Принимаются дети с 1 до 7 лет, скомплектовано 8 групп, списочный состав детей 165, в том числе:

- первая младшая группа «Солнышко» – 19 детей;
- первая младшая группа «Светлячок» – 17 детей;
- вторая младшая группа «Одуванчик» – 24 ребенка;
- вторая младшая группа «Колокольчик» – 24 ребенка;
- средняя группа «Ягодка»-24 ребенка;
- старшая группа «Незабудка» - 19 детей;
- старшая группа компенсирующей направленности «Росинка» - 14 детей;
- подготовительная группа - 24 ребенка.

Дошкольное учреждение размещено в отдельно стоящем двухэтажном кирпичном здании по адресу: г. Белово, ул. Ленина, 34 «А».

Территория дошкольного учреждения по периметру ограждена металлическим забором, имеет наружное электрическое освещение, и функциональное зонирование: игровая и хозяйственная зоны, что соответствует п.3.5.СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Игровая зона, включает в себя групповые площадки, индивидуальные для каждой группы и общую физкультурную площадку. Покрытие групповых площадок – травяное, с утрамбованным грунтом, что соответствует п.3.8. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Теневые навесы для защиты детей от солнца и осадков на территории каждой групповой площадки установлены, имеют ограждения высотой 1,8 м с трех сторон, оборудованы деревянными полами, что соответствует п.3.9.,3.10,3.10.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Ежегодно в весенний период на игровых площадках проводится полная смена песка. На песок, завезенный в 2017 году, соответствует по паразитологическим, микробиологическим, радиологическим показателям, что соответствует п.3.15 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Хозяйственная зона расположена со стороны входа в производственные помещения столовой и имеет отдельный въезд. На территории хозяйственной зоны оборудованы места для сушки постельных принадлежностей и чистки ковровых изделий, что соответствует п.3.16 СанПиН

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

В хозяйственной зоне оборудована площадка для сбора твердых бытовых отходов. Площадка под мусоросборниками имеет твердое покрытие, выполнена из асфальта. Контейнеры оборудованы крышками и имеют ограждение, что соответствует п.3.18. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Очистка мусоросборников проводится специализированным предприятием. Договор на оказание услуг по вывозу и передаче на захоронение отходов № 11/026/2018 от 13.01.2018 г. с ООО «Белсах», что соответствует п.3.20. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Въезды и входы на территорию ЧДОУ, проезды, покрыты асфальтом, что соответствует п.3.21. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

В групповые ячейки раннего возраста оборудованы два входа на игровые площадки, что соответствует п.4.9 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». В целях сохранения воздушно-теплового режима в помещениях дошкольных образовательных организаций, входы в здания оборудованы тамбурами, что соответствует п.4.8 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

В состав групповой ячейки входят: раздевальная (приемная) (для приема детей и хранения верхней одежды), групповая (для проведения игр, занятий и приема пищи), спальня, буфетная (для подготовки готовых блюд к раздаче и мытья столовой посуды), туалетная (совмещенная с умывальной), что соответствует п.4.11 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Раздевальные оборудованы шкапами для верхней одежды детей.

Шкафы для одежды и обуви оборудованы индивидуальными ячейками - полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Каждая индивидуальная ячейка маркирована.

Обеспечены условия для сушки верхней одежды и обуви детей, что соответствует п.6.2. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

В групповых для детей столы и стулья установлены по числу детей в группах. Стулья и столы одной группы мебели и промаркированы. Подбор мебели для детей проведен с учетом роста детей, что соответствует п.6.5, 6.6. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

В групповой старшей группы «Незабудка» допущены для игр мягконабивные игрушки, что **не соответствует п.6.10.** СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Кровати, установленные в спальнях, соответствуют росту детей. Расстановка кроватей обеспечивает свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами.

Количество кроватей соответствует количеству детей, находящихся в группе, что соответствует п.6.13. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Туалетные помещения групповых поделены на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне размещаются детские умывальники и душевой поддон. В зоне санитарных узлов размещаются унитазы, что соответствует п.6.16. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

В туалетной для детей раннего возраста горшки промаркированы, количество горшков совпадает с количеством присутствующих в группе детей, что соответствует п.6.16.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

В туалетных к умывальным раковинам обеспечена подводка горячей и холодной воды, подача воды осуществляется через смеситель.

Помещение туалетных используется в соответствии с проектом, что соответствует п.6.16 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Для персонала дошкольного учреждения организована отдельная санитарная комната с унитазом и раковиной с подводкой горячей и холодной воды, что соответствует п.6.20. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

В туалетных помещениях (рядом с умывальниками или напротив них) установлены вешалки для детских полотенец (отдельно для рук и для ног) по списочному составу детей, что соответствует п.6.21. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Хозяйственные шкафы для уборочного инвентаря в умывальных оборудованы.

Стены помещений туалетных групп «Росинка» и «Незабудка» оклеены бумажными обоями, а не облицованы глазурованной плиткой или иным влагостойким материалом на высоту 1,5м, что **не соответствует п.5.1, п.5.2** СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Стены буфетных групп «Одуванчик», «Ягодка», «Незабудка», «Росинка» оклеены бумажными обоями, а не облицованы глазурованной плиткой или иным влагостойким материалом на высоту 1,5м, что **не соответствует п. 5.1, 5.2.** СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Пол в групповых, раздаточных застелен линолеумом, в умывальной облицован плиткой, что соответствует п.5.5 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Освещение помещений групповых предусмотрено как естественное, так и искусственное.

Естественное освещение осуществляется через оконные проемы. Световые проемы в групповых, игровых и спальнях оборудуют регулируемые солнцезащитными устройствами. В качестве солнцезащитных устройств используются шторы светлых тонов. Зашторивание окон в спальнях помещениях проводится лишь во время сна детей, в остальное время шторы раздвинуты в целях обеспечения инсоляции помещения.

Искусственное освещение представлено люминесцентными лампами. Осветительные приборы в помещениях для детей имеют защитную светорассеивающую арматуру, что соответствует п.7.10. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Нормируемый показатель искусственного освещения (освещенность при общем освещении) в спальнях комнатах с учетом расширенной неопределенности составляет: старшей группы «Незабудка» **65 лк ± 6 (занижено на 10 лк)**, второй младшей группы «Одуванчик» **37 лк ± 3,4 (занижено на 38 лк)**, второй младшей группы «Колокольчик» **50 лк ± 4,6 (занижено на 25 лк)**, средней «Ягодка» **42 лк ± 3,9 (занижено на 33 лк)**, старшей логопедической

«Росинка» 52 лк ± 4,8 (занижено на 23 лк), подготовительной группы «Сказка» 49 лк ± 4,4 (занижено на 26 лк), при нормативе 75 лк для данной группы помещений, что не соответствует п.7.1. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Нормируемый показатель искусственного освещения (освещенность при общем освещении) в помещении бассейна составляет (при норме 150 лк) с учетом расширенной неопределенности 60 лк ± 5,5 (занижено на 90 лк), что не соответствует п.7.1. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (протокол исследований № 00735 от 13.02.2018 г., выданный ИЛЦ Беловского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по железнодорожному транспорту»)

Непригодные люминисцентные лампы передают на утилизацию в спец. предприятие. Договор на утилизацию непригодных люминисцентных ламп № 0175 от 13.06.2017 г. с ООО «Накал».

Здания дошкольного образовательного учреждения оборудовано системами отопления и вентиляции. Договор теплоснабжения и поставки горячей воды № 3/33-18 от 08.12.2017 г. с ООО «Теплоэнергетик»

Ограждающие устройства отопительных приборов в групповых выполнены из материалов, не оказывающих вредного воздействия на человека.

Параметры микроклимата (температура, влажность) в помещениях с постоянным пребыванием детей соответствуют требованиям приложения 3 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». (Протокол лабораторных испытаний № 00736 от 12.02.2018 г., выданный ИЛЦ Беловского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по железнодорожному транспорту»)

Все помещения дошкольной организации ежедневно проветриваются. Графики проветривания имеются в каждой групповой. Проветривание проводится не менее 10 минут через каждые 1,5 часа. Сквозное проветривание в присутствии детей не проводится. Проветривание через туалетные комнаты не проводится. Длительность проветривания зависит от температуры наружного воздуха, направления ветра, эффективности отопительной системы. Проветривание проводится в отсутствие детей и заканчивается за 30 мин до их прихода с прогулки или занятий.

При проветривании допускается кратковременное снижение температуры воздуха в помещении, но не более чем на 2 - 4 °С, что соответствует п.8.5, п.8.6 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Контроль за температурой воздуха во всех основных помещениях пребывания детей осуществляется с помощью бытовых термометров, что соответствует п.8.9. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

В помещениях игровых и спальных комнат групп, музыкальном зале, физкультурном зале параметры микроклимата (температура, относительная влажность, скорость движения воздуха) с учетом расширенной неопределенности соответствует п.8.7 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».

Здания дошкольной образовательной организации оборудовано системами холодного и горячего водоснабжения, канализацией. Договор поставки горячей воды № 3/33-18 от 08.12.2017 г. с ООО «Теплоэнергетик». Договор холодного водоснабжения и № 1027 от 27.12.2017 г. с ООО «Водоснабжение».

На период отсутствия горячего централизованного водоснабжения в населенном пункте в ЧДОУ № 170 обеспечена подача горячей воды с помощью электроводонагревателей на

пищеблок, помещения медицинского блока, в туалетные и раздаточные всех групповых ячеек. Водоразборные краны обеспечены смесителями, что соответствует п.9.1, 9.2, 9.4. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

На экспертизу предъявлен режим дня на 2017-2018 г., утвержденный заведующей, приказ № 68/2а от 01.09.2017 г. (экспертное заключение № 3.4.Э от 05.02.2018 г.).

Максимальная продолжительность непрерывного бодрствования детей разного возраста в среднем составляет 5 ч 10 мин (при норме 5,5 – 6,0 ч): от 1 до 3 лет с 7.00 до 11.55 (4 ч 55 мин), от 3 до 4 лет с 7.30 до 12.15 (4 ч 45 мин); от 4 до 5 лет с 7.00 до 12.20 (5 ч 20 мин); от 5 до 6 лет с 7.00 до 12.40 (5 ч 40 мин); от 6 до 7 лет с 7.00 до 12.45 (5 ч 45 мин), что соответствует п.11.4 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Продолжительность ежедневных прогулок для детей разного возраста достаточная, составляет (при норме 3 – 4 ч): от 1 до 3 лет 4 ч, от 3 до 4 лет 3 ч 05 мин, от 4 до 5 лет 4 ч 05 мин, от 5 до 6 лет 3 ч, от 6 до 7 лет 3 ч, что соответствует п.11.5 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Прогулки предусмотрены 2 раза в день: в первую половину дня и во вторую половину дня - перед уходом детей домой, что соответствует п.11.6 СанПиН 2.4.1.3049-13. Приемы пищи и дневной сон организованы, интервалы между приемом пищи в среднем составляют около 3 часов (при норме 3 - 4 часа), что соответствует п.11.7 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Общая продолжительность дневного сна составляет для разных возрастов в среднем 2 ч 45 мин: от 1 до 3 лет 3 ч 05 мин, от 3 до 4 лет 2 ч 30 мин, от 4 до 5 лет 2 ч 40 мин, от 5 до 6 лет 2 ч 20 мин, от 6 до 7 лет 2 ч 15 мин (при норме 2 – 2,5 ч), что соответствует п.11.7 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Для детей от 1,5 до 3 лет дневной сон организован однократно с 12.00 до 15.00, продолжительностью 3 ч 00 мин, что соответствует п.11.7 СанПиН 2.4.1.3049-13. Перед сном не проводятся подвижные эмоциональные игры, закаливающие процедуры, что соответствует п.11.7 СанПиН 2.4.1.3049-13.

На самостоятельную деятельность (игры, подготовка к образовательной деятельности, личная гигиена) в режиме дня отводится для детей 3 - 4 лет 3 ч 15 мин, 5 – 6 лет 3 ч 10 мин, 6 – 7 лет 3 ч 16 мин (при норме не менее 3 - 4 часов), что соответствует п.11.8 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Для детей раннего возраста от 1,5 до 3 лет длительность непрерывной непосредственно образовательной деятельности составляет 10 минут, при норме не более 10 минут, что соответствует п.11.9 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Продолжительность непрерывной непосредственно образовательной деятельности для детей от 3 до 4-х лет – 10 минут (при норме не более 15 минут), для детей от 4-х до 5-ти лет – 20 минут (при норме не более 20 минут), для детей от 5 до 6-ти лет – 20-25 минут (при норме не более 25 минут), а для детей от 6-ти до 7-ми лет – 25 минут (при норме не более 30 минут). В режиме дня продолжительность непрерывной непосредственно образовательной деятельности ~~для детей всех возрастов не превышает допустимые нормы, не соответствует п.11.10 СанПиН~~ 2.4.1.3049-13.

При рассмотрении режима дня установлено: двигательный режим, физические упражнения и закаливающие мероприятия осуществляют с учетом здоровья, возраста детей и времени года. Используют следующие формы двигательной деятельности: утреннюю гимнастику, занятия физической культурой в помещении и на воздухе, физкультурные минутки, подвижные игры, спортивные упражнения, спортивные праздники, дни здоровья, плавание. Объем двигательной активности в организованных формах оздоровительно-воспитательной деятельности воспитанников в неделю составляет: старшая группа – 7 часов; подготовительная группа – 7 ч 30 мин, при норме 6-8 часов в неделю, что соответствует п. 12.2 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Для реализации двигательной деятельности детей используются оборудование и инвентарь физкультурного зала и спортивных площадок в соответствии с возрастом и ростом ребенка.

С детьми второго и третьего года жизни занятия по физическому развитию основной образовательной программы осуществляют по подгруппам 2-3 раза в неделю. С детьми второго года жизни занятия по физическому развитию основной образовательной программы проводят в групповом помещении, с детьми третьего года жизни - в групповом помещении или в физкультурном зале, что соответствует п. 12.4 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Количество детей в группе для занятий по физическому развитию и ее длительность в зависимости от возраста детей соответствует рекомендуемым нормам и составляет: 1 младшая (2-3 года) 19 детей и 17 детей – 10 минут; 2 младшая (3-4 года) – 24 воспитанника по 10 минут; средняя (4-5 лет) – 24 воспитанника по 20 минут; старшая группа (5-6 лет) – 18 воспитанников по 20 мин; подготовительная (6-7 лет) – 25 воспитанников по 25 минут.

Занятия по физическому развитию основной образовательной программы для детей в возрасте от 3 до 7 лет организуются не менее 3 раз в неделю, что соответствует п.12.5 СанПиН 2.4.1.3049-13. Длительность занятий по физическому развитию зависит от возраста детей и составляет:

- в младшей группе - 15 мин.,
- в средней группе - 20 мин.,
- в старшей группе - 25 мин.,
- в подготовительной группе - 30 мин.

Закаливание детей включает комплекс мероприятий: широкая аэрация помещений, правильно организованная прогулка, физические упражнения, плавание, воздушные и солнечные процедуры, что соответствует п. 12.6 СанПиН 2.4.1.3049-13.

При организации плавания детей используется бассейн. Продолжительность нахождения в бассейне в зависимости от возраста детей составляет: в средней группе - 20 мин., в старшей группе - 20 - 25 мин., в подготовительной группе - 25 мин, что соответствует п. 12.7 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Для достижения достаточного объема двигательной активности детей используют организованные формы занятий физическими упражнениями с широким включением подвижных игр, спортивных упражнений.

Работа по физическому развитию проводится с учетом здоровья детей при постоянном контроле со стороны медицинского работника (Уфимцева Е.Ю.), что соответствует п. 12.10 СанПиН 2.4.1.3049-13.

#### **Бассейн.**

Тип по характеру водообмена – со сменой воды. Расположен на первом этаже здания. Вспомогательные помещения представлены душевой, раздевальной. На пути движения от душа к ванне бассейна имеется ножная ванна с проточной водой, что соответствует требованиям п. 2.7 СанПиН 2.1.2.1188-03 «Плавательные бассейны. Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды. Контроль качества».

Для покрытия обходных дорожек, стен и дна ванн использованы материалы, устойчивые к применяемым реагентам и дезинфектантам, позволяющие проводить качественную механическую чистку и дезинфекцию, швы между облицовочными плитами тщательно затерты, что соответствует требованиям п. 2.11 СанПиН 2.1.2.1188-03.

Использование деревянных трапов в душевых и гардеробных не допускается, что соответствует требованиям п. 2.11 СанПиН 2.1.2.1188-03.

Система подачи воды в ванну бассейна оборудована краном для отбора проб поступающей воды для исследования, что соответствует требованиям п. 2.18 СанПиН 2.1.2.1188-03.

Сброс загрязненной воды из ванн плавательных бассейнов, из переливных желобов, от ножных ванн, с обходных дорожек и от мытья стенок и дна ванн бассейнов осуществляется в канализацию, что соответствует требованиям п. 2.20 СанПиН 2.1.2.1188-03.

Кратность обновления воды в ванне бассейна – 1 раз в день, что соответствует требованиям п. 3.5 СанПиН 2.1.2.1188-03.

Площадь зеркала воды составляет 28 м<sup>2</sup>, количество одновременное купающихся детей 9 человек, организованы перерывы между сменами продолжительностью 30 минут. Купание детей осуществляется по принципу 1 группа в день.

В графике уборки предусмотрена ежедневная дезинфекция душевой, раздевалки, обходных дорожек, дверных ручек и поручней, что соответствует требованиям п. 3.9.1 СанПиН 2.1.2.1188-03 «Плавательные бассейны. Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды. Контроль качества».

Генеральная уборка с профилактическим ремонтом и последующей дезинфекцией проводится не реже 1 раза в месяц, что соответствует требованиям п. 3.9.2 СанПиН 2.1.2.1188-03 «Плавательные бассейны. Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды. Контроль качества».

Санитарная обработка ванны, включающая полный слив воды, механическую чистку и дезинфекцию, проводится ежедневно.

Дезинфекция ванны бассейна проводится после слива воды и механической чистки, осуществляется методом: однократного орошения 0,03 % раствором Жавелиона, смыванием дезинфицирующего раствора теплой проточной водой через 2 ч после его нанесения, что соответствует требованиям п. 3.9.3 СанПиН 2.1.2.1188-03 «Плавательные бассейны. Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды. Контроль качества»

ЧДОУ № 170 оборудовано пищеблоком, работающем на сырье. Все технологическое и холодильное оборудование пищеблока исправно.

В пищеблоке оборудован горячий цех с выделением зон для работы с сырой продукцией, готовой продукцией, горячий цех, оборудован цех первичной обработки овощей совмещенный с обработкой яиц, цех мытья кухонной посуды. Технологическое оборудование пищеблока представлено двумя электропечами на 12 конфорок, пароконвектоматом, духовым шкафом, овощепротирочной и овощерезательной машиной, двумя мясорубками, холодильником, производственными столами, моечным оборудованием. Технологическое, производственное, холодильное оборудование имеет маркировку и находится в рабочем состоянии.

Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

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 (щелей, зазоров). 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, «Гастрономия», «Сельдь», «Х» - хлеб, «Зелень», что соответствует п.13.3 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделена отдельная посуда.

Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы. Кухонная посуда используется по назначению.

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группе. Для персонала выделена отдельная столовая посуда. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудовано локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения, что соответствует п.13.4. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Пищеблок оборудован 2-х секционной ванной для мытья кухонной посуды с подводкой холодной и горячей воды через смесители со следующей маркировкой: «Кухонный инвентарь и посуда». Инструкция по мытью кухонной посуды имеется. Отсутствуют щетки для мытья



кухонной посуды в первой секции, что не соответствует п.13.10 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Замечание устранено в ходе проверки, фотоматериалы прилагаются.

Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря осуществляется с нарушением санитарных правил. После мытья разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь не обрабатываются кипятком, что **не соответствует п.13.11.** СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Нарушение процесса мытья разделочных досок подтверждается результатом лабораторных исследований: в смыве, взятом с поверхности разделочной доски «ХЛЕБ» в буфетной групповой «Одуванчик» **обнаружены бактерии группы кишечной палочки.** (Протокол исследования № 00593-00622 от 05.02.2018 г.).

Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают, что соответствует п.3.12. «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

На пищеблоке оборудованы раковины для мытья рук персонала, что соответствует п.13.8. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Горячий цех оборудован производственным столом для раздельной работы по приготовлению мяса и рыбы. С соответствующей маркировкой стола - «СМ», «СР». Кухонный инвентарь: ножи, доски, мясорубки имеет маркировку: «СМ», «СР», «Сырые Куры».

Цех для первичной обработки овощей оборудовано ванной для мытья овощей. Имеются маркированные емкости для чистых овощей, и грязных овощей.

В цехе для первичной обработки овощей осуществляется обработка яиц. Емкости для обработки яиц и чистого яйца маркированы.

Обработка яйца проводится в следующем порядке: I - обработка в 1 - 2 % теплом растворе кальцинированной соды; II-обработка «Ника-2»; III- ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 мин. с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду, что соответствует п.14.12. СанПиН 2.4.1.3049-13.

Горячий цех оборудован эл. приводом с насадками для овощной нарезки и протирки овощей, что соответствует п.14.16.4. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Столовая и чайная посуда выделена для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Посуда с отбитыми краями, трещинами, сколами, столовые приборы из алюминия не используются, что соответствует п.13.13. «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

В буфетных вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфекционных средств.

Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки. Гибкие шланги с душевой насадкой для ополаскивания столовой посуды проточной водой оборудованы на ваннах для мытья посуды в буфетных всех групповых ЧДОУ, что соответствует п.13.14 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) и просушивается на специальных решетках.

Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.

Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфекционных средств. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке имеется промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфекционном растворе, что соответствует п.13.15. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств. Специальная промаркированная тара для хранения просушенной ветоши на пищеблоке и буфетных групповых выделена, что соответствует п.13.17 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на  $\frac{2}{3}$  объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов, и промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается, что соответствует п.13.18. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

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.

Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря, что соответствует п.13.19. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится силами специализированной организации. Договор на проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий заключен с ООО «Отдел Профдезинфекции» № 90/18 от 27.12.17 г.

Кладовщиком Хайрутдиновой Т.Н. допущены к приему в ЧДОУ № 170 ОАО «РЖД» пищевые продукты, не имеющие маркировки: плоды шиповника - 4,56 кг; смесь фруктов сушеных семечковых - 4,95 кг; виноград сушеный (изюм)-4.40 кг, что не соответствует п.14.1. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Руководством ЧДОУ № 170 ОАО «РЖД» проведен возврат перечисленных выше продуктов, не имеющих маркировочных ярлыков, в тех же объемах, по акту возврата к договору № 3 от 01.09.2017 г.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом Хайрутдиновой Т.Н. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года, что соответствует п.13.15. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения, установленными предприятием-изготовителем, что соответствует п.14.2. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Складское помещение для хранения сыпучих продуктов оборудовано прибором для измерения влажности, что соответствует п.14.4. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Хлеб хранится в шкафу. Ржаной и пшеничный хлеб хранится отдельно, на разных полках. Дверцы шкафа для хранения хлеба имеют отверстия для вентиляции. Нижняя полка шкафа для хранения хлеба находится на расстоянии 35 см от пола, что соответствует п.14.6. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации ( $15 \pm 2$ ) °С, но не более одного часа.

Картофель, корнеплоды хранят в складском помещении. Капуста уложена на отдельные стеллажи. Проведены исследования овощей на содержание нитратов, тяжелых металлов, яйца гельминтов.

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

В перечень технологического оборудования на пищеблоке включены 2 мясорубки для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов, что соответствует п.14.9. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания», что соответствует п.14.10. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

При обработке овощей соблюдаются следующие требования:

Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 мин небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты удаляются наружные листья.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

При кулинарной обработке овощей для сохранения витаминов, соблюдаются следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы), что соответствует п.14.16.3 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции, что соответствует п.14.16.4 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-

эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, тщательно промываются проточной водой и выдерживают в 3 %-м растворе уксусной кислоты или 10 %-м растворе поваренной соли в течение 10-мин с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием. Инструкция по обработке листовых овощей и зелени имеется, что соответствует п.14.16.4 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

В качестве заправки салатов используется растительное масло, что соответствует п.14.16.4 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Выдача готовой пищи проводится только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции, что соответствует п.14.23. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Пробы отбираются прокипяченными ложками в прокипяченную посуду (банки) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 ч при температуре 2 - 6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи. Суточные пробы отбираются в объеме 100 г., что соответствует п.14.24. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

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

Витаминизацию блюд проводят с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

Технология приготовления витаминизированных напитков соответствует технологии указанной производителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей. Препараты витамина «С» вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения непосредственно перед реализацией. По результатам исследования содержание витамина «С» с учетом погрешности в одной порции для детей возраста 3-6 лет составляет 42,81 мг, при норме для детей 3-6 лет - 50,0 мг на порцию, что **не соответствует п.14.21.** СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (Протокол исследования № 00554 от 05.02.2018 г.).

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который хранится один год, что соответствует п.14.21. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

В ЧДОУ № 170 организован правильный питьевой режим. Для питья детей применяют воду, расфасованную в емкости. Замена емкости проводится при необходимости и в соответствии со сроком хранения вскрытой емкости, установленной изготовителем, что соответствует п.14.26. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определен с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием, что соответствует п.15.2 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Питание организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп 2-3 года и 3-7 лет.

На экспертизу представлены 2 варианта меню с учетом возраста детей: 2-3 лет, 3-7 лет. Согласно экспертному заключению № 7.4.Э от 09.02.2018г. **Примерное 10-дневное меню (для детей в возрасте 2 – 3 лет)** не соответствует требованиям п. п. 15.1, 15.4,15.5,15.6 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Питание **не удовлетворяет** физиологические потребности детей в основных пищевых веществах (жирах, углеводах) и энергии, так как их содержание меньше нормируемых значений, что **не соответствует п.15.1 СанПиН 2.4.1.3049-13.**

Наименование веществ	норма	Факт*
Белок, г	42	42,1
В том числе животный, %	65	нет данных
Жиры, г	47	44,3
Углеводы, г	203	197
Энергия, ккал	1400	1388,9

\*- среднее значение за период.

При составлении меню учитывался рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях.

Распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи в таблице.

Прием пищи	Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в %	Фактическое распределение калорийности между приемами пищи в %
завтрак	20-25	22,2
2 завтрак	5	5,1
обед	30-35	38,5
полдник	10-15	5,9
ужин	20-25	28,3

Распределение энергетической ценности суточного рациона по отдельным приемам пищи **не соответствует п. 15.4 СанПиН 2.4.1.3049-13.** Калорийность полдника составляет 5,9% ,при нормативе 10-15%.

В промежутке между завтраком и обедом предусмотрен дополнительный прием пищи второй завтрак, включающий свежие фрукты.

Примерное меню содержит информацию: итого за весь период, среднее значение за период, содержание белков, жиров, углеводов в среднем за весь период в % от общей калорийности. В примерном меню не приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептур, **что соответствует п. 15.5 СанПиН 2.4.1.3049-13. В процессе проверки ( на 15.02.2018г.) данное несоответствие устранено.**

Допущено повторение одних и тех же блюд подряд в течение нескольких дней, **что не соответствует п. 15.5 СанПиН 2.4.1.3049-13.** Молоко кипяченое выдается в 1, 2, 3, 5, 8, 9 дни.

Завтраки всех дней включают бутерброд, обеды включают закуску (икра овощная или порционные овощи, сельдь с луком), а второе блюдо обеда состоит из гарнира и изделия из мяса (рыбы); ужин включает рыбные, овощные и творожные блюда и горячие напитки, что соответствует п. 15.6 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи представлены в таблице.

Время приема	Суммарный вес всех блюд (г)
--------------	-----------------------------

	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день	весь пери од	норма
Завтрак	393	333	274	333	333	324	333	333	333	333	332	350-450
Второй завтрак	75	75	75	100	75	75	75	75	75	75	78	н/н
Обед	608	614	655	628	655	585,6	650	640	650	600	629	450 - 550
Полдник	150	150	140	140	150	150	150	140	150	150	147	200 - 250
Ужин	280	379	417	319	419	330	309	399	334	350	354	400 - 500

Суммарные объемы блюд завтрака, полдника и ужина, ниже установленных для данного возраста величин, объем обеда превышает нормативы, **что не соответствует п. 15.6 СанПиН 2.4.1.3049-13.**

Кратность приема пищи – 5 раз, определена временем пребывания детей и режимом работы групп (завтрак, 2 завтрак, обед, полдник, ужин).

Согласно экспертному заключению № 6.4.Э от 08.2.2018г. **Примерное 10-дневное меню (для детей в возрасте 3 – 7 лет) не соответствует требованиям п. п. 15.1, 15.4, 15.5, 15.6 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».**

Питание не удовлетворяет физиологические потребности детей в основных пищевых веществах (жирах, углеводах) и энергии, так как их содержание меньше нормируемых значений, **что не соответствует п.15.1 СанПиН 2.4.1.3049-13.**

Наименование веществ	норма	Факт*
Белок, г	54	54,2
В том числе животный, %	60	нет данных
Жиры, г	60	57,5
Углеводы, г	261	238,7
Энергия, ккал	1800	1769,7

\*- среднее значение за период.

Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определен с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

В примерном меню содержание белков обеспечивает 12,5 %\* (при норме 12-15% от калорийности рациона), жиров 30,2 %\* (при норме 30-32%) и углеводов 53,3 %\* (при норме 55-58%), **что соответствует п. 15.3 СанПиН 2.4.1.3049-13.**

\*расчет проведен согласно МУ 1-40/38-05, МУ 4237- 86.

**Содержание основных пищевых веществ (%) и распределение калорийности по приемам пищи (%)**

Время приема	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %	килокалории %
Завтрак	2,7	8,0	11,9	22,8
Второй завтрак	0,1	0,5	3,6	4,0
Обед	4,9	12,1	20,4	38,3
Полдник	1,2	2,6	2,0	5,8
Ужин	3,5	7,1	17,5	29,1
Итого:	12,5	30,2	55,3	100,0

При составлении меню учитывался рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях.

Распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи приведено в таблице.

Прием пищи	Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в %	Фактическое распределение калорийности между приемами пищи в %
завтрак	20-25	22,8
2 завтрак	5	4,0
обед	30-35	38,3
полдник	10-15	5,8
ужин	20-25	29,1

Распределение энергетической ценности суточного рациона по отдельным приемам пищи **не соответствует п. 15.4 СанПиН 2.4.1.3049-13**. Второй завтрак и полдник имеет недостаточную калорийность.

В промежутке между завтраком и обедом предусмотрен дополнительный прием пищи второй завтрак, включающий свежий фрукт.

Примерное меню содержит информацию: итога за весь период, среднее значение за период, содержание белков, жиров, углеводов в среднем за весь период в % от общей калорийности. Не приведены ссылки на рецепты используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептов, **что не соответствует п. 15.5 СанПиН 2.4.1.3049-13**.

Допущено повторение одних и тех же блюд подряд в течение нескольких дней, **что не соответствует п. 15.5 СанПиН 2.4.1.3049-13**. Молоко кипяченое выдается в 1, 2, 3, 5, 8, 9 дни.

Завтраки всех дней включают бутерброд, обеды включают закуску (икра овощная или порционные овощи, сельдь с луком), а второе блюдо обеда состоит из гарнира и изделия из мяса (рыбы); ужин включает рыбные, овощные и творожные блюда и горячие напитки, что соответствует п. 15.6 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи представлены в таблице.

Время приема	Суммарный вес всех блюд (г)										весь период	норма
	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день		
Завтрак	487	429	355	429	429	415	429	415	420	427	<b>424</b>	400 - 550
Второй завтрак	75	75	75	100	75	75	75	75	75	75	<b>78</b>	н/н
Обед	760	752	735	786	793	729	830	843	795	720	<b>774</b>	600 - 800
Полдник	200	200	150	150	200	200	200	150	200	200	<b>185</b>	250 - 350
Ужин	380	452	516	392	492	387	400	492	412	432	<b>436</b>	450 - 600

Суммарные объемы блюд полдника и ужина, ниже установленных для данного возраста величин, **что не соответствует п. 15.6 СанПиН 2.4.1.3049-13**.

Кратность приема пищи – 5 раз, определена временем пребывания детей и режимом работы групп (завтрак, 2 завтрак, обед, полдник, ужин).

В режиме питания выделено время для второго завтрака.

Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню.

Примерным меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса, 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, что соответствует п. 15.7 СанПиН 2.4.1.3049-13.

На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, что соответствует п. 15.9 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Питание организовано 5-ти разовое (завтрак, 2 завтрак, обед, полдник, ужин). Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ЧДОУ и дома родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой

групповой ячейке, в нем указывают наименование блюд и объем порции, что соответствует п. 15.13 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Химический состав рациона по содержанию жиров и углеводов, установленный лабораторным путем, соответствует величинам, полученным расчетным путем, т.е. меню-раскладке (Протокол исследования 00720-00733 г., выданный ИЛЦ Беловского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по железнодорожному транспорту»).

Все помещения ЧДОУ убираются влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель).

Влажная уборка в спальнях проводится после дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи.

Влажная уборка спортивных залов проводится 1 раз в день и после каждого занятия. Спортивный инвентарь ежедневно протирается влажной ветошью, маты - с использованием мыльно-содового раствора. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса. Во время генеральных уборок ковровое покрытие подвергается влажной обработке. После каждого занятия спортивный зал проветривается в течение не менее 10 мин, что соответствует п.14.24 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Стол в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой.

Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях, что соответствует п.17.2. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

В туалетных помещениях групповых для технических целей (уборка помещений групповой, туалета и т.д.) оборудованы отдельные водопроводные краны, что соответствует п.17.3. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой

Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом ежедневно. Горшки моются после каждого использования при помощи ершей или щеток и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфекционных средств. В качестве дезинфекционного средства используют 2 % раствор жавильона.

Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц с применением моющих и дезинфекционных средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью), что соответствует п.17.6. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед поступлением в групповые моются проточной водой (температура 37 °С) с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей, и затем высушивают на воздухе.

Пенолатексные ворсованные игрушки и мягконабивные игрушки обрабатываются согласно инструкции изготовителя, что соответствует п.17.12. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Игрушки моются ежедневно в конце дня, а в группе для детей раннего возраста - 2 раза в день. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается, что соответствует п.17.13. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-



эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

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

Постельное белье, кроме наволочек, маркировано у нижнего края. На каждого ребенка имеется три комплекта белья, включая полотенца для лица и ног, и две смены наматрасников, что соответствует п.17.14. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Грязное белье после употребления складывается в специальный клеенчатый мешок. Грязное белье доставляется в постирочную. Клеенчатые мешки обрабатываются горячим мыльно-содовым раствором, что соответствует п.17.15. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Постельные принадлежности: матрацы, подушки, спальные мешки проветриваются непосредственно в спальнях при открытых окнах во время каждой генеральной уборки, что соответствует п.17.16. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Стирка белья осуществляется в постирочной ЧДОУ № 170. Помещения стиральной и гладильной смежные. Стиральная комната оборудована двумя стиральными машинами на 6 и 20 кг сухого белья, центрифугой, сушильной машиной. Емкость для сортировки грязного белья (по принципу степени загрязнения, цвета, назначения) имеется, что соответствует п.4.35. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Персонал ЧДОУ №170 соблюдает правила личной гигиены: приходит на работу в чистой одежде и обуви; оставляет верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стрижет ногти, что соответствует п.19.4 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья, что соответствует п.19.3 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Работники пищеблока обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка), в количестве трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда хранится в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока во время работы не носят кольца, серьги, не принимают пищу на рабочем месте, соответствует п.19.5 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Воспитатели и помощники воспитателя обеспечены спецодеждой (халаты светлых тонов), что соответствует п.19.7 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Для персонала оборудован отдельный сан. узел с наличием мыла и полотенца, что соответствует п.19.8 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

#### **Гигиенические и противоэпидемические мероприятия.**

Медицинский блок детского сада расположен на первом этаже, имеет отдельный вход из коридора. Набор помещений медицинского блока, площадь, внутренняя отделка соответствуют требованиям п. 4.2, 4.3 СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность». Кабинет медицинской сестры и процедурный кабинет оборудованы умывальниками с подводкой горячей и холодной воды, что соответствует требованиям п. 5.5 СанПиН 2.1.3.2630-10. В месте установки раковины стена облицована керамической плиткой в соответствии с п. 4.6 СанПиН 2.1.3.2630-10. Влажная уборка медицинского кабинета (обработка полов, мебели, оборудования, подоконников, дверей) осуществляется не менее 2 раз в сутки с использованием моющих средств, дезинфицирующие средства, что соответствует требованиям п. 11.1 СанПиН 2.1.3.2630-10.

Хранение моющих и дезинфекционных средств осуществляется в таре (упаковке) изготовителя, снабженной этикеткой, в шкафу, в специально предназначенном месте, что соответствует требованиям п. 11.2 СанПиН 2.1.3.2630-10.

Отдельные емкости с рабочими растворами дезинфекционных средств, используемых для обработки: поверхностей в помещениях, мебели, аппаратов, оборудования, уборочного материала имеются, что соответствует требованиям п. 11.3 СанПиН 2.1.3.2630-10.

Уборочный инвентарь (емкости, ветошь, швабры) имеют четкую маркировку с учетом функционального назначения помещения и видов уборочных работ, что соответствует требованиям п. 11.4 СанПиН 2.1.3.2630-10.

Генеральная уборка медицинского помещения проводится один раз в месяц, график генеральных уборок имеется, что соответствует требованиям п. 11.7 СанПиН 2.1.3.2630-10.

Медицинский персонал обеспечен перчатками для возможного контакта с кровью или другими биологическими субстратами, потенциально или явно контаминированными микроорганизмами, слизистыми оболочками, поврежденной кожей, что соответствует требованиям п. 12.4.7.1 СанПиН 2.1.3.2630-10.

Медицинский персонал обеспечен комплектами сменной одежды: халатами, шапочками, сменной обувью, не менее 3 комплектов спецодежды на одного работающего.

На момент проверки в детском саду находилось 120 детей, по списочному составу – 165 детей. Причины отсутствия детей: 7 – ветряная оспа, 7 – ОРВИ.

В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений медицинская сестра проводит осмотры на педикулез, результаты которого заносит в специальный журнал, что соответствует требованиям п.18.1. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Проводит работу по организации профилактических осмотров воспитанников и организацией профилактических прививок. Медицинский работник оповещает родителей о необходимости проведения профилактических прививок по телефону, контролирует размеры туберкулиновой пробы Манту, составляет списки детей для прохождения профилактических осмотров, направляет списки в поликлинику.

Проводит 1 раз в год распределение детей на медицинские группы для занятий физическим воспитанием (по результатам профилактического осмотра). Информировывает воспитателей, методистов по физическому воспитанию о состоянии здоровья детей, формирует списки по группам здоровья для воспитателей. Вместе с воспитателем проводит ежедневный утренний прием детей в ясельной группе, при необходимости по показаниям проводится термометрия.

В целях профилактики контагиозных гельминтозов проводится ежегодное обследование детей с целью выявления контагиозных гельминтозов, что соответствует п.18.2.1 СанПиН 2.4.1.3049-13. Для профилактики паразитозов проводят лабораторный контроль за качеством воды в ванне бассейна. Одновременный отбор смывов с объектов внешней среды на паразитологические показатели проводится, что соответствует п.18.2.5 СанПиН 2.4.1.3049-13. Медицинским работником заведен журнал инфекционных заболеваний, по форме № 60/у приказа МЗ СССР № 1030 от 04.10.1980 г., содержит всю необходимую информацию. Согласно представленному журналу инфекционная заболеваемость в 2016 г.- 2017 г. не зарегистрирована.

На каждого ребенка заведена медицинская карта по форме 026/у, в которой имеются антропометрические данные, данные о профилактических прививках, данные о перенесенных заболеваниях, сведения о медицинских осмотрах. Медицинские осмотры и лабораторные исследования дети проходят по месту прикрепления к ЛПУ, результаты которого медицинский работник вносит в медицинскую карту. Медицинским работником представлены справки с указанием диагноза на детей после перенесенного заболевания, а также отсутствия более 5 дней, что соответствует требованиям п 11.3 СанПиН 2.4.1.3049-13.

С целью контроля за проведением профилактических прививок детей медицинским работником заведена тетрадь, в которой записан план прививок и туберкулиновых проб и проставлены даты проведения прививок. Медицинский работник отслеживает результаты туберкулиновых проб с регистрацией в журнале.

С целью физического воспитания в детском саду организовано плавание в бассейне. Справки о результатах паразитологического обследования на энтеробиоз с кратностью не менее 1 раза в 3 месяца представлены на всех детей.

Медицинским работником представлен журнал учета детей, находящихся в изоляторе. Согласно данным журнала дети в изоляторе не находились.

Медицинские отходы:

Сбор отходов класса «А» осуществляются в одноразовые промаркированные пакеты и утилизируются по договору № П/026/2018 от 13.01.2018 г. с ООО «Белсах». Отходы класса Б собираются в одноразовую твердую емкость с маркировкой желтого цвета, обеззараживаются в 0,1 % растворе «Жавельон» и утилизируются. Договор на утилизацию № 31 от 09.01.2018 г. с ООО «100 мелочей». Инструкция, утвержденная заведующим детского сада, в которой определены ответственные сотрудники и процедура обращения с медицинскими отходами имеется, что соответствует требованиям п. 3.2 СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами».

На всех сотрудников детского сада заведены личные медицинские книжки установленного образца. Медицинские осмотры пройдены в полном объеме, что соответствует приказу Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12 апреля 2011 г. № 302н. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация пройдена всеми сотрудниками. Результаты медицинского осмотра и профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация занесены в личную медицинскую книжку.

По результатам лабораторного контроля в эксплуатируемом здании среднегодовая эквивалентная равновесная объемная активность дочерних продуктов радона в воздухе не превышает 200 Бк/м<sup>3</sup>, что соответствует п.5.3.3.СанПиН 2.6.1.2523-09 «Нормы радиационной безопасности (НРБ-99/2009).(протокол испытания (исследования) № 00739 от 13.02.2018 г.)

По результатам исследований, проведенных в функциональных помещениях ЧДОУ Детский сад №170 ОАО «РЖД» эффективная доза гамма - излучения не превышает мощность дозы на открытой местности более чем на 0,2 мкЗв/ч, что соответствует п. 5.3.3 СанПиН 2.6.1.2523-09 «Нормы радиационной безопасности (НРБ-99/2009).(протокол испытания (исследования) № 00737 от 13.02.2018 г.)

Уровни электромагнитных полей, создаваемых ПЭВМ на рабочем месте медицинской сестры, не превышают временные допустимые уровни, что соответствует п.2.4.СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работ».( протокол испытания (исследования) № 00738 от 13.02.2018 г.

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

1. В групповой старшей группы «Незабудка» допущены для игр детей мягконабивные игрушки – нарушение требований п.6.10 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-

эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

2. Стены помещений туалетных групп «Росинка» и «Незабудка» оклеены бумажными обоями, а не облицованы глазурованной плиткой или иным влагостойким материалом на высоту не менее 1,5м – нарушение требований **п.5.1, п.5.2 СанПиН 2.4.1.3049-13** «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

3. Стены буфетных групп «Одуванчик», «Ягодка», «Незабудка», «Росинка» оклеены бумажными обоями, а не облицованы глазурованной плиткой или иным влагостойким материалом на высоту не менее 1,5м – нарушение требований **п.5.1, п.5.2 СанПиН 2.4.1.3049-13** «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

4. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря осуществляется с нарушением санитарных правил: после проведения мытья разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь не обрабатываются кипятком, что подтверждается результатом лабораторных исследований. В смыве, взятом с поверхности разделочной доски «ХЛЕБ» в буфетной групповой «Одуванчик» **обнаружены бактерии группы кишечной палочки**. (Протокол исследования № 00593-00622 от 05.02.2018 г.) - нарушение требований **п.13.11 СанПиН 2.4.1.3049-13**.

5. Допущены к приему в ЧДОУ № 170 ОАО «РЖД» пищевые продукты, не имеющие маркировки, в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством РФ: плоды шиповника - 4,56 кг; смесь фруктов сушеных семечковых - 4,95 кг; виноград сушеный (изюм) - 4,40 кг – нарушение требований **п.14.1 СанПиН 2.4.1.3049-13** «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

6. Питание детей возраста 2-3 года и 3-7 лет **не удовлетворяет** физиологические потребности детей в основных пищевых веществах (жирах, углеводах) и энергии, так как их содержание меньше нормируемых значений – нарушение требований **п.15.1 СанПиН 2.4.1.3049-13**.

7. В примерных 10 – дневных меню на возраст 2-3 года и 3-7 лет распределение энергетической ценности суточного рациона по отдельным приемам пищи **не соответствует п.15.4 СанПиН 2.4.1.3049-13**. Калорийность полдника составляет 5,9% , при нормативе 10-15%.

8. В примерных 10 – дневных меню на возраст 2-3 лет и 3-7 лет допущено повторение одних и тех же блюд подряд в течение нескольких дней – нарушение требований **п.15.5 СанПиН 2.4.1.3049-13**. (Молоко кипяченое выдается в 1, 2, 3, 5, 8, 9 дни.)

9. Суммарные объемы блюд завтрака, полдника и ужина для детей возраста 2-3 года и суммарные объемы блюд полдника и ужина для детей возраста 3-7 лет, ниже установленных для данного возраста величин – нарушение требований **п.15.6 СанПиН 2.4.1.3049-13**.

10. Нормируемый показатель искусственного освещения (освещенность при общем освещении) в спальнях комнатах с учетом расширенной неопределенности составляет: старшей группы «Незабудка» **65 лк ± 6 (занижено на 10 лк)**, второй младшей группы «Одуванчик» **37 лк ± 3,4 (занижено на 38 лк)**, второй младшей группы «Колокольчик» **50 лк ± 4,6 (занижено на 25 лк)**, средней «Ягодка» **42 лк ± 3,9 (занижено на 33 лк)**, старшей логопедической «Росинка» **52 лк ± 4,8 (занижено на 23 лк)**, подготовительной группы «Сказка» **49 лк ± 4,4 (занижено на 26 лк)**, при нормативе **75 лк** для данной группы помещений – нарушение требований **п.7.1 СанПиН 2.4.1.3049-13** «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

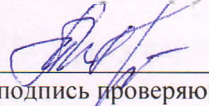
11. Нормируемый показатель искусственного освещения (освещенность при общем освещении) в помещении бассейна составляет (при норме 150 лк) с учетом расширенной неопределенности **60 лк ± 5,5 (занижено на 90 лк)** – нарушение требований **п.7.1 СанПиН 2.4.1.3049-13** «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

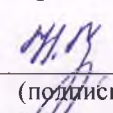
12. По результатам исследования содержание витамина «С» с учетом погрешности в одной порции для детей возраста 3-6 лет составляет 42,81 мг, при норме для детей 3-6 лет - 50,0 мг на порцию, что **не соответствует п.14.21 СанПиН 2.4.1.3049-13** «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (протокол исследования № 00554 от 05.02.2018 г.).

Ответственными за выявленные нарушения согласно Уставу является юридическое лицо «Детский сад №170 ОАО «РЖД» в лице законного представителя Н.Н. Кузнецовой

- 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), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний): -
- нарушений не выявлено: -

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

  
 \_\_\_\_\_  
 (подпись проверяющего)

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

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

\_\_\_\_\_

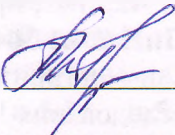
\_\_\_\_\_

Прилагаемые к акту документы: акт санитарно – эпидемиологического обследования от 15.02.2018 №2.4.О.

Протоколы лабораторных испытаний №№: от 13.02.2018 №№ 00736 (микроклимат), 00735 (освещение), 00739 (ЭРОА радона); от 14.02.2018 № 00737 (мощность эффективной дозы гамма-излучения); от 05.02.2018 №№ 00555 (соль «Илецкая»), 00638-00652 (смывы паразитология, пищеблок), 00653-00702 (смывы паразитология, пищеблок), 04529-04548 (смывы паразитология, групповые), 00705-00719 (смывы паразитология бассейн), 00550 (рассольник «Ленинградский»), 00551 (отварные макаронные изделия), 00552 (компот из сухофруктов), 00553 (гуляш), 00560 (молоко питьевое), 00556 (масло сливочное), 00558 (сметана), 00557 (филе минтая св./мор), 00559 (окорочка цыпленка бройлера, полуфабрикат, св./мор.), 00634 (морковь столовая свежая), 00636 (свекла столовая свежая), 00635 (картофель продовольственный свежий), 00637 (капуста белокочанная свежая), 00633 (лук репчатый свежий): от 07.02.2018 00703 (вода бассейна, поверхностный слой), 00704 (вода плавательного бассейна 20-30 см от глубины); от 07.02.2018 № 00593-00622 (смывы БГКП, стафилококк (групповые)), 00563-00592 (смывы БГКП, стафилококк (пищеблок)); от 12.02.2018 00734 (воздух замкнутых помещений), 00734/1 воздух рабочей зоны, 00720-00733 (рацион 3-7 лет).

Экспертные заключения по результатам лабораторных исследований №№ 18.4.П - 40.4.П, 42.4.П от 09.02.2018, 43.4.П, 44.4.П от 12.02.2018, 48.4.П-53.4.П от 14.02.2018; 56.4.П-57.4.П от 14.02.2018.

Протокол об административном правонарушении №5 от 26.02.2018г. Предписание №4 от 26.02.2018г.

Подписи лиц, проводивших проверку:  Григорова Т.К.

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а): заведующий Детским садом №170 ОАО «РЖД» Н.Н. Кузнецова

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

"26" февраля 2018 г.

  
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: \_\_\_\_\_  
(подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку)