

**Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и  
благополучия человека**

**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей  
и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу**

**Территориальный отдел в Невском и Красногвардейском районах**

Почтовый адрес: 192029, г. Санкт-Петербург, пр. Обуховской Обороны, д. 123  
ОГРН 1057810212503, ИНН/КПП 7801378679/78010001 ОКАТО 40263561000, ОКТМО 40307000, ОКПО 74851156  
тел.: 412-54-80; факс: 412-54-80

**АКТ ПРОВЕРКИ № 78-03-07-1498/В-18**

ГБДОУ детский сад № 25 Невского района Санкт-Петербурга, 192012, Санкт-Петербург, улица Бабушкина, дом 133, корпус 2, литер А  
(место составления акта)

«28» декабря 2018г.

17 час.00 мин

(время начала составления акта)

На основании Распоряжения зам. руководителя Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу – зам. главного государственного санитарного врача по городу Санкт-Петербургу Смирновой Елены Ивановны от «27» ноября 2018 года № 78-03-07-1498/В-18 и в соответствии с Положением «Об Управлении Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу», должностным лицом Территориального отдела в Невском и Красногвардейском районах Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу специалистом-экспертом Илюхиной Ольгой Александровной

(должность, ФИО)

проведена  **плановая** /  **внеплановая**  
 **выездная** /  **документарная**

проверка за соблюдением требований законодательства

в сфере защиты прав потребителей,

санитарно-эпидемиологического благополучия населения

*Наименование проверяемого юридического лица/индивидуального предпринимателя*

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 25 комбинированного вида Невского района Санкт-Петербурга (ГБДОУ детский сад № 25 Невского района Санкт-Петербурга)**

(с указанием организационно-правовой формы)

Место проведения проверки: 192012, Санкт-Петербург, улица Бабушкина, дом 133, корпус 2, литер А, 192012, Санкт-Петербург, улица Бабушкина, дом 94, литер А  
(полный фактический адрес)

Место нахождения юридического лица 192012, Санкт-Петербург, улица Бабушкина, дом 133, корпус 2, литер А (полный юридический адрес)

ОГРН 1037825002445 ИНН 7811065890

Сведения о включении в реестр субъектов малого или среднего предпринимательства за № \_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Реквизиты предприятия \_\_\_\_\_

(р/с, к/с, БИК, ОКПО, ОКОНХ)

(для индивидуального предпринимателя – ИНН, свидетельство о госрегистрации)

Руководитель Гущина Ольга Григорьевна, заведующий ГБДОУ детский сад № 25 Невского района Санкт-Петербурга

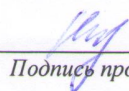
(ФИО, должность)

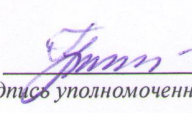
**Дата и время проведения проверки:**

«03» декабря 2018 г. с 10 час. 00 мин. до 18 час. 00 мин. Продолжительность 8 часов

«07» декабря 2018 г. с 10 час. 00 мин. до 17 час. 00 мин. Продолжительность 7 часов

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

  
Подпись проверяющего

  
подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП



«20» декабря 2018 г. с 10 час. 00 мин. до 17 час. 00 мин. Продолжительность 7 часов  
«28» декабря 2018 г. с 10 час. 00 мин. до 18 час. 00 мин. Продолжительность 8 часов

Акт составлен: ТО Управления Роспотребнадзора в Невском и Красногвардейском районах  
(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

С копией распоряжения о проведении проверки, заверенной должностным лицом, проводившем проверку ознакомлен (заполняется при проведении выездной проверки Гущина Ольга Григорьевна, заведующий ГБДОУ детский сад № 25 Невского района Санкт-Петербурга

подпись ознакомленного лица \_\_\_\_\_

Дата ознакомления с распоряжением «28» ноября 2018г. 10 часов 00 минут

### Представители других организаций, участвующие в проверке

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург» в Невском и Красногвардейском районах

№ свидетельства об аккредитации РОСС RU.0001.410264, дата выдачи свидетельства 02.06.2014г  
наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство, Федеральная служба по аккредитации

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

-----  
(заполняется в случае проведения внеплановой выездной проверки субъектов малого и среднего предпринимательства)

Представители проверяемого предприятия, в присутствии которых проведено мероприятие по контролю Гущина Ольга Григорьевна, заведующий ГБДОУ детский сад № 25 Невского района Санкт-Петербурга

(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 период с 03.12.2018г 10 часов 00 минут по 28.12.2018г. 18 часов 00 минут в ходе проведения плановой выездной проверки в отношении Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 25 комбинированного вида Невского района Санкт-Петербурга (ГБДОУ детский сад № 25 Невского района Санкт-Петербурга) по адресам: 192012, Санкт-Петербург, улица Бабушкина, дом 133, корпус 2, литер А, 192012, Санкт-Петербург, улица Бабушкина, дом 94, литер А, установлено:

#### 1. Рассмотрены документы:

- Устав Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 25 комбинированного вида Невского района Санкт-Петербурга, утвержденный Распоряжением Комитета по образованию от 14.04.2015г № 1649-р;
- Свидетельство о государственной регистрации права на здание по адресу г. СПб, ул. Бабушкина, д.133, к.2, Литер А серия 78-АЖ, № 533320 от 17.04.2012г (оперативное управление);
- Свидетельство о государственной регистрации права на здание по адресу г. СПб, ул. Бабушкина, д.94 Литер А серия 78-АЖ, № 595289 от 13.06.2012г (оперативное управление);
- Свидетельство о государственной регистрации права на землю по адресу г. СПб, ул. Бабушкина, д.133, к.2, Литер А серия 78-АГ, № 003869 от 10.10.2007г (постоянное (бессрочное) пользование);
- Свидетельство о государственной регистрации права на землю по адресу г. СПб, ул. Бабушкина, д.94 Литер А серия 78-АЗ, № 255619 от 07.02.2014г (постоянное (бессрочное) пользование);
- лицензия на право ведения образовательной деятельности, регистрационный номер № 767 от 25.10.2011г, срок действия-бессрочно, 78 № 001083;
- договор Б-94-3/16-СТ/2017г от 30.12.2016г, М-94-38/16-ЕЛ/2018г от 01.02.2018г по организации сбора, вывоза и размещения твердых бытовых отходов;

#### 2. Установлено:

**Здание по адресу Санкт-Петербург, ул. Бабушкина, д.133, к.2, Литер А:**

ГБДОУ детский сад № 25 Невского района Санкт-Петербурга осуществляет образовательную деятельность по адресу: 192012, Санкт-Петербург, ул. Бабушкина, д.133, к. 2, литер А в соответствии с Уставом, утвержденным Распоряжением Комитета по образованию от 14.04.2015г № 1649-р и согласно лицензии

\_\_\_\_\_  
Подпись проверяющего

\_\_\_\_\_  
подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП



на право ведения образовательной деятельности, регистрационный номер № 767 от 25.10.2011г, срок действия- бессрочно, 78 № 001083.

Основным предметом деятельности Образовательного учреждения является реализация образовательной программы дошкольного образования, адаптированной для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (слабовидящих детей, детей с амблиопией, косоглазием, тяжелыми нарушениями речи, фонетико-фонематическими нарушениями речи), присмотр и уход за детьми), дополнительных общеразвивающих программ, присмотра и ухода за детьми.

Режим работы Учреждения, в соответствии с Уставом с понедельника по пятницу с 07 час.00мин до 19 час.00мин, суббота, воскресенье и праздничные дни, установленные законодательством РФ, учреждение не работает.

При входе в учреждение имеется вывеска с информацией о наименовании учреждения, адресе и режиме работы.

#### **Санитарно-гигиеническая характеристика территории.**

Дошкольная образовательная организация имеет собственный земельный участок, S=5542м<sup>2</sup>. Территория ограждена забором и озеленена (50% от площади территории), имеет наружное искусственное освещение, состояние удовлетворительное.

На территории участка выделены следующие зоны: игровая.

Зона игровой территории включает в себя групповые площадки, индивидуальные для каждой группы (5шт, площадь 7м<sup>2</sup> на 1 ребенка) и одну физкультурную площадку. Покрытие групповых площадок – травяное, с утрамбованным грунтом, физкультурной зоны – специальное, синтетическое покрытие.

Для защиты детей от солнца и осадков на территории каждой групповой площадки установлен тентовый навес, площадью 7м<sup>2</sup> на 1 ребенка. Игровые и физкультурная площадки для детей оборудованы с учётом их возрастных особенностей.

В мае 2018г на игровых площадках была произведена полная смена песка. Завезенный песок соответствует гигиеническим нормативам по паразитологическим, микробиологическим, сан-хим., радиологическим показателям- экспертное заключение, протоколы исследований представлены). Песочницы в отсутствие детей, во избежание загрязнения песка, закрываются крышками.

Собственной хозяйственной зоны нет. Сбор мусора и пищевых отходов осуществляется в мусорные контейнеры, установленные на смежной с территорией дошкольной образовательной организации контейнерной площадке жилой застройки.

Заключен договор М-94-38/16-ЕЛ/2018г от 01.02.2018г по организации сбора, вывоза и размещения твердых бытовых отходов с ООО «Управляющая Компания Евротракт» и ООО «ЛидерСервис». Вывоз мусора и пищевых отходов согласно Договору осуществляется ежедневно.

Въезды и входы на территорию дошкольной образовательной организации, проезды покрыты асфальтом. Состояние удовлетворительное.

Проведение профилактической дезинфекции, дератизации и дезинсекции осуществляется по контракту на возмездное оказание услуг № ЦГЗ-25/18 от 09.01.2018г по дератизации и дезинсекции в образовательном учреждении с ООО «Центр гигиены». Кратность проведения дератизационных мероприятий – ежемесячно, представлены наряды (акты об оказании услуг). Следов пребывания грызунов не обнаружено. Обеспечено регулярное обследование и оценка состояния объекта с целью учета численности грызунов, определения заселенности территории грызунами, технического и санитарного состояния учреждения. Представлен журнал учета мероприятий.

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

Территория Учреждения содержится в чистоте. Разработан и утвержден график уборки территории: за 1 час до прихода детей утром, ежедневно.

#### **Санитарно-гигиеническая характеристика здания.**

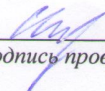
Здание дошкольной образовательной организации построено в 1937г по типовому проекту, 2х этажное, отдельно стоящее. Реконструкция-1955г, капитальный ремонт – 2010г, косметический ремонт-ежегодно. Состояние подвала, кровли удовлетворительное.


В здании оборудовано 2 входа для детей дошкольного возраста.

Здание оборудовано централизованными системами холодного и горячего водоснабжения, канализации, отопления и вентиляции.

Холодным и горячим централизованным водоснабжением обеспечены помещения пищеблока, буфетных, туалетных для детей и персонала, медицинского блока.

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

  
Подпись проверяющего

  
подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП



Отбор проб воды централизованной системы питьевого водоснабжения произведен 07.12.2018г. из водоразборного крана моечной и санитарно-гигиенической раковины пищеблока. Пробы воды по результатам лабораторных исследований по органолептическим, обобщенным, микробиологическим и физико-химическим показателям соответствуют гигиеническим требованиям (экспертное заключение № 78.01.03Ф-07.016М-4661, № 78.01.03Ф-07.016М-4661/1 от 24.12.2018г.

**Вентиляция.** Воздухообмен в основных помещениях пребывания детей обеспечивается канальной приточно-вытяжной вентиляцией с естественным и искусственным побуждением.

Канальная приточно-вытяжная вентиляция с механическим побуждением - помещения пищеблока, стиральной, медкабинет.

Естественная приточная-вытяжная вентиляция – групповые, спортивный и музыкальный залы. Вентиляция технологических помещений приточно-вытяжная с обеспечением баланса воздуха.

Предусмотрены самостоятельные местные системы вытяжной вентиляции от технологического оборудования пищеблока. В зонах максимального загрязнения (в зонах установки теплового оборудования пищеблока) установлены локальные вытяжные системы вентиляции.

Для организации мероприятий по ревизии, очистке и контролю исправности вентиляционных систем заключен контракт № 0372200133917000009-0230218-01 от 21.12.2017г с ООО «Огнезащита» на возмездное оказание услуг по периодической проверке технического состояния вентиляционных каналов (осмотр технического состояния, очистка и проверка вентиляционных каналов проведен в феврале 2018г в помещениях кухни и санузлов. Согласно акту на периодическую проверку вент. каналов от 07 февраля 2018, вентканалы помещений: кухни, санузлов в исправном состоянии, пригодны для дальнейшей эксплуатации.

Объемно-планировочные решения помещений ДОО обеспечивают условия для соблюдения принципа групповой изоляции.

Набор помещений образовательной организации: групповые ячейки (5шт), дополнительные помещения для занятий с детьми- 8 шт (музыкальный зал, физкультурный зал, кабинет логопеда (2шт), кабинет дефектолога (2шт), кабинет ортопедический, кабинет психологической разгрузки), сопутствующие помещения (медицинский блок, пищеблок), служебно-бытового назначения для персонала.

На 1м этаже здания размещены помещения: групповые ячейки для детей средне-старшего возраста, дошкольного возраста (группа №4), пищеблок, медицинский блок, помещения служебно-бытового назначения для персонала, дополнительные помещения для занятий с детьми (музыкальный зал, физкультурный зал, кабинет логопеда и другие);

На 2м этаже здания размещены помещения: групповые ячейки для детей младшего, среднего и старше-подготовительного возраста, (группы № 1, №2, №3, №5),

Контингент детей. Общее количество детей по списку – 79. Детские группы размещаются в изолированных помещениях, индивидуальных для каждой детской группы – групповых ячейках.

Групповых ячеек – 5шт (3 группы для детей с амблиопией и косоглазием, 2 группы для детей с нарушениями речи).

В соответствии с п.1.11 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» комплектование групп компенсирующей направленности осуществляется в соответствии с учетом особенностей психофизического развития и возможностей воспитанников, количество детей в группе носит рекомендательный характер:

- группа № 1 (зрительная, разновозрастная, 5-7лет), списочный состав – 15 детей;
- группа № 2 (зрительная, разновозрастная – 4-6лет), списочный состав – 15 детей;
- группа № 3 (зрительная, разновозрастная – 3-5лет), списочный состав – 13 детей;
- группа № 4 (логопедическая, разновозрастная – 4-6лет), списочный состав – 18 детей;
- группа № 5 (логопедическая, разновозрастная – 5-7лет), списочный состав – 18 детей.

Все групповые ячейки имеют одинаковый набор помещений: 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).

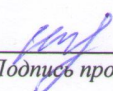
Раздевальные оборудованы индивидуальными шкафами для верхней одежды детей, в количестве, соответствующем списочному составу детей, посещающих группы и шкафами для персонала. Шкафы для одежды и обуви оборудованы индивидуальными ячейками - полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Каждая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

Игровые, площадью не менее 50м<sup>2</sup>, оснащены детской мебелью (стеллажи, тумбочки и шкафы для игрушек, столы, стулья) для проведения игр, занятий и приема пищи.

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

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

Для организации дневного сна детей предусмотрены отдельные спальные помещения, площадью не менее 50,0 м<sup>2</sup>. Спальни оборудованы стационарными кроватями.

  
Подпись проверяющего

  
подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП



На каждого ребенка предусмотрено три комплекта белья, включая полотенца для лица и ног, и две смены наматрачников.

В ГБДОУ детский сад № 25 Невского района Санкт-Петербурга отсутствует прачечная. Стирка белья осуществляется ИП Непомнящих Михаил Вячеславович по контракту № 0372200085917000004-0230218-01 от 19.12.2017г. Чистое белье доставляется в мешках, хранится в шкафу. Грязное белье складывается в специальный мешок и доставляется в прачечную.

Во время генеральных уборок постельные принадлежности: матрасы, подушки, проветриваются непосредственно в игровых. В силу отсутствия в условиях хозяйственной зоны, специально отведенной для проветривания постельных принадлежностей площадки, заключен контракт на ежегодную дезинфекцию постельных принадлежностей ООО «Возрождение» контракт № 0372200142717000009-0100354-01 от 11.01.2018г. Согласно техническому заданию ежегодной дезинфекции подвергается постельные принадлежности (матрасы, подушки и одеяла) в полном объеме. Представлен акт выполненных работ от 26.07.2018г.

Туалетные разделены на умывальную зону и зону санитарных узлов. Оснащены умывальными раковинами для воспитанников и персонала с подводкой горячей и холодной воды, унитазами, душевыми поддонами в соответствии с гигиеническими требованиями, в количестве, достаточном для осуществления гигиенических процедур, вешалками для детских полотенец по списочному составу детей, хозяйственным шкафом.

Для персонала ДОУ организована отдельная санитарная комната на каждом этаже здания с унитазом и умывальником. Все санитарно-техническое оборудование исправно.

Все помещения основного пребывания детей имеют естественное и искусственное освещение. Естественное освещение - через световые проёмы. Установлены пластиковые окна. Для ограничения избыточной инсоляции и перегрева световые проёмы в групповых, спальнях, музыкальном и физкультурном зале, оборудованы солнцезащитными устройствами (жалюзи, шторы светлых тонов). Направление светового потока по отношению к рабочему месту левостороннее.

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

Контроль за температурой воздуха в помещениях осуществляется с помощью бытовых термометров. Согласно бытовым термометрам температура воздуха в групповых (игровые/ спальни) – 21/20<sup>0</sup>С соответственно, в музыкальном, спортивном залах – 21<sup>0</sup>С.

Искусственное освещение осуществляется системой общего, равномерного освещения. В качестве источников света применяются люминесцентные лампы. Все источники искусственного освещения находятся в исправном состоянии и имеют защитную арматуру.

Для хранения отработанных люминесцентных источников света выделено отдельное помещение-хозяйственная кладовая на 1 этаже, установлен ящик, хранение ламп кратковременное. Сбор, транспортировку и утилизацию которых организует Комитет по природопользованию, охране окружающей среды и обеспечению экологической безопасности силами сервиса по утилизации люминесцентных источников света ООО «Стройспецмонтаж» по предварительно поданной электронной заявке.

Медицинское обслуживание воспитанников, проведение лечебно-профилактических мероприятий осуществляется СПб ГБУЗ «Городская поликлиника №73 Невского района» по договору о сотрудничестве б/н от 12.01.2015г. Для организации медицинского обслуживания в безвозмездное пользование образовательным дошкольным учреждением предоставлен медицинский блок, общей площадью 17,7м<sup>2</sup> по договору безвозмездного пользования от 12.01.2015г. Набор помещений: медицинский кабинет – 21,4 кв.м, процедурный (прививочный кабинет) - 12,1 кв.м.

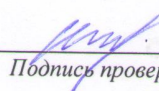
Помещения медицинского блока соответствуют санитарным нормам и лицензионным требованиям для оказания медицинской помощи, Лицензия № ЛО-78-01-006864 от 06.06.2016.

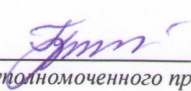
Имеет самостоятельный вход из коридора. Размещается в помещениях, по проекту предназначенных для размещения медицинского блока.

Оборудование помещений медицинского блока – в достаточном количестве, обеспечивает возможность оказания медицинской помощи воспитанникам, проведение лечебно-профилактических мероприятий.

Процедурный кабинет оборудован умывальником с установкой смесителя с локтевым управлением и дозаторами с жидким (антисептическим) мылом и растворами антисептиков.

Для хранения вакцин установлен холодильник с двумя термометрами (представлен журнал учета температурного режима и разморозки холодильника), медицинский шкаф для оказания неотложной помощи при острых состояниях и хранения укладки по ф-50 (сроки хранения лекарств выдержаны), манипуляционный столик для проведения вакцинации, кушетка с обрабатываемой поверхностью, передвижной ультрафиолетовый бактерицидный облучатель. Ведется журнал регистрации ламп бактерицидных облучателей. В наличии имеется термоконтейнер для хранения и транспортировки вакцин, 2 бикса со стерильным мягким материалом (стерилизация мягкого материала проводится в СПб ГБУЗ «Детская городская поликлиника 73». Даты стерилизации и вскрытия биксов проставлены, сроки стерилизации соблюдаются. Для обеззараживания мягкого материала, шприцов, перчаток, игл выделены промаркированные емкости с крышками. Для дезинфекции используют Жавель Солид, хлорамин. Имеется инструкция по разведению дезинфицирующих растворов, с расчетом потребности в дезинфектантах. Дата разведения, концентрация дез. средства фиксируются в журнале.

  
Подпись проверяющего

  
подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП



Медицинские отходы упаковывают в желтые мешки. При организации работы с разведением дезинфицирующих средств, с медицинскими отходами назначено ответственное лицо – старшая медицинская сестра. В наличии инструкция, по соблюдению правил сбора, хранения и удаления медицинских отходов составленная в соответствии с требованиями.

Графики кварцевания, генеральной уборки, проветривания процедурного кабинета – вывешены. Уборка проводится регулярно, в соответствии с гигиеническими требованиями

Уборочный инвентарь в достаточном количестве, промаркирован, хранится упорядоченно.

Графики кварцевания, генеральной уборки, проветривания – вывешены. Используют передвижной ультрафиолетовый бактерицидный облучатель.

Влажная уборка помещений проводится 2 раза в день, генеральная уборка проводится 1 раз в неделю, ведется журнал проведения генеральных уборок. Санитарно-техническое состояние помещений медицинского блока удовлетворительное.

Персонал спец. одеждой обеспечен в достаточном количестве, оборудованы места для хранения верхней одежды и спец. одежды.

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

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

Медицинская документация (журнала учета инфекционных болезней, противоэпидемических мероприятий, посещаемости детей, амбулаторный журнал, журнал госпитализации, журнал стерилизации, журнал назначений, журнал учета работы кварцевых ламп, учета за контактными, процедурный журнал) заполняется своевременно.

Прием вновь поступающих детей в группы, после кратковременного и длительного отсутствия осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями по справкам от врача педиатра. Вновь поступающие дети – на основании медицинского заключения, после перенесенного заболевания и более 5-ти дней отсутствия - при наличии справки от участкового врача. Ежедневный прием в группы – медицинский работник учреждения.

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

Внутренняя отделка всех помещений допускает проведение влажной уборки и дезинфекции. Стены всех помещений гладкие, без признаков поражения грибком. Для внутренней отделки стен используются:

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

Отделка потолков:

- окраска влагостойкими красками (пищевая, умывальные, туалетные).

Отделка полов допускает проведение уборки влажным способом.

#### **Санитарно-гигиеническая характеристика режима дня в дошкольном учреждении:**

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

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

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

Продолжительность непрерывной непосредственно образовательной деятельности:

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

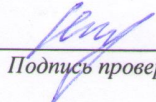
Объем образовательной нагрузки в 1 половине дня:


- 30-40 мин (дети 3-5 лет),
- 45-1,5 часа (дети 5-7 лет).

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

Для реализации основной образовательной программы по физическому развитию, двигательной деятельности детей используются оборудование и инвентарь физкультурного зала и спортивных площадок в соответствии с возрастом и ростом ребенка.

Физкультурные занятия включены в компонент учебной нагрузки, занятия проводятся 3 раза в неделю в помещении физкультурного зала. Формы двигательной

  
Подпись проверяющего

  
подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП



активности: утренняя гимнастика, занятия физической культурой в помещении и на воздухе, физкультурные минутки, подвижные игры, спортивные упражнения, ритмическая гимнастика, плавание.

Занятия по физической культуре проводятся в оборудованном спортивном зале (площадью – 65,1м<sup>2</sup>) и на улице, на оборудованной физкультурной площадке. Используемое оборудование и инвентарь соответствует росту и возрасту детей. Занятия проводятся по группам. Длительность занятий соответственно возрасту:

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

В дошкольном учреждении не предусмотрено оказание платных образовательных услуг.

#### **Санитарно-гигиеническая характеристика организации питания:**

В Дошкольной образовательной организации предусмотрен пищеблок, расположен на 1м этаже, работает на сырье.

Представлен ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий.

Набор помещений пищеблока:

- производственные: горячий цех с функциональным разделением помещения на зоны переработки овощной, мясорыбной продукции и зоны холодных закусок, раздаточная, моечная, цех (помещение) первичной обработки овощей,
- административно-бытовые: комната для хранения рабочей одежды, раздевалка для персонала, санузел, душевая.
- складские помещения для хранения продуктов-сухая кладовая, овощная кладовая.

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

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

Вентиляция на пищеблоке - общая приточно-вытяжная, технологическое оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов, оборудованы локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального.

Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудованы отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

Пищеблок ДОУ оборудован необходимым технологическим и производственным оборудованием.

Оборудование пищеблока: картофелечистка, кухонный комбайн, 2 мясорубки, 2 овощерезки, 3 бытовых холодильника, шкаф жарочный, шкаф-холодильник, электромясорубка, эл.плита на 6 комфорок, водонагреватель.

Технологическое оборудование размещено с учетом свободного доступа к нему для обработки и обслуживания. Техническое обслуживание технологического и холодильного оборудования пищеблока осуществляется ООО «Триал» по контракту № 0172200004717000197-231282-01 от 12.02.2018г на выполнение работ по комплексному техническому обслуживанию и ремонту прачечного, кухонного и холодильного оборудования (акт исправности технологического и холодильного оборудования представлен).

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

Производственные столы имеют покрытие (цельнометаллическое), устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств.

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

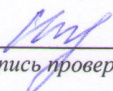
В производственных помещениях установлены раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

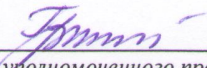
При приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий поточность технологических процессов соблюдается. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформлены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

При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции разработаны, внедрены и поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points).

Продукция готовится партиями по мере ее спроса и реализации. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в полном объеме.

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

  
Подпись проверяющего

  
подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП



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

Питание детей-4х разовое, организовано в помещении групповой, в соответствии с циклическим двухнедельным меню рационов горячего питания для организации питания детей от 2 до 3 лет и с 3 до 7 лет с 12 часовым пребыванием, утвержденное начальником Управления социального питания Петровой Н.А. от 08.08.2017 г. Меню составлено на 10 дней по установленной форме и содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов в каждом блюде; приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд в соответствии со сборниками рецептур 2008 и 2012 гг., что соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню.

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

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

На пищеблоке и в буфетных всех группах созданы условия для мытья посуды и инвентаря. В моечной пищеблока установлены двухсекционные моечные ванны, в буфетных групп - 2х гнездовые моечные ванны.

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

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

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

Для хранения чистых ветошей, мочалок, щеток для мытья посуды в моечном отделении пищеблока и буфетных групп имеется специально промаркированная тара.

07.12.2018г произведен отбор проб продовольственного сырья для оценки соответствия требованиям пищевой безопасности по микробиологическим и санитарно-химическим показателям.

Согласно экспертному заключению № 78.01.03Ф-07.016М-4617 от 21.12.2018г:

- пробы продовольственного сырья «Сметана «Ладон», м.д.ж. 15%», дата изготовления 28.11.2018г (изготовитель ОАО «Бологовский молочный завод», Россия, Тверская область, г. Бологое, ул. 3я Пролетарская, д.12а), «Молоко пастеризованное, м.д.ж. 2,5%», дата изготовления 01.12.2018г (изготовитель АО «Данон Россия», Россия, г. Санкт-Петербург, промзона «Парнас», 6й Верхний пер., д.1), по исследованным микробиологическим показателям соответствуют требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утв. Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013г № 67 в объеме выполненных исследований,

Согласно экспертному заключению № 78.01.03Ф-07.016М-4448 от 12.12.2018г проба продукта переработки молока «Йогурт БИО», массовая доля жира 3,2%, дата изготовления 04.12.2018г (изготовитель ОАО «Бологовский молочный завод», Россия, Тверская область, Бологовский район, г.Бологое, 3-я Пролетарская улица, 12-а) не соответствует требованиям Технического регламента Таможенного Союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утв. Решением комиссии Таможенного Союза от 09.10.2013г №67: обнаружены дрожжи, в количестве  $3,6 * 10^4$  КОЕ/см<sup>3</sup>, при нормативе не более 50.

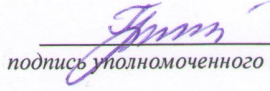
07.12.2018г произведен отбор проб готовой продукции для оценки её соответствия требованиям пищевой безопасности по микробиологическим показателям. Согласно экспертному заключению № 78.01.03Ф-07.016М-4617 от 21.12.2018г пробы готовых блюд «Каша рисовая жидкая», «Кофейный напиток с молоком» по исследованным микробиологическим показателям соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9.12.2011г № 880 в объеме выполненных исследований.

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

При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация третьих блюд. Искусственная С-витаминизация в дошкольных образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг на порцию.

Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника, при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации. Ведется журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд. Для приготовления пищи используется йодированная соль.

  
Подпись проверяющего

  
подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП



Поставка продуктов для питания детей производится ООО «Торгово-закупочная база» по контракту № 25 от 09.01.2018г. Продукция поставляется в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) – в наличии.

07.12.2018г. проинспектировано: «Молоко пастеризованное, м.д.ж. 2,5%», дата изготовления 01.12.2018г (изготовитель АО «Данон Россия», Россия, г. Санкт-Петербург, промзона «Парнас», бй Верхний пер., д.1), фасовка по 1 литру - 10 упаковок. Молоко и молочные продукты поступающие в ДООУ, в соответствии с требованиями Технического Регламента Таможенного Союза 033/2013 от 09.10.2013г. «О безопасности молока и молочной продукции» расфасованы, упакованы в тару и упаковки, изготовленные из экологически безопасных материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающих безопасность и качество молока и продуктов его переработки в течение срока их годности. Продукты детского питания на молочной основе для детей дошкольного возраста, предназначенные для непосредственного употребления в пищу порциями, расфасованы в герметичную упаковку не более чем 200 граммов. На каждую единицу продукции нанесена маркировка, содержащая следующую информацию для потребителей:

- наименование молока и молочной продукции в соответствии с требованиями Федерального закона;
- наименование и место нахождения изготовителя такой продукции.
- товарный знак изготовителя продукции;
- масса нетто и масса брутто продукции;
- количество единиц потребительской упаковки продукции в групповой упаковке;
- срок годности продукции;
- дата производства продукции;
- условия хранения продукции;
- масса нетто потребительской упаковки продукции;
- обозначение стандарта, нормативного или технического документа, в соответствии с которыми произведена продукция;

- номер партии продукции;
- информация о подтверждении соответствия продукции требованиям Федерального закона;

Молока и продуктов переработки молока, находящихся в поврежденной таре или упаковке не выявлено.

Проинспектировано: сок фруктовый прямого отжима, осветленный яблочный «Сады Придонья» фасовка 1 литр, производитель ОАО «Сады Придонья», Россия - 10 упаковок. Сок в соответствии с Техническим регламентом имеет маркировку помещенную в потребительскую упаковку, соответствующую требованиям, установленным законодательством Российской Федерации в области маркировки пищевых продуктов. Наименование сока включает в себя наименования фруктов использованных для производства продукции, в наименовании сока указаны слова "прямого отжима". На потребительской упаковке соковой продукции в наименовании такой продукции быть указаны слова "для детского питания", а также размещены информация о возрастной категории детей, для которых предназначена такая продукция, и рекомендации об условиях и о сроке хранения такой продукции после вскрытия ее потребительской упаковки. На потребительской упаковке соковой продукции указаны рекомендации об условиях хранения такой продукции после вскрытия ее потребительской упаковки.

Так же содержится информация о наименовании, номере партии и дате изготовления, количестве такой продукции, информация об изготовителе с указанием наименования и места нахождения изготовителя (адрес, в том числе страна и (или) место происхождения такой продукции), а также о сроке годности такой продукции и об условиях ее хранения, перевозки.

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

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

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

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

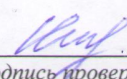
Обработку яиц проводят в специально отведенном месте сырого цеха, используя для этих целей промаркированные емкости.


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

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.

Работники пищеблока обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка), по 3 комплекта на 1 человека, хранится в отдельном шкафу.

Пищевые отходы на пищеблоке собираются в промаркированные ведра с крышками.

  
Подпись проверяющего

  
подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП



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

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

На пищеблоке ГБДОУ детского сада № 25 Невского района организован и проводится производственный контроль за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, производстве, хранении и реализации продукции.

Представлена программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 25 комбинированного вида Невского района Санкт-Петербурга на 2018 год, утвержденная заведующим – Гущиной О.Г. 09.01.2018, в которую включено:

- Перечень официально изданных санитарных правил, перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, перечень химических и физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека, периодичность и объем проведения лабораторных исследований готовых блюд, качества воды централизованной системы водоснабжения (ГВС и ХВС)(готовые блюда, смывы) и инструментальных замеров мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в ДООУ, перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.

Представлена программа организации и проведения производственного контроля, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на основе принципов ХАССП, которая содержит:

- Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

- Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля;

- Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний)

- Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации;

- Перечень осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию;

- Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды, разработаны методы контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг;

- Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

- Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

В рамках производственного контроля на пищеблоке осуществляется лабораторно-инструментальный контроль в объёме и порядке:

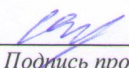
- смывы с поверхностей и рук персонала на БГКП в количестве 10шт, 1 раз в квартал;


- исследования качества питьевой воды по микробиологическим показателям – 2 раза в год;

- исследование проб готовых блюд по микробиологическим показателям и физико-химическим показателям – 1 раз в 6 месяцев;

Проводится оценка производственной среды с осуществлением измерений параметров микроклимата (2 раза в год), освещенности (1 раз в год), температуры рабочих поверхностей (1 раз в год) и аттестация рабочих мест на пищеблоке.

Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются юридическим лицом с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург, контракт на возмездное оказание услуг по

  
Подпись проверяющего

  
подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП



санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям, замерам и санитарно-эпидемиологическим экспертизам № 0372200056217000009-0230218-01 от 16.01.2018).

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевой продукции «Йогурт БИО», массовая доля жира 3.2%, дата изготовления 04.12.2018г, изготовитель ОАО «Бологовский молочный завод», Россия, Тверская область, Бологовский район, г.Бологое, 3-я Пролетарская улица, 12-а, выявленные несоответствия показателей качества и безопасности требованиям Технического регламента Таможенного Союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» свидетельствует о недостаточности реализуемых ГБДОУ детский сад № 25 Невского района Санкт-Петербурга мероприятий производственного контроля за качеством и безопасностью пищевой продукции в части входного контроля поступающих на пищеблок пищевых продуктов.

**В соответствии с Федеральным Законом от 30.03.1999г № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения":**

**Статья 11:** Индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью, в том числе обязаны:

-обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении, реализации населению;

-осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции;

**Статья 17 абз.1:** При организации питания населения в специально оборудованных местах (столовых, ресторанах, кафе, барах и других), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению, для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) должны выполняться санитарно-эпидемиологические требования.

**Статья 32. ч.1, ч.2, ч.3.:** Производственный контроль, в том числе проведение лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнения работ и оказания услуг, а также условиями труда осуществляется индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами в целях обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания таких продукции, работ и услуг. Производственный контроль осуществляется в порядке, установленном техническими регламентами или применяемыми до дня вступления в силу соответствующих технических регламентов санитарными правилами, а также стандартами безопасности труда, если иное не предусмотрено федеральным законом. Лица, осуществляющие производственный контроль, несут ответственность за своевременность, полноту и достоверность его осуществления.

**Статья 39. ч.3.:** Соблюдение санитарных правил является обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц.

**В соответствии с Федеральным законом от 27.12.2002 N 184-ФЗ "О техническом регулировании":**

**Статья 46:**

**п.1.** Со дня вступления в силу настоящего Федерального закона впредь до вступления в силу соответствующих технических регламентов требования к продукции или к продукции и связанным с требованиями к продукции процессам проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации и нормативными документами федеральных органов исполнительной власти, подлежат обязательному исполнению только в части, соответствующей целям, в том числе:

-защиты жизни или здоровья граждан, имущества физических или юридических лиц, государственного или муниципального имущества;

-охраны окружающей среды, жизни или здоровья животных и растений;

**п.7.** Указанные в пункте 1 настоящей статьи обязательные требования к продукции, процессам проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, в отношении которых технические регламенты не приняты, действуют до дня вступления в силу соответствующих технических регламентов.

**Статья 36. п.1.** За нарушение требований технических регламентов изготовитель (исполнитель, продавец, лицо, выполняющее функции иностранного изготовителя) несет ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

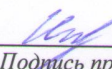
**В соответствии с Федеральным законом от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов":**

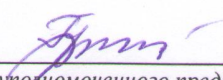
**Статья 4:** Качество и безопасность пищевых продуктов, материалов и изделий обеспечиваются, в том числе, посредством:

-проведения производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий, условиями их изготовления, хранения, перевозок и реализации, внедрением систем управления качеством пищевых продуктов, материалов и изделий (далее - системы качества);

**Статья 22:**

1. Индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие деятельность по

  
Подпись проверяющего

  
подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП



изготовлению и обороту пищевых продуктов, материалов и изделий, обязаны организовывать и проводить производственный контроль за их качеством и безопасностью, соблюдением требований нормативных и технических документов к условиям изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий.

2. Производственный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий проводится в соответствии с программой производственного контроля, которая разрабатывается индивидуальным предпринимателем или юридическим лицом на основании нормативных документов и технических документов. Указанной программой определяются порядок осуществления производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий, методики такого контроля и методики проверки условий их оборота.

**Статья 15. п.1.** Предназначенные для реализации пищевые продукты должны удовлетворять физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии, соответствовать обязательным требованиям нормативных документов к допустимому содержанию химических (в том числе радиоактивных), биологических веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья нынешнего и будущих поколений.

**Статья 20. п.1.:** При реализации пищевых продуктов, материалов и изделий граждане (в том числе индивидуальные предприниматели) и юридические лица обязаны соблюдать требования нормативных документов.

**В соответствии с СП 1.1.1058-01 «Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»:**

п.1.5. Юридические лица и индивидуальные предприниматели в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, в том числе:

обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении и реализации населению;

осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции.

п.2.4. Производственный контроль включает:

а) наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

б) осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и другими государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами:

- на границе санитарно-защитной зоны и в зоне влияния предприятия, на территории (производственной площадке), на рабочих местах с целью оценки влияния производства на среду обитания человека и его здоровье;

- сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;

в) организацию медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения;

г) контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством;

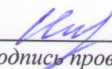
д) обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг;

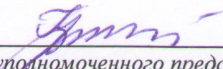
е) ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

ж) своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;

з) визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

В представленных программах производственного контроля, в рамках входного контроля качества и

  
Подпись проверяющего

  
подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП



безопасности поступающей продовольственного сырья пищевой продукции, указаны мероприятия:

В программе производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 25 комбинированного вида Невского района Санкт-Петербурга на 2018 год для осуществления входного контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции на пищеблок, указаны следующие мероприятия:

- контроль за состоянием поступающих продуктов.

Периодичность контроля – ежедневно.

В программе организации и проведения производственного контроля, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на основе принципов ХАССП, для осуществления входного контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции на пищеблок, указаны следующие мероприятия:

- наличие специализированного транспорта;

- наличие договора на дезинфекцию автотранспорта;

- наличие личной медицинской книжки у водителя с отметками о своевременном прохождении медосмотра;

- санитарное состояние транспорта;

- соблюдение правил товарного соседства;

- соблюдение температурных условий транспортировки;

- наличие сопроводительной документации, подтверждающей качество и безопасность, товарно-транспортных накладных, наличие свидетельства о госрегистрации на продукцию, подлежащую госрегистрации, наличие ветеринарных свидетельств (справок);

- соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации;

- соответствие упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);

- особый контроль продуктов в стеклянной таре на наличие трещин, сколов, частиц стекла внутри тары.


Периодичность проводимого контроля – каждая партия поступающей на предприятие продукции.

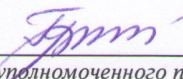
Представлена отчетная документация по ведению производственного контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции (входной контроль) - журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (далее «Журнал»). Согласно «Журналу» входной контроль поступающей пищевой продукции на пищеблок осуществлялся по параметрам: дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов, наименование пищевых продуктов, количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках), номер товарно-транспортной накладной, условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку), дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням, подпись ответственного лица, примечания (факты списания, возврата продуктов и др.).

Входной контроль поступающей пищевой продукции на пищеблок осуществляет кладовщик ДООУ.

Согласно журналу бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, входной контроль качества и безопасности поступившей пищевой продукции, в том числе и «Йогурта БИО», массовая доля жира 3.2%, дата изготовления 04.12.2018г, изготовитель ОАО «Бологовский молочный завод», Россия, Тверская область, Бологовский район, г.Бологое, 3-я Пролетарская улица, 12-а на пищеблок ГБДОУ детский сад № 25 Невского района Санкт-Петербурга, г. Санкт-Петербург, ул. Бабушкина, дом 133, корпус 2, литер А, осуществлялся по параметрам: дата и час поступления, наименование пищевого продукта, количество поступившего «Йогурт БИО» в килограммах, номер товарно-транспортной накладной, условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку), дата и час фактической реализации «Йогурта БИО», подпись ответственного лица.

В связи с вышеизложенным, а также согласно представленной отчетной документации по проведению производственного контроля за качеством и безопасностью поступающей пищевой продукции следует, что производственный контроль за качеством и безопасностью пищевой продукции, поступающей на пищеблок ГБДОУ детский сад № 25 Невского района («Йогурт БИО», массовая доля жира 3.2%, дата изготовления 04.12.2018г, изготовитель ОАО «Бологовский молочный завод», Россия, Тверская область, Бологовский район, г.Бологое, 3-я Пролетарская улица, 12-а), не осуществляется в полном объеме, предусмотренном программой производственного контроля, не включает контроль за: наличием специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции, наличием договора на дезинфекцию автотранспорта, наличием личной медицинской книжки у водителя с отметками о своевременном прохождении медосмотра, санитарным состоянием транспорта, соблюдением правил товарного соседства, соблюдением температурных условий транспортировки (не указаны сведения о контроле вышеизложенных параметров в отчетной документации, информация о контроле выше указанных параметров не представлена), что является нарушением требований ст. 11, ч. 1, ч.2 ст.15, ст.17,ст.32, п.3 ст.39 Федерального Закона от 30.03.1999г № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", ст.36, ст.46 Федерального закона от 27.12.2002 N 184-ФЗ "О техническом регулировании", ст.4, ст.22, ст.15, ст.20 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", Гл.VII п.30, п.33.ю Приложение 8, Гл.IX, п.47 Технического регламента Таможенного Союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

  
Подпись проверяющего

  
подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП



### **Санитарно-гигиенический режим учреждения:**

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

Составлены графики уборок помещений, согласно которым:

- влажная уборка помещений проводится ежедневно, 2 раза в день,
- помещения спален убираются ежедневно после дневного сна,
- помещения игровой-после каждого приема пищи,
- столы протираются до и после каждого приема пищи специальной ветошью,
- игрушки моют в специально выделенных емкостях, в конце дня,
- ковры пылесосят ежедневно,
- сан-тех оборудование чистят 2 раза в день, ежедневно.

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

### **Здание по адресу: ул. Бабушкина, 94**

#### **Санитарно-гигиеническая характеристика территории.**

Дошкольная образовательная организация имеет собственный земельный участок, S=9903м2. Территория ограждена забором и озеленена (50% от площади территории), имеет наружное искусственное освещение, состояние удовлетворительное.

На территории участка выделены следующие зоны: игровая.

Зона игровой территории включает в себя групповые площадки, индивидуальные для каждой группы (8шт, площадь 7м2 на 1 ребенка) и одну физкультурную площадку. Покрытие групповых площадок – травяное, с утрамбованным грунтом, физкультурной зоны – специальное, синтетическое покрытие.

Для защиты детей от солнца и осадков на территории каждой групповой площадки установлен теневой навес, площадью 1м2 на 1 ребенка. Игровые и физкультурная площадки для детей оборудованы с учётом их росто возрастных особенностей.

В мае 2018г на игровых площадках была произведена полная смена песка. Завезенный песок соответствует гигиеническим нормативам по паразитологическим, микробиологическим, сан-хим., радиологическим показателям- экспертное заключение, протоколы исследований представлены). Песочницы в отсутствие детей, во избежание загрязнения песка, закрываются крышками.

Собственной хозяйственной зоны нет. Сбор мусора и пищевых отходов осуществляется в мусорные контейнеры, установленные на смежной с территорией дошкольной образовательной организации контейнерной площадке жилой застройки.

Заключен договор М-94-38/16-ЕЛ/2018г от 01.02.2018г по организации сбора, вывоза и размещения твердых бытовых отходов с ООО «Управляющая Компания Евротракт» и ООО «ЛидерСервис». Вывоз мусора и пищевых отходов согласно Договору осуществляется ежедневно.

Въезды и входы на территорию дошкольной образовательной организации, проезды покрыты асфальтом. Состояние удовлетворительное.

Проведение профилактической дезинфекции, дератизации и дезинсекции осуществляется по контракту на возмездное оказание услуг № ЦГЗ-25/18 от 09.01.2018г по дератизации и дезинсекции в образовательном учреждении с ООО «Центр гигиены». Кратность проведения дератизационных мероприятий – ежемесячно, представлены наряды (акты об оказании услуг). Следов пребывания грызунов не обнаружено. Обеспечено регулярное обследование и оценка состояния объекта с целью учета численности грызунов, определения заселенности территории грызунами, технического и санитарного состояния учреждения. Представлен журнал учета мероприятий.

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

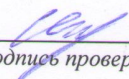
Территория Учреждения содержится в чистоте. Разработан и утвержден график уборки территории: за 1 час до прихода детей утром, ежедневно.

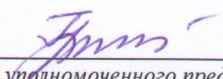
#### **Санитарно-гигиеническая характеристика здания.**

Здание дошкольной образовательной организации построено в 1937г по типовому проекту, 2х этажное, отдельно стоящее. Капитальный ремонт – 2010г, косметический ремонт-ежегодно. Состояние подвала, кровли удовлетворительное.

В здании оборудовано 3 входа для детей: 1-центральный, 2 входа для детей дошкольного возраста. Один вход с общей лестницей – на 2 группы.

Здание оборудовано централизованными системами холодного и горячего водоснабжения, канализации, отопления и вентиляции.

  
Подпись проверяющего

  
подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП



Холодным и горячим централизованным водоснабжением обеспечены помещения пищеблока, буфетных, туалетных для детей и персонала, медицинского блока.

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

Отбор проб воды централизованной системы питьевого и горячего водоснабжения произведен 07.12.2018г. из водоразборного крана моечной и санитарно-гигиенической раковины пищеблока. Качество воды централизованной системы питьевого водоснабжения и воды системы централизованного горячего водоснабжения в исследованных пробах по микробиологическим, санитарно-химическим показателям соответствуют гигиеническим требованиям (экспертное заключение № 78.01.03Ф-07.016М-4617/1 от 21.12.2018г, № 78.01.03Ф-07.016М-4661 от 24.12.2018г).

**Вентиляция.** Воздухообмен в основных помещениях пребывания детей обеспечивается канальной приточно-вытяжной вентиляцией с естественным и искусственным побуждением.

Канальная приточно-вытяжная вентиляция с механическим побуждением - помещения пищеблока, стиральной, медкабинет.

Естественная приточная-вытяжная вентиляция – групповые, спортивный и музыкальный залы. Вентиляция технологических помещений приточно-вытяжная с обеспечением баланса воздуха.

Предусмотрены самостоятельные местные системы вытяжной вентиляции от технологического оборудования пищеблока. В зонах максимального загрязнения (в зонах установки теплового оборудования пищеблока) установлены локальные вытяжные системы вентиляции.

Для организации мероприятий по ревизии, очистке и контролю исправности вентиляционных систем заключен контракт № 0372200133917000009-0230218-01 от 21.12.2017г с ООО «Огнезащита» на возмездное оказание услуг по периодической проверке технического состояния вентиляционных каналов (осмотр технического состояния, очистка и проверка вентиляционных каналов проведен в феврале 2018г в помещениях кухни и санузлов. Согласно акту на периодическую проверку вент. каналов от 07 февраля 2018, вентканалы помещений: кухни, санузлов в исправном состоянии, пригодны для дальнейшей эксплуатации.

Объемно-планировочные решения помещений ДООУ обеспечивают условия для соблюдения принципа групповой изоляции.

Набор помещений образовательной организации: групповые ячейки (9шт), дополнительные помещения для занятий с детьми- 3 шт (совмещенный музыкальный и физкультурный залы, кабинет логопеда (2шт)), сопутствующие помещения (медицинский блок, пищеблок), служебно-бытового назначения для персонала.

На 1м этаже здания размещены помещения: групповые ячейки для детей раннего и младшего дошкольного возраста (группы №1, № 3, № 7, № 5), пищеблок, медицинский блок, помещения служебно-бытового назначения для персонала.

На 2м этаже здания размещены помещения: групповые ячейки для детей раннего возраста (ГПД), младшего, среднего и старше-подготовительного возраста (группы № 2, 4, 6, 8), общий зал для музыкальных и спортивных занятий, помещения служебно-бытового назначения для персонала.

Контингент детей. Общее количество детей по списку – 195. Детские группы размещаются в изолированных помещениях, индивидуальных для каждой детской группы – групповых ячейках.

Групповых ячеек – 9шт (1 группа кратковременного пребывания, 6 общеразвивающих групп, 2 группы для детей с нарушениями речи).

Количество детей в группах фактически:

- группа № 9 (кратковременная, общеразвивающая, 2-3года), списочный состав – 10 детей;
- группа № 3 (полного дня, общеразвивающая – 2-3 года), списочный состав – 26 детей;
- группа № 5 (полного дня, общеразвивающая – 4-5 года), списочный состав – 25 детей;
- группа № 1 (полного дня, общеразвивающая – 3-4 года), списочный состав – 28 детей;
- группа № 7 (полного дня, общеразвивающая – 3-4 года), списочный состав – 24 детей;
- группа № 2 (полного дня, общеразвивающая – 4-5 лет), списочный состав – 26 детей;
- группа № 4 (полного дня, общеразвивающая – 6-7 года), списочный состав – 21 детей;
- группа № 6 (полного дня, разновозрастная, компенсирующая, ОНР, 4-6 лет), списочный состав – 18 детей;
- группа № 8 (полного дня, разновозрастная, компенсирующая, ОНР, 5-7 лет), списочный состав – 16 детей;

Группа кратковременного пребывания (группа № 9, дети раннего возраста-2-3года). Режим пребывания – 4 часа. Организован однократный прием пищи – 2 завтрак.

Для работы группы кратковременного пребывания ГБДОУ детский сад № 25 Невского района предусмотрены помещения, расположенные на 2м этаже здания:

- помещение для раздевания, оборудованное шкафчиками для верхней одежды и обуви детей и персонала группы. Условия для просушки одежды и обуви детей созданы.
- групповая комната для проведения учебных занятий, игр и питания детей (помещение № 77 согласно поэтажному плану, площадью – 19,5м<sup>2</sup>). Списочный состав детей группы кратковременного пребывания – 10 человек, площадь на 1 ребенка – 1,95м<sup>2</sup>.

- детская туалетная (с умывальной) для детей. Детская туалетная оборудована в одном помещении, где установлено 2 детские умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды для детей, 1 умывальная

Подпись проверяющего

подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП



раковина для персонала - отсутствует, стеллаж с ячейками для хранения индивидуальных горшков и слив для их обработки, детская ванна, хозяйственный шкаф. Горшки должны промаркированы.

В соответствии с п.1.9. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», количество детей в группах дошкольной образовательной организации общеразвивающей направленности определяется исходя из расчета площади групповой (игровой) комнаты - для групп раннего возраста (до 3-х лет) не менее 2,5 метров квадратных на 1 ребенка и для дошкольного возраста (от 3-х до 7-ми лет) - не менее 2,0 метров квадратных на одного ребенка.

В соответствии с п. 4.3. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», здание дошкольной образовательной организации должно иметь этажность не выше трех. На третьих этажах зданий дошкольных образовательных организаций рекомендуется размещать группы для детей старшего дошкольного возраста, а также дополнительные помещения для работы с детьми. Групповые ячейки для детей до 3-х лет располагаются на 1-м этаже.

В соответствии с п.6.16.1. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Туалетную для детей раннего возраста оборудуют в одном помещении, где устанавливают 3 умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды для детей, 1 умывальную раковину для персонала, шкаф (стеллаж) с ячейками для хранения индивидуальных горшков и слив для их обработки, детскую ванну, хозяйственный шкаф. Горшки должны быть промаркированы.

В нарушении п.4.3., п.1.9, п.6.16.1. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»:

- групповая ячейка для детей раннего возраста с кратковременным режимом пребывания расположена на 2м этаже здания,

- количество детей в группе не определяется исходя из расчета площади групповой (игровой) комнаты - для групп раннего возраста (до 3-х лет) не менее 2,5 метров квадратных на 1 ребенка и составляет 10 детей, вместо 7 (площадь групповой (игровой) – 19,5м<sup>2</sup>, площадь на 1 ребенка – 1,95м<sup>2</sup>, вместо нормируемой – 2,5м<sup>2</sup>);

- в туалетной для детей не установлено 3 умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды для детей (установлено 2 шт), 1 умывальная раковина для персонала.

Все групповые ячейки с режимом пребывания 10-12 часов имеют одинаковый набор помещений: 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).

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

Игровые, площадью - 44,22м<sup>2</sup>-54,86м<sup>2</sup>, оснащены детской мебелью (стеллажи, тумбочки и шкафы для игрушек, столы, стулья) для проведения игр, занятий и приема пищи.

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

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

Для организации дневного сна детей предусмотрены отдельные спальные помещения, площадью не менее 50,0 м<sup>2</sup>. Спальни оборудованы стационарными кроватями.

На каждого ребенка предусмотрено три комплекта белья, включая полотенца для лица и ног, и две смены матрацников.

В ГБДОУ детский сад № 25 Невского района Санкт-Петербурга отсутствует прачечная. Стирка белья осуществляется ИП Непомнящих Михаил Вячеславович по контракту № 0372200085917000004-0230218-01 от 19.12.2017г Чистое белье доставляется в мешках, хранится в шкафу. Грязное белье складывается в специальный мешок и доставляется в прачечную.

Во время генеральных уборок постельные принадлежности: матрацы, подушки, проветриваются непосредственно в игровых. В силу отсутствия в условиях хозяйственной зоны, специально отведенной для проветривания постельных принадлежностей площадки, заключен контракт на ежегодную дезинфекцию постельных принадлежностей ООО «Возрождение» контракт № 0372200142717000009-0100354-01 от 11.01.2018г. Согласно техническому заданию ежегодной дезинфекции подвергается постельные принадлежности (матрацы, подушки и одеяла) в полном объеме. Представлен акт выполненных работ от 26.07.2018г.

Туалетные разделены на умывальную зону и зону санитарных узлов. Оснащены умывальными раковинами для воспитанников и персонала с подводкой горячей и холодной воды, унитазами, душевыми поддонами в

Подпись проверяющего.

подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП



соответствии с гигиеническими требованиями, в количестве, достаточном для осуществления гигиенических процедур, вешалками для детских полотенец по списочному составу детей, хозяйственным шкафом.

Для персонала ДОУ организована отдельная санитарная комната на каждом этаже здания с унитазом и умывальником. Все санитарно-техническое оборудование исправно.

Все помещения основного пребывания детей имеют естественное и искусственное освещение. Естественное освещение - через световые проёмы. Установлены пластиковые окна. Для ограничения избыточной инсоляции и перегрева световые проёмы в групповых, спальнях, музыкальном и физкультурном зале, оборудованы солнцезащитными устройствами (жалюзи, шторы светлых тонов). Направление светового потока по отношению к рабочему месту левостороннее.

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

Контроль за температурой воздуха в помещениях осуществляется с помощью бытовых термометров. Согласно бытовым термометрам температура воздуха в групповых (игровые/ спальни) – 21/20°C соответственно, в музыкальном, спортивном залах – 21°C.

Искусственное освещение осуществляется системой общего, равномерного освещения. В качестве источников света применяются люминесцентные лампы. Все источники искусственного освещения находятся в исправном состоянии и имеют защитную арматуру.

Для хранения отработанных люминесцентных источников света выделено отдельное помещение-хозяйственная кладовая на 1 этаже, установлен ящик, хранение ламп кратковременное. Сбор, транспортировку и утилизацию которых организует Комитет по природопользованию, охране окружающей среды и обеспечению экологической безопасности силами сервиса по утилизации люминесцентных источников света ООО «Стройспецмонтаж» по предварительно поданной электронной заявке.

Медицинское обслуживание воспитанников, проведение лечебно-профилактических мероприятий осуществляется СПб ГБУЗ «Городская поликлиника №73 Невского района» по договору о сотрудничестве б/н от 12.01.2015г. Для организации медицинского обслуживания в безвозмездное пользование образовательным дошкольным учреждением предоставлен медицинский блок, общей площадью 17,7м<sup>2</sup> по договору безвозмездного пользования от 12.01.2015г. Набор помещений: медицинский кабинет – 12,09 кв.м, процедурный (прививочный кабинет)- 8,01 кв.м, изолятор – 5,47 кв.м.

Помещения медицинского блока соответствуют санитарным нормам и лицензионным требованиям для оказания медицинской помощи, Лицензия № ЛО-78-01-006864 от 06.06.2016.

Имеет самостоятельный вход из коридора. Размещается в помещениях, по проекту предназначенных для размещения медицинского блока.

Оборудование помещений медицинского блока – в достаточном количестве, обеспечивает возможность оказания медицинской помощи воспитанникам, проведение лечебно-профилактических мероприятий.

Процедурный кабинет оборудован умывальником с установкой смесителя с локтевым управлением и дозаторами с жидким (антисептическим) мылом и растворами антисептиков.

Для хранения вакцин установлен холодильник с двумя термометрами (представлен журнал учета температурного режима и разморозки холодильника), медицинский шкаф для оказания неотложной помощи при острых состояниях и хранения укладки по ф-50 (сроки хранения лекарств выдержаны), манипуляционный столик для проведения вакцинации, кушетка с обрабатываемой поверхностью, передвижной ультрафиолетовый бактерицидный облучатель. Ведется журнал регистрации ламп бактерицидных облучателей. В наличии имеется термоконтейнер для хранения и транспортировки вакцин, 2 бикса со стерильным мягким материалом (стерилизация и вскрытия биксов проставлены, сроки стерилизации соблюдаются. Для обеззараживания мягкого материала, шприцов, перчаток, игл выделены промаркированные емкости с крышками. Для дезинфекции используют Жавель Солид, хлорамин. Имеется инструкция по разведению дезинфицирующих растворов, с расчетом потребности в дезинфектантах. Дата разведения, концентрация дез. средства фиксируются в журнале.

Медицинские отходы упаковывают в желтые мешки. При организации работы с разведением дезинфицирующих средств, с медицинскими отходами назначено ответственное лицо – старшая медицинская сестра. В наличии инструкция, по соблюдению правил сбора, хранения и удаления медицинских отходов составленная в соответствии с требованиями.

Графики кварцевания, генеральной уборки, проветривания процедурного кабинета – вывешены. Уборка проводится регулярно, в соответствии с гигиеническими требованиями

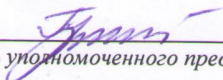
Уборочный инвентарь в достаточном количестве, промаркирован, хранится упорядоченно.

Графики кварцевания, генеральной уборки, проветривания – вывешены. Используют передвижной ультрафиолетовый бактерицидный облучатель.

Влажная уборка помещений проводится 2 раза в день, генеральная уборка проводится 1 раз в неделю, ведется журнал проведения генеральных уборок. Санитарно-техническое состояние помещений медицинского блока удовлетворительное.

Персонал спец. одеждой обеспечен в достаточном количестве, оборудованы места для хранения верхней одежды и спец. одежды.

  
Подпись проверяющего

  
подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП



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

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

Медицинская документация (журнала учета инфекционных болезней, противоэпидемических мероприятий, посещаемости детей, амбулаторный журнал, журнал госпитализации, журнал стерилизации, журнал назначений, журнал учета работы кварцевых ламп, учета за контактными, процедурный журнал) заполняется своевременно.

Прием вновь поступающих детей в группы, после кратковременного и длительного отсутствия осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями по справкам от врача педиатра. Вновь поступающие дети – на основании медицинского заключения, после перенесенного заболевания и более 5-ти дней отсутствия - при наличии справки от участкового врача. Ежедневный прием в группы – медицинский работник учреждения.

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

Внутренняя отделка всех помещений допускает проведение влажной уборки и дезинфекции. Стены всех помещений гладкие, без признаков поражения грибом. Для внутренней отделки стен используются:

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

Отделка потолков:

- окраска влагостойкими красками (пищевые, умывальные, туалетные).

Отделка полов допускает проведение уборки влажным способом.

#### **Санитарно-гигиеническая характеристика режима дня в дошкольном учреждении:**

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

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

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

Продолжительность непрерывной непосредственно образовательной деятельности:

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

Объем образовательной нагрузки в 1 половине дня:

- 30-40мин (дети 3-5лет),
- 45-1,5 часа (дети 5-7лет).

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

Для реализации основной образовательной программы по физическому развитию, двигательной деятельности детей используются оборудование и инвентарь физкультурного зала и спортивных площадок в соответствии с возрастом и ростом ребенка.

Физкультурные занятия включены в компонент учебной нагрузки, занятия проводятся 3 раза в неделю в помещении физкультурного зала. Формы двигательной активности: утренняя гимнастика, занятия физической культурой в помещении и на воздухе, физкультурные минутки, подвижные игры, спортивные упражнения, ритмическая гимнастика, плавание.

Занятия по физической культуре проводятся в оборудованном спортивном зале (площадью – 65,1м<sup>2</sup>) и на улице, на оборудованной физкультурной площадке. Используемое оборудование и инвентарь соответствует росту и возрасту детей. Занятия проводятся по группам. Длительность занятий соответственно возрасту:

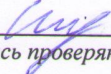
- в младшей группе - 15 мин.,
- в средней группе - 20 мин.,
- в старшей группе - 25 мин.,
- в подготовительной группе - 30 мин.

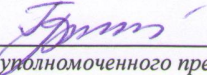
В дошкольном учреждении не предусмотрено оказание платных образовательных услуг.

#### **Санитарно-гигиеническая характеристика организации питания:**

В Дошкольной образовательной организации предусмотрен пищеблок, расположен на 1м этаже, работает на сырье.

Представлен ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий.

  
Подпись проверяющего

  
подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП



Набор помещений пищеблока:

- производственные: горячий цех с функциональным разделением помещения на зоны переработки овощной, мясорыбной продукции и зоны холодных закусок, раздаточная, моечная, цех (помещение) первичной обработки овощей,
- административно-бытовые: комната для хранения рабочей одежды, раздевалка для персонала, санузел, душевая.
- складские помещения для хранения продуктов-сухая кладовая, овощная кладовая.

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

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

Вентиляция на пищеблоке - общая приточно-вытяжная, технологическое оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов, оборудованы локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального.

Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудованы отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

Пищеблок ДООУ оборудован необходимым технологическим и производственным оборудованием.

Оборудование пищеблока: картофелечистка, кухонный комбайн, 2 мясорубки, 2 овощерезки, 3 бытовых холодильника, шкаф жарочный, шкаф-холодильник, электромясорубка, эл.плита на 6 комфорок и эл.плита на 4 конфорки, водонагреватель.

Технологическое оборудование размещено с учетом свободного доступа к нему для обработки и обслуживания. Техническое обслуживание технологического и холодильного оборудования пищеблока осуществляется ООО «Триал» по контракту № 0172200004717000197-231282-01 от 12.02.2018г на выполнение работ по комплексному техническому обслуживанию и ремонту прачечного, кухонного и холодильного оборудования (акт исправности технологического и холодильного оборудования представлен).

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

Производственные столы имеют покрытие (цельнометаллическое), устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств.

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

В производственных помещениях установлены раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

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

При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции разработаны, внедрены и поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points).


Продукция готовится партиями по мере ее спроса и реализации. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в полном объеме.

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

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

Питание детей-4х разовое, организовано в помещении групповой, в соответствии с циклическим двухнедельным меню рациона горячего питания для организации питания детей от 2 до 3 лет и с 3 до 7 лет с 12 часовым пребыванием, утвержденное начальником Управления социального питания Петровой Н.А. от 08.08.2017 г. Меню составлено на 10 дней по установленной форме и содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов в каждом блюде; приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд в соответствии со сборниками рецептур 2008 и 2012 гг., что соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню.

  
Подпись проверяющего

  
подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП



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

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

На пищеблоке и в буфетных всех групп созданы условия для мытья посуды и инвентаря. В моечной пищеблока установлены двухсекционные моечные ванны, в буфетных групп - 2х гнездовые моечные ванны.

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

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

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

Для хранения чистых ветошей, мочалок, щеток для мытья посуды в моечном отделении пищеблока и буфетных групп имеется специально промаркированная тара.

07.12.2018г произведен отбор проб готовой пищевой продукции для оценки соответствия требованиям пищевой безопасности по микробиологическим показателям.

**Согласно экспертному заключению № 78.01.03Ф-07.016М-4617/1 от 21.12.2018г:**

пробы готовых блюд «Каша рисовая жидкая», «Кофейный напиток с молоком», «Фрикадельки мясные в соусе» по исследованным микробиологическим показателям соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9.12.2011г № 880 в объеме выполненных исследований.

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

При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация третьих блюд. Искусственная С-витаминизация в дошкольных образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг на порцию.

Витаминизация блюд проводится с учетом состояний здоровья детей, под контролем медицинского работника, при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации. Ведется журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд. Для приготовления пищи используется йодированная соль.

Поставка продуктов для питания детей производится ООО «Торгово-закупочная база» по контракту № 25 от 09.01.2018г. Продукция поставляется в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) – в наличии.

07.12.2018г. проинспектировано: «Молоко пастеризованное, м.д.ж. 2,5%», дата изготовления 01.12.2018г (изготовитель АО «Данон Россия», Россия, г. Санкт-Петербург, промзона «Парнас», бй Верхний пер., д.1), фасовка по 1 литру - 10 упаковок. Молоко и молочные продукты поступающие в ДОУ, в соответствии с требованиями Технического Регламента Таможенного Союза 033/2013 от 09.10.2013г. «О безопасности молока и молочной продукции» расфасованы, упакованы в тару и упаковки, изготовленные из экологически безопасных материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающих безопасность и качество молока и продуктов его переработки в течение срока их годности. Продукты детского питания на молочной основе для детей дошкольного возраста, предназначенные для непосредственного употребления в пищу порциями, расфасованы в герметичную упаковку не более чем 200 граммов. На каждую единицу продукции нанесена маркировка, содержащая следующую информацию для потребителей:

- наименование молока и молочной продукции в соответствии с требованиями Федерального закона;
- наименование и место нахождения изготовителя такой продукции.
- товарный знак изготовителя продукции;
- масса нетто и масса брутто продукции;
- количество единиц потребительской упаковки продукции в групповой упаковке;
- срок годности продукции;
- дата производства продукции;
- условия хранения продукции;
- масса нетто потребительской упаковки продукции;
- обозначение стандарта, нормативного или технического документа, в соответствии с которыми произведена продукция;
- номер партии продукции;
- информация о подтверждении соответствия продукции требованиям Федерального закона;

Молока и продуктов переработки молока, находящихся в поврежденной таре или упаковке не выявлено.

Проинспектировано: сок фруктовый прямого отжима, осветленный яблочный «Сады Придонья» фасовка 1 литр, производитель ОАО «Сады Придонья», Россия - 10 упаковок. Сок в соответствии с Техническим регламентом имеет маркировку помещенную в потребительскую упаковку, соответствующую требованиям,

Подпись проверяющего

подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП



установленным законодательством Российской Федерации в области маркировки пищевых продуктов. Наименование сока включает в себя наименования фруктов использованных для производства продукции, в наименовании сока указаны слова "прямого отжима". На потребительской упаковке соковой продукции в наименовании такой продукции быть указаны слова "для детского питания", а также размещены информация о возрастной категории детей, для которых предназначена такая продукция, и рекомендации об условиях и о сроке хранения такой продукции после вскрытия ее потребительской упаковки. На потребительской упаковке соковой продукции указаны рекомендации об условиях хранения такой продукции после вскрытия ее потребительской упаковки.

Так же содержится информация о наименовании, номере партии и дате изготовления, количестве такой продукции, информация об изготовителе с указанием наименования и места нахождения изготовителя (адрес, в том числе страна и (или) место происхождения такой продукции), а также о сроке годности такой продукции и об условиях ее хранения, перевозки.

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

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

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

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

Обработку яиц проводят в специально отведенном месте сырого цеха, используя для этих целей промаркированные емкости.

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

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.

Работники пищеблока обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка), по 3 комплекта на 1 человека, хранится в отдельном шкафу.

Пищевые отходы на пищеблоке собираются в промаркированные ведра с крышками.

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

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

На пищеблоке ГБДОУ детского сада № 25 Невского района организован и проводится производственный контроль за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, производстве, хранении и реализации продукции.

Представлена программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 25 комбинированного вида Невского района Санкт-Петербурга на 2018 год, утвержденная заведующим – Гушиной О.Г. 09.01.2018, в которую включено:

- Перечень официально изданных санитарных правил, перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, перечень химических и физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека, периодичность и объем проведения лабораторных исследований готовых блюд, качества воды централизованной системы водоснабжения (ГВС и ХВС)(готовые блюда, смывы) и инструментальных замеров мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в ДОУ, перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.

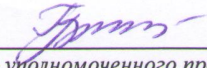
Представлена программа организации и проведения производственного контроля, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на основе принципов ХАССП, которая содержит:

-Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

- Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля;

- Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и

  
Подпись проверяющего

  
подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП



испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний)

-Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации;

-Перечень осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию;

-Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды, разработаны методы контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг;

-Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

-Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

В рамках производственного контроля на пищеблоке осуществляется лабораторно-инструментальный контроль в объеме и порядке:

- смывы с поверхностей и рук персонала на БГКП в количестве 10шт, 1 раз в квартал;
- исследования качества питьевой воды по микробиологическим показателям – 2 раза в год;
- исследование проб готовых блюд по микробиологическим показателям и физико-химическим показателям – 1 раз в 6 месяцев,

Проводится оценка производственной среды с осуществлением измерений параметров микроклимата (2 раза в год), освещенности (1 раз в год), температуры рабочих поверхностей (1 раз в год) и аттестация рабочих мест на пищеблоке.

Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются юридическим лицом с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург, контракт на возмездное оказание услуг по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям, замерам и санитарно-эпидемиологическим экспертизам № 0372200056217000009-0230218-01 от 16.01.2018).

#### **Санитарно-гигиенический режим учреждения:**

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

Составлены графики уборки помещений, согласно которым:

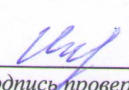
- влажная уборка помещений проводится ежедневно, 2 раза в день,
- помещения спален убираются ежедневно после дневного сна,
- помещения игровой-после каждого приема пищи,
- столы протираются до и после каждого приема пищи специальной ветошью,
- игрушки моют в специально выделенных емкостях, в конце дня,
- ковры пылесосят ежедневно,
- сан-тех оборудование чистят 2 раза в день, ежедневно.

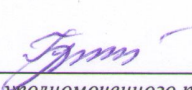
Генеральная уборка проводится 1 раз в месяц. Ведется журнал генеральных уборок.

В учреждении работает 31 сотрудник, за каждой группой закреплено 2 воспитателя, 1 помощник воспитателя. Каждый работник имеет личную медицинскую книжку, в которую внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе. Проведена санитарно-эпидемиологическая оценка

Персонал дошкольной образовательной организации проходит периодические медицинские осмотры в установленном порядке; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил. Медицинский осмотр сотрудников осуществляет ООО «ЛПЦ СПИВМиР» по контракту № 0372200085918000003-0230218-02 от 25.07.2018г, заключительный акт представлен.

В учреждении работает 71 сотрудник (по двум адресам), за каждой группой, по 2м адресам, закреплено 2 воспитателя, 1 помощник воспитателя. Каждый работник имеет личную медицинскую книжку, в которую внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе. Проведена санитарно-эпидемиологическая оценка

  
Подпись проверяющего

  
подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП



Персонал дошкольной образовательной организации проходит периодические медицинские осмотры в установленном порядке; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил. Медицинский осмотр сотрудников осуществляет ООО «ЛПЦ СПИВМиР» по контракту № 0372200085918000003-0230218-02 от 25.07.2018г, заключительный акт представлен.

Проведена санитарно-эпидемиологическая оценка документации, подтверждающей своевременность и полноту прохождения медицинских обследований и профессионального гигиенического обучения персонала.

В штатном расписании числится 77 сотрудников. На момент проверки были предоставлены все личные медицинские книжки 77 сотрудников. 6 личных медицинских книжек не оценивалось, так как сотрудницы Зайко Ю.Б., Красавина Н.В., Лыкова Ю.В., Петрова А.Д., Ситникова Е.А., Собакарева А.В. находятся в отпуске по уходу за ребенком. Количество проверенных ЛМК соответствуют списочной численности работников организации.

При рассмотрении личных медицинских книжек выявлено, что периодический медицинский осмотр своевременно пройден 71 сотрудником, что соответствует требованиям приказа № 302н от 12.04.2011г. «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда», п. 19.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (в части прохождения периодических медицинских осмотров); в личные медицинские книжки внесены результаты пройденных медицинских обследований и осмотров врачами, лабораторных исследований, что соответствует требованиям п. 19.2 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Аттестация 71 сотрудника на знание санитарных норм и правил проведена своевременно, что соответствует требованиям Приказа Минздрава РФ от 29 июня 2000 г. N 229 "О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций п.19.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (в части прохождения гигиенического воспитания и обучения с последующей аттестацией на знание санитарных норм и правил), в личные медицинские книжки внесены сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе, что соответствует требованиям п. 19.2 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

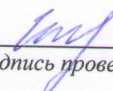
В представленных сведениях о профилактических прививках объем и сроки проведения профилактических прививок 66 сотрудников соответствуют требованиям п. 19.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (в части соблюдения сроков профилактических прививок в соответствии с национальным календарем профилактических прививок).

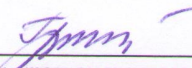
Установлены несоответствия требованиям п. 19.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (в части соблюдения сроков профилактических прививок в соответствии с национальным календарем профилактических прививок) у 5 сотрудников, в представленных сведениях о профилактических прививках:

- отсутствуют данные о вакцинации против гепатита В у воспитателя Кулиевой И.Ч.;
- отсутствуют данные о вакцинации против гепатита В и дифтерии у воспитателя Сейфулаевой Е.А.;
- отсутствуют данные о вакцинации против гепатита В, дифтерии и кори у воспитателя Шиленковой А.В.;
- имеются отказы от проведения вакцинации против гепатита В, дифтерии и кори у помощников воспитателей Колобовой А.Г., Мартыновой Ю.В.

В соответствии с п.19.1. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» персонал дошкольных образовательных организаций проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке <1>; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям, - не реже 1 раза в год. Неаттестованный персонал дошкольных образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переекспертацией. Работники дошкольной образовательной организации должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям.

В соответствии с п.19.2. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» каждый работник дошкольных образовательных организаций должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе. При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие в дошкольные образовательные организации, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

  
Подпись проверяющего

  
подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП



В нарушение п.п. 19.1, 19.2 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», согласно экспертному заключению № 78.01.03Ф-07.016М-4661/2 от 24.12.2018г, по результатам оценки документации, подтверждающей своевременность и полноту прохождения медицинских обследований и профессионального гигиенического обучения (личных медицинских книжек) персонала государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 25 комбинированного вида Невского района Санкт-Петербурга, объем и сроки проведения профилактических прививок 5 сотрудников, по представленным сведениям, не соответствуют требованиям п.п. 19.1, 19.2 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (в части соблюдения сроков профилактических прививок в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, внесения сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваний):

- отсутствуют данные о вакцинации против гепатита В у воспитателя Кулиевой И.Ч.;
- отсутствуют данные о вакцинации против гепатита В и дифтерии у воспитателя Сейфулаевой Е.А.;
- отсутствуют данные о вакцинации против гепатита В, дифтерии и кори у воспитателя Шиленковой А.В.;
- имеются отказы от проведения вакцинации против гепатита В, дифтерии и кори у помощников воспитателей Колобовой А.Г., Мартыновой Ю.В.

Согласно экспертному заключению № 78.01.03Ф-07.016М-4661/2 от 24.12.2018г по результатам оценки документации, подтверждающей своевременность и полноту прохождения медицинских обследований и профессионального гигиенического обучения (личных медицинских книжек) персонала государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 25 комбинированного вида Невского района Санкт-Петербурга по адресам: г. Санкт-Петербург, ул. Бабушкина, д. 94; ул. Бабушкина, д. 133

Объем и сроки прохождения периодических медицинских осмотров 71 сотрудника соответствуют требованиям п.п. 19.1, 19.2 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (в части прохождения периодических медицинских осмотров).

Сроки прохождения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации 71 сотрудника соответствуют требованиям п.п. 19.1, 19.2 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (в части прохождения гигиенического воспитания и обучения с последующей аттестацией на знание санитарных норм и правил).

Объем и сроки проведения профилактических прививок 66 сотрудников, по представленным сведениям, соответствуют требованиям п.п. 19.1, 19.2 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (в части соблюдения сроков профилактических прививок в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, внесения сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваний).

- выявлены нарушения обязательных требований:

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 25 комбинированного вида Невского района Санкт-Петербурга (ГБДОУ детский сад № 25 Невского района Санкт-Петербурга) по адресам: 192012, Санкт-Петербург, улица Бабушкина, дом 133, корпус 2, литер А, 192012, Санкт-Петербург, улица Бабушкина, дом 94, литер А.; осуществляет свою деятельность с нарушением требований ст.11, ст.24, ст.28, ст. 39 ч3 Федерального Закона РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. № 52-ФЗ; ст.8, ст.10 Федерального Закона РФ №2300-1 от 07.02.1992г «О защите прав потребителей», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

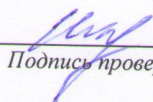
#### **По адресу 192012, Санкт-Петербург, улица Бабушкина, дом 133, корпус 2, литер А:**

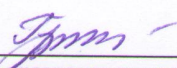
##### **1. допускается нарушение требований технических регламентов:**

07.12.2018 года в 10.20 в рамках проводимой выездной плановой проверки Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 25 комбинированного вида Невского района Санкт-Петербурга (ГБДОУ детский сад № 25 Невского района Санкт-Петербурга) по адресу: Санкт-Петербург, ул. Бабушкина, дом 133, корпус 2, литер А, по распоряжению № 78-03-07-1498/В-18 от 27.11.2018 г, по адресу фактического осуществления деятельности: Санкт-Петербург, ул. Бабушкина, дом 133, корпус 2, литер А, на пищеблоке ГБДОУ детский сад № 25 Невского района Санкт-Петербурга отобрана проба пищевой продукции «Йогурт БИО», массовая доля жира 3.2%, дата изготовления 04.12.2018г, изготовитель ОАО «Бологовский молочный завод», Россия, Тверская область, Бологовский район, г.Бологое, 3-я Пролетарская улица, 12-а.

Исследования пробы выполнены по микробиологическим показателям: количество молочнокислых микроорганизмов, КОЕ/см<sup>3</sup>, БГКП (колиформы) в 0,1см<sup>3</sup>, S.aureus в 1,0см<sup>3</sup>, патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы в 25,0 г, дрожжи и плесени в КОЕ/см<sup>3</sup>.

По результатам лабораторных исследований пробы, отобранной в пищеблоке ГБДОУ детский сад № 25 Невского района Санкт-Петербурга, г. Санкт-Петербург, ул. Бабушкина, дом 133, корпус 2, литер А установлено следующее:

  
Подпись проверяющего

  
подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП



Согласно экспертному заключению № 78.01.03Ф-07.016М-4448 от 12.12.2018г проба продукта переработки молока «Йогурт БИО», массовая доля жира 3.2%, дата изготовления 04.12.2018г (изготовитель ОАО «Бологовский молочный завод», Россия, Тверская область, Бологовский район, г.Бологое, 3-я Пролетарская улица, 12-а) не соответствует требованиям Технического регламента Таможенного Союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утв. Решением комиссии Таможенного Союза от 09.10.2013г №67: обнаружены дрожжи, в количестве  $3,6 * 10^4$  КОЕ/см<sup>3</sup>, при нормативе не более 50.

Поставщиком является общество с ограниченной ответственностью «Торгово-закупочная база», Санкт-Петербург, ул. Шелгунова, д.34. Поставка пищевой продукции «Йогурт БИО», массовая доля жира 3.2%, дата изготовления 04.12.2018г, изготовитель ОАО «Бологовский молочный завод», Россия, Тверская область, Бологовский район, г.Бологое, 3-я Пролетарская улица, 12-а на пищеблок ГБДОУ детский сад № 25 Невского района Санкт-Петербурга, г. Санкт-Петербург, ул. Бабушкина, дом 133, корпус 2, литер А. осуществлялась по накладной № 94639 от 05.12.2018 года. Декларация о соответствии ЕАЭС N RU Д-RU.AE67.B.02419 от 23.01.2018г.Срок действия декларации – до 22.01.2023г включительно.

На маркировочном ярлыке: «Йогурт БИО», массовая доля жира 3.2%, дата изготовления 04.12.2018г, изготовитель ОАО «Бологовский молочный завод», Россия, Тверская область, Бологовский район, г.Бологое, 3-я Пролетарская улица, 12-а.

**В соответствии с Федеральным Законом от 30.03.1999г № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения":**

**Статья 11:** Индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью, в том числе обязаны:

-обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении, реализации населению;

-осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции;

**Статья 17 абз.1:** При организации питания населения в специально оборудованных местах (столовых, ресторанах, кафе, барах и других), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению, для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) должны выполняться санитарно-эпидемиологические требования.

**Статья 32. ч.1, ч.2, ч.3.:** Производственный контроль, в том числе проведение лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнения работ и оказания услуг, а также условиями труда осуществляется индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами в целях обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания таких продукции, работ и услуг. Производственный контроль осуществляется в порядке, установленном техническими регламентами или применяемыми до дня вступления в силу соответствующих технических регламентов санитарными правилами, а также стандартами безопасности труда, если иное не предусмотрено федеральным законом. Лица, осуществляющие производственный контроль, несут ответственность за своевременность, полноту и достоверность его осуществления.

**Статья 39. ч.3.:** Соблюдение санитарных правил является обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц.

**В соответствии с Федеральным законом от 27.12.2002 N 184-ФЗ "О техническом регулировании":**

**Статья 46:**

**п.1.** Со дня вступления в силу настоящего Федерального закона впредь до вступления в силу соответствующих технических регламентов требования к продукции или к производству и связанным с требованиями к продукции процессам проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации и нормативными документами федеральных органов исполнительной власти, подлежат обязательному исполнению только в части, соответствующей целям, в том числе:

-защиты жизни или здоровья граждан, имущества физических или юридических лиц, государственного или муниципального имущества;

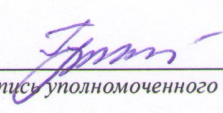
-охраны окружающей среды, жизни или здоровья животных и растений;

**п.7.** Указанные в пункте 1 настоящей статьи обязательные требования к продукции, процессам проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, в отношении которых технические регламенты не приняты, действуют до дня вступления в силу соответствующих технических регламентов.

**Статья 36. п.1.** За нарушение требований технических регламентов изготовитель (исполнитель, продавец, лицо, выполняющее функции иностранного изготовителя) несет ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

**В соответствии с Федеральным законом от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов":**

  
Подпись проверяющего

  
подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП



**Статья 4:** Качество и безопасность пищевых продуктов, материалов и изделий обеспечиваются, в том числе, посредством:

-проведения производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий, условиями их изготовления, хранения, перевозок и реализации, внедрением систем управления качеством пищевых продуктов, материалов и изделий (далее - системы качества);

**Статья 22:**

1. Индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие деятельность по изготовлению и обороту пищевых продуктов, материалов и изделий, обязаны организовывать и проводить производственный контроль за их качеством и безопасностью, соблюдением требований нормативных и технических документов к условиям изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий.

2. Производственный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий проводится в соответствии с программой производственного контроля, которая разрабатывается индивидуальным предпринимателем или юридическим лицом на основании нормативных документов и технических документов. Указанной программой определяются порядок осуществления производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий, методики такого контроля и методики проверки условий их оборота.

**Статья 15. п.1.** Предназначенные для реализации пищевые продукты должны удовлетворять физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии, соответствовать обязательным требованиям нормативных документов к допустимому содержанию химических (в том числе радиоактивных), биологических веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья нынешнего и будущих поколений.

**Статья 20. п.1.:** При реализации пищевых продуктов, материалов и изделий граждане (в том числе индивидуальные предприниматели) и юридические лица обязаны соблюдать требования нормативных документов.

**В соответствии с СП 1.1.1058-01 «Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»:**

п.1.5. Юридические лица и индивидуальные предприниматели в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, в том числе: обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении и реализации населению;

осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции.

п.2.4. Производственный контроль включает:

а) наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

б) осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и другими государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами:

- на границе санитарно-защитной зоны и в зоне влияния предприятия, на территории (производственной площадке), на рабочих местах с целью оценки влияния производства на среду обитания человека и его здоровье;

- сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;


в) организацию медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения;

г) контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством;

д) обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг;

е) ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным

  
Подпись проверяющего

  
подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП



с осуществлением производственного контроля;

ж) своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;

з) визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Представлена программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 25 комбинированного вида Невского района Санкт-Петербурга на 2018 год, утвержденная заведующим – Гущиной О.Г. 09.01.2018, в которую включено:

- Перечень официально изданных санитарных правил, перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, перечень химических и физических факторов, представляющих потенциальную опасность для человека, периодичность и объем проведения лабораторных исследований готовых блюд, качества воды централизованной системы водоснабжения (ГВС и ХВС)(готовые блюда, смывы) и инструментальных замеров мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в ДООУ, перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.

Представлена программа организации и проведения производственного контроля, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на основе принципов ХАССП, которая содержит:

-Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

- Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля;

- Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний)

-Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации;

-Перечень осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию;

-Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды, разработаны методы контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг;

-Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

-Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

В представленных программах производственного контроля, в рамках входного контроля качества и безопасности поступающей продовольственного сырья пищевой продукции, указаны мероприятия:

В программе производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 25 комбинированного вида Невского района Санкт-Петербурга на 2018 год для осуществления входного контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции на пищеблок, указаны следующие мероприятия:

- контроль за состоянием поступающих продуктов.

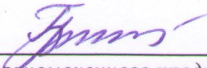
Периодичность контроля – ежедневно.

В программе организации и проведения производственного контроля, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на основе принципов ХАССП, для осуществления входного контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции на пищеблок, указаны следующие мероприятия:

- наличие специализированного транспорта;

- наличие договора на дезинфекцию автотранспорта;

  
Подпись проверяющего

  
подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП



- наличие личной медицинской книжки у водителя с отметками о своевременном прохождении медосмотра;
- санитарное состояние транспорта;
- соблюдение правил товарного соседства;
- соблюдение температурных условий транспортировки;
- наличие сопроводительной документации, подтверждающей качество и безопасность, товарно-транспортных накладных, наличие свидетельств о госрегистрации на продукцию, подлежащую госрегистрации, наличие ветеринарных свидетельств (справок);
- соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации;
- соответствие упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);
- особый контроль продуктов в стеклянной таре на наличие трещин, сколов, частиц стекла внутри тары.

Периодичность проводимого контроля – каждая партия поступающей на предприятие продукции.

Представлена отчетная документация по ведению производственного контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции (входной контроль)- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (далее «Журнал»). Согласно «Журналу» входной контроль поступающей пищевой продукции на пищеблок осуществлялся по параметрам: дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов, наименование пищевых продуктов, количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках), номер товарно-транспортной накладной, условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку), дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням, подпись ответственного лица, примечания (факты списания, возврата продуктов и др.).

Входной контроль поступающей пищевой продукции на пищеблок осуществляет кладовщик ДОУ.


Согласно журналу бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, входной контроль качества и безопасности поступившей пищевой продукции, в том числе и «Йогурта БИО», массовая доля жира 3.2%, дата изготовления 04.12.2018г, изготовитель ОАО «Бологовский молочный завод», Россия, Тверская область, Бологовский район, г.Бологое, 3-я Пролетарская улица, 12-а на пищеблок ГБДОУ детский сад № 25 Невского района Санкт-Петербурга, г. Санкт-Петербург, ул. Бабушкина, дом 133, корпус 2, литер А, осуществлялся по параметрам: дата и час поступления, наименование пищевого продукта, количество поступившего «Йогурт БИО» в килограммах, номер товарно-транспортной накладной, условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку), дата и час фактической реализации «Йогурта БИО», подпись ответственного лица.

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевой продукции «Йогурт БИО», массовая доля жира 3.2%, дата изготовления 04.12.2018г, изготовитель ОАО «Бологовский молочный завод», Россия, Тверская область, Бологовский район, г.Бологое, 3-я Пролетарская улица, 12-а, выявленные несоответствия показателей качества и безопасности требованиям Технического регламента Таможенного Союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» свидетельствует о недостаточности реализуемых ГБДОУ детский сад № 25 Невского района Санкт-Петербурга мероприятий производственного контроля за качеством и безопасностью пищевой продукции в части входного контроля поступающих на пищеблок пищевых продуктов.

В связи с вышеизложенным, а также согласно представленной отчетной документации по проведению производственного контроля за качеством и безопасностью поступающей пищевой продукции следует, что производственный контроль за качеством и безопасностью пищевой продукции, поступающей на пищеблок ГБДОУ детский сад № 25 Невского района («Йогурт БИО», массовая доля жира 3.2%, дата изготовления 04.12.2018г, изготовитель ОАО «Бологовский молочный завод», Россия, Тверская область, Бологовский район, г.Бологое, 3-я Пролетарская улица, 12-а), не осуществляется в полном объеме, предусмотренном программой производственного контроля, не включает контроль за: наличием специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции, наличием договора на дезинфекцию автотранспорта, наличием личной медицинской книжки у водителя с отметками о своевременном прохождении медосмотра, санитарным состоянии транспорта, соблюдением правил товарного соседства, соблюдением температурных условий транспортировки (не указаны сведения о контроле вышеизложенных параметров в отчетной документации, информация о контроле выше указанных параметров не представлена), что является нарушением требований ст. 11, ч. 1, ч.2 ст.15, ст.17,ст.32, п.3 ст.39 Федерального Закона от 30.03.1999г № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", ст.36, ст.46 Федерального закона от 27.12.2002 N 184-ФЗ "О техническом регулировании", ст.4, ст.22, ст.15, ст.20 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", Гл.VII п.30, п.33.ю Приложение 8, Гл.IX, п.47 Технического регламента Таможенного Союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

Ответственное лицо за выявленное нарушение: Лапина Виктория Евгеньевна, кладовщик

  
Подпись проверяющего

  
подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП



По адресу 192012, Санкт-Петербург, улица Бабушкина, дом 94, литер А:

1. допускается нарушение санитарно-эпидемиологических требований к условиям воспитания и обучения:

- В соответствии с п.1.9. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». количество детей в группах дошкольной образовательной организации общеразвивающей направленности определяется исходя из расчета площади групповой (игровой) комнаты - для групп раннего возраста (до 3-х лет) не менее 2,5 метров квадратных на 1 ребенка и для дошкольного возраста (от 3-х до 7-ми лет) - не менее 2,0 метров квадратных на одного ребенка.

В соответствии с п. 4.3. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». здание дошкольной образовательной организации должно иметь этажность не выше трех. На третьих этажах зданий дошкольных образовательных организаций рекомендуется размещать группы для детей старшего дошкольного возраста, а также дополнительные помещения для работы с детьми. Групповые ячейки для детей до 3-х лет располагаются на 1-м этаже.

В соответствии с п.6.16.1. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций». Туалетную для детей раннего возраста оборудуют в одном помещении, где устанавливают 3 умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды для детей, 1 умывальную раковину для персонала, шкаф (стеллаж) с ячейками для хранения индивидуальных горшков и слив для их обработки, детскую ванну, хозяйственный шкаф. Горшки должны быть промаркированы.

В нарушении п.4.3., п.1.9, п.6.16.1. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»:

- групповая ячейка для детей раннего возраста с кратковременным режимом пребывания расположена на 2м этаже здания,

- количество детей в группе не определяется исходя из расчета площади групповой (игровой) комнаты - для групп раннего возраста (до 3-х лет) не менее 2,5 метров квадратных на 1 ребенка и составляет 10 детей, вместо 7 (площадь групповой (игровой) – 19,5м<sup>2</sup>, площадь на 1 ребенка – 1,95м<sup>2</sup>, вместо нормируемой – 2,5м<sup>2</sup>);

- в туалетной для детей не установлено 3 умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды для детей (установлено 2 шт), 1 умывальная раковина для персонала, что является нарушением ст.11, ст.28, ст.39ч3 ФЗ от 30.03.1999г № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

**Ответственное лицо за выявленное нарушение: Соколова Наталья Геннадьевна, завхоз**

В соответствии с п.19.1. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» персонал дошкольных образовательных организаций проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке <1>; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям, - не реже 1 раза в год. Неаттестованный персонал дошкольных образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией. Работники дошкольной образовательной организации должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям.

В соответствии с п.19.2. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» каждый работник дошкольных образовательных организаций должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе. При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие в дошкольные образовательные организации, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

В нарушение п.п. 19.1, 19.2 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», согласно экспертному заключению № 78.01.03Ф-07.016М-4661/2 от 24.12.2018г, по результатам оценки документации, подтверждающей своевременность и полноту прохождения медицинских обследований и профессионального гигиенического обучения (личных медицинских книжек) персонала государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 25 комбинированного вида Невского района Санкт-Петербурга, объем и сроки проведения профилактических прививок 5 сотрудников, по представленным сведениям, не соответствуют требованиям п.п. 19.1, 19.2 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и

Подпись проверяющего

подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП



организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (в части соблюдения сроков профилактических прививок в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, внесения сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях):

- отсутствуют данные о вакцинации против гепатита В у воспитателя Кулиевой И.Ч.;
- отсутствуют данные о вакцинации против гепатита В и дифтерии у воспитателя Сейфулаевой Е.А.;
- отсутствуют данные о вакцинации против гепатита В, дифтерии и кори у воспитателя Шиленковой А.В.;
- имеются отказы от проведения вакцинации против гепатита В, дифтерии и кори у помощников воспитателей Колобовой А.Г., Мартыновой Ю.В.

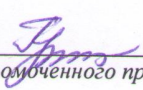
**Ответственное лицо за выявленное нарушение:** Клименко Елена Владимировна, воспитатель

**За выявленные нарушения обязательных требований составлены протоколы об административном правонарушении на юридическое лицо и ответственных должностных лиц по ст. 6.7.ч.1, ст.14.43.ч.2.**

(с указанием нормативных актов, которые нарушены)

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

  
Подпись проверяющего

  
подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП

- выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативны) правовых актов)

- выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора) (с указанием реквизитов выданных предписаний).

- нарушений не выявлено: 

В ходе проведения проверки в качестве средства фиксации применялось фотографирование фотоаппаратом марки \_\_\_\_\_,

(указываются объекты, предметы, фотографирование которых производилось)

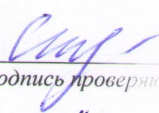
Мероприятие по контролю проводилось в моем присутствии:

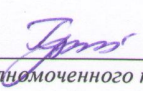
Гущина Ольга Григорьевна, заведующий

(должность, ФИО, подпись)

Запись в Журнале учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора) внесена / не внесена

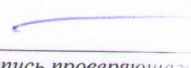
(заполняется при проведении выездной проверки)

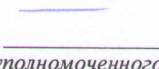
  
Подпись проверяющего

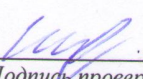
  
подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП


Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора) отсутствует

(заполняется при проведении выездной проверки)

  
Подпись проверяющего

  
подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП

  
Подпись проверяющего

  
подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП



К акту прилагаются (перечисляются все документы, прилагаемые к акту проверки):

1. Экспертные заключения № 78.01.03Ф – 07.016М 4617/1, № 78.01.03Ф – 07.016М 4617 от 21.12.2018г, № 78.01.03Ф – 07.016М 4661/1, № 78.01.03Ф – 07.016М 4661/1 от 24.12.2018г, № 78.01.03Ф – 07.016М 4448 от 12.12.2018г, 78.01.03Ф – 07.016М 4661/2 от 24.12.2018г;
3. Протоколы об административных правонарушениях № Ю 78-03-07-1498/В-18 от 11.01.2019г, Ю78-03-07-1498/В-18-1 от 14.01.2019г, Ф 78-03-07-1498/В-18-2, Ф 78-03-07-1498/В-18-3;
4. Предписание № 78-03-07-673/ПР-18 от 28.12.2018г,
5. Представление № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_
6. Учредительные документы юридического лица/ ИП (Устав, учредительный договор, решение, протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ о назначении директора/генерального директора, доверенность на представителя № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_)
7. Свидетельство о собственности на помещение/ договор аренды № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_
8. Санитарно-эпидемиологическое заключение № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_.
9. Фото-таблицы/видеоматериалы в количестве \_\_\_\_\_ страниц.

(перечисляются иные документы, предоставленные в ходе проверки)

10. проверочные листы (список контрольных вопросов), если при проведении плановой проверки должен быть использован проверочный лист (список контрольных вопросов) на \_\_\_\_\_ страниц.

Настоящий акт составлен в 2 -х экземплярах.

Должностное лицо ведущий специалист-эксперт  
Александровна

(должность, подпись, ФИО)

Илюхина Ольга

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):  
Гущина Ольга Григорьевна, заведующий

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

дата \_\_\_\_\_ время \_\_\_\_\_

Гущина (подпись) ✓

Отметка об отказе ознакомления с актом проверки:

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

Для особых отметок

Не согласен с тем, что входной контроль за качеством и безопасностью пищевой продукции не осуществляется в полном объеме, также считаю, что обнаруженные в «Юните-био» дрожжи в количестве  $3,6 \times 10^4$  КОЕ/см<sup>3</sup> при норме не более 50 - не являются результатом плохого исполнения своих обязанностей сотрудниками ДОУ и их вине.  
Гущина О.Г.

Илюхина  
Подпись проверяющего

Гущина  
подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП