

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 Свердловской области
 Территориальный отдел
 в городе Асбест и Белоярском районе
 адрес: 624269, Свердловская область, г. Асбест, ул. Ладыженского, дом 17
 тел. (34365)2-48-18, e-mail: mail_03@66.rospotrebnadzor.ru
 ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565, ИНН/КПП 6670083677/667001001

место составления акта
 624269, Свердловская область, г. Асбест, ул. Ладыженского, дом 17

АКТ ПРОВЕРКИ № 01-01-01-03-03/20251 (ПС НИС № 471/2015-120)
 Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области
 в городе Асбест и Белоярском районе
 юридического лица

29.10.2015 г. 10 час. 00 мин.

На основании распоряжения № 01-01-01-03-03/20251 от 22.09.2015 г.
 Заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области
Д.Н.Козловских

Была проведена плановая выездная проверка в отношении:
МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
"ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА № 12 "МАЛЫШОК" С ПРИОРИТЕТНЫМ
ОСУЩЕСТВЛЕНИЕМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ХУДОЖЕСТВЕННО-ЭСТЕТИЧЕСКОМУ РАЗВИТИЮ
ВОСПИТАННИКОВ"

624038, Свердловская область, Белоярский район, с. Кочневское, Ударников ул., 6

объект(ы) с указанием адреса (место проведения проверки):
 МАДОУ "Детский сад №12 "Малышок" Свердловская область, Белоярский район, с. Кочневское, Ударников ул., 6

Дата и время проведения выездной проверки: с 02.10.2015 00:00 по 29.10.2015

| № | Дата выхода на объект проверки (число, месяц, год) | Время нахождения на объекте (с ____ ч. ____ мин. по ____ ч. ____ мин.) | Продолжительность проверки (кол-во часов, проведенных на объекте) | Наименование, адрес объекта проверки |
|----|--|--|---|---|
| 1. | 05 октября 2015г | с 11 часов 00 минут до 12 часов 15 минут | 1 час 15 минут | МАДОУ "Детский сад №12 "Малышок", Свердловская область, Белоярский район, с. Кочневское, Ударников ул., 6 |
| 2. | 07 октября 2015г | с 20 часов 40 минут до 21 часа, 40 минут | 1 час 00 минут | |
| 3. | 09 октября 2015г. | с 11 часов 15 минут до 12 часов 45 минут | 1 час 30 минут | |
| 4. | 12 октября 2015г. | с 10 часов 40 минут до 13 часов 20 минут | 2 часа 40 минут | |

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней (фактическое время пребывания на объекте 06 часов 25 минут, 3 рабочих дня)

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Асбест и Белоярском районе

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен:
 заведующая МАДОУ "Детский сад №12 "Малышок" Неволина Галина Михайловна 23.09.2015г. в 9 часов 10 минут

Лицо(а), проводившие проверку
 Чернухина Ольга Николаевна

Елизарова Людмила Юрьевна

Заведующая
 специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Асбест и Белоярском районе
 заместитель начальника ТО Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Асбест и

| | |
|--------------------------------|--|
| Акимова Маргарита Борисовна | Белоярском районе зав. отделом, врач отдела экспертиз условий воспитания и обучения Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Асбесте и Белоярском районе» |
| Новоселова Надежда Ивановна | помощник врача отдела экспертиз условий воспитания и обучения Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Асбесте и Белоярском районе» |
| Корелина Наталья Анатольевна | помощник врача-эпидемиолога отдела эпидемиологических экспертиз Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Асбест и Белоярском районе» |
| Кочнева Надежда Геннадьевна | помощник врача-эпидемиолога отдела эпидемиологических экспертиз Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Асбест и Белоярском районе» |
| Пискус Галина Владимировна | помощник врача-эпидемиолога отдела эпидемиологических экспертиз Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Асбест и Белоярском районе» |
| Бабских Олеся Андреевна | помощник врача-эпидемиолога отдела эпидемиологических экспертиз Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Асбест и Белоярском районе» |
| Осинцева Ольга Федоровна | помощник врача-эпидемиолога отдела эпидемиологических экспертиз Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Асбест и Белоярском районе» |
| Елькина Лариса Александровна | химик – эксперт ЛКХФиФ Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Асбест и Белоярском районе» |
| Нуртдинов Линар Динарович | фельдшер – лаборант ЛКХФиФ Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Асбест и Белоярском районе» |
| Вычугжанин Вячеслав Валерьевич | фельдшер – лаборант ЛКХФиФ Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Асбест и Белоярском районе» |
| Самойлова Юлия Викторовна | лаборант ЛКХФиФ Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Асбест и Белоярском районе» |
| Гоглачева Лариса Анатольевна | фельдшер – лаборант ЛКХФиФ Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Асбест и Белоярском районе» |
| Разуева Татьяна Александровна | лаборант группы отбора и приема проб Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Асбест и Белоярском районе» |
| | лаборант группы отбора и приема проб Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Асбест и Белоярском районе» |

При проведении проверки присутствовали: заведующая МАДОУ "Детский сад №12 "Малышок" Неволина Галина Михайловна

При проведении проверки осуществлялась Фотосъемка, киносъемка, звукозапись, видеозапись при проведении проверки не осуществлялась

О проведении уведомлена (а)

В ходе проверки установлено:

| | |
|--------------------------------|--|
| 1. Данные учета субъекта права | |
| 1. наименование | МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА № 12 "МАЛЫШОК" С ПРИОРИТЕТНЫМ ОСУЩЕСТВЛЕНИЕМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ХУДОЖЕСТВЕННО-ЭСТЕТИЧЕСКОМУ РАЗВИТИЮ ВОСПИТАННИКОВ" |
| 2. адрес | 624038, Свердловская область, Белоярский район, с. Кочневское, Ударников ул., 6 |
| 3. дата регистрации | 19.01.1999 |
| 4. ИНН | 6639005589 |
| 5. ОКПО | 45588396 |
| 6. ОГРН | 1026601984386 |

| | | |
|-----|---------------------------------|--|
| 7. | организационно-правовая форма | Учреждения |
| 8. | вид собственности | Муниципальная собственность |
| 9. | наличие ППК | есть |
| 10. | ОКВЭД | 80.10.1 |
| 11. | группировка предпринимательства | бюджетные организации |
| 12. | руководитель: ФИО, должность | Неволина Галина Михайловна, заведующая |
| 13. | телефон, факс, e-mail | 4-22-65 |

2. Данные учета объектов и выявленные нарушения

| Данные по объекту | | | | | | | | |
|---------------------|---|---|-----------|-----------------|--------|---------|-------------------|---|
| 1. | наименование | МАДОУ "Детский сад №12 "Малышок" | | | | | | |
| 2. | адрес | Свердловская область, Белоярский район, с. Кочневское, Ударников ул., 6 | | | | | | |
| 3. | ОКВЭД | 80.10.1 Дошкольное образование (предшествующее начальному общему образованию) | | | | | | |
| 4. | ОКОНХ | | | | | | | |
| 5. | классификация предприятия розничной торговли | | | | | | | |
| 6. | наличие ППК | есть | | | | | | |
| 7. | наличие ИИИ | нет | | | | | | |
| 8. | руководитель: ФИО, должность | Неволина Галина Михайловна, заведующая | | | | | | |
| 9. | телефон, факс, e-mail | 4-22-65 | | | | | | |
| 10. | контактная информация | Попова Г.Г., зам.заведующей, 4-22-65 | | | | | | |
| 11. | численность населения под влиянием деятельности объекта | условия труда | продукция | работы и услуги | сбросы | выбросы | загрязнение почвы | |
| | | все жители | 32 | 0 | 118 | 0 | 0 | 0 |
| | | женщины | 32 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | | дети до 14 лет | 0 | 0 | 118 | 0 | 0 | 0 |
| | | подростки 15-17 лет | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | | население трудоспос.возр. | 32 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| иностранцы граждане | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |

Предмет проверки

| № п/п | наименование НД | пункты НД |
|-------|--|------------|
| 1. | СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения | все пункты |
| 2. | СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" | все пункты |
| 3. | Закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака. | все пункты |
| 4. | СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий | все пункты |
| 5. | СанПиН 2.2.4.548-96 Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений | все пункты |
| 6. | СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных | все пункты |

| | | |
|-----|---|------------|
| | инфекций» | |
| 7. | СанПиН 2.1.4.2496-09 Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения | все пункты |
| 8. | СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья | все пункты |
| 9. | СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов | все пункты |
| 10. | ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" | все пункты |
| 11. | ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" | все пункты |
| 12. | СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами» | все пункты |
| 13. | СП 3.1.2.3114-14 «Профилактика туберкулеза». | все пункты |
| 14. | СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. | все пункты |
| 15. | СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита». | все пункты |
| 16. | СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита». | все пункты |
| 17. | СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. | все пункты |
| 18. | СанПиН 3.2.3215-14 Профилактика паразитарных болезней на территории РФ | все пункты |
| 19. | СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации, проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих» | все пункты |
| 20. | СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий | все пункты |
| 21. | СанПиН 2.1.6.1032-01 Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест | все пункты |
| 22. | СП 3.1.9.3109-13 «Профилактика дифтерии» | все пункты |
| 23. | ТР ТС 024/2011 Технический | все пункты |

| | | |
|---|---|------------|
| | регламент на масложировую продукцию. | |
| 24. | ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции. | все пункты |
| 25. | СП 3.1.1.2341-08 Профилактика вирусного гепатита В | все пункты |
| 26. | СП 3.1.2825-10 Профилактика вирусного гепатита А | все пункты |
| 27. | Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 302н 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. | все пункты |
| 28. | СП 3.5.3.3233-14 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий» | все пункты |
| 29. | СанПиН 2.1.7.1287-03 «Санитарно – эпидемиологические требования к качеству почвы». | все пункты |
| Описательная часть | | |
| <p>Проведена плановая выездная проверка Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения "Детский сад общеразвивающего вида № 12 "Малышок" с приоритетным осуществлению деятельности по художественно-эстетическому развитию воспитанников», расположенного по адресу: Свердловская область, Белоярский район, с. Кочневское, Ударников ул., 6, на основании распоряжения № 01-01-01-03-03/20251 от 22.09.2015 г., с оформлением акта проверки 29 октября 2015 года, в Асбестовском отделе Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в 10 часов 00 минут. Общее время нахождения на объекте составило 6 часов 25 минут.</p> <p>Журнал учета проверок юридического лица, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля имеется, запись внесена.</p> <p>Проверка проведена на основании ежегодного плана проведения плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей на 2015 год, утвержденного Приказом Руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области от 14.11.2014 г. № 01-01-01-01/363, согласованного с Прокуратурой Свердловской области (01.12.2014г.), размещенного на сайтах Генеральной Прокуратуры (www.genproc.gov.ru), Прокуратуры Свердловской области (www.prokuratura.ur.ru), Роспотребнадзора (www.rosпотребнадзор.ru), Управления Роспотребнадзора по Свердловской области (www.66.rosпотребнадзор.ru), Генеральной Прокуратуры (www.genproc.gov.ru).</p> <p>Деятельность юридического лица не подлежит уведомлению о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности.</p> <p>Представлены документы:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Копия Устава в ныне действующей редакции; • Копия приказа о назначении на должность руководителя юридического лица; • Список сотрудников с указанием ФИО, должности и даты рождения, заверенный руководителем; • Личные медицинские книжки сотрудников, сертификаты профилактических прививок в соответствии со списком; • Программа производственного контроля, утвержденная руководителем • Результаты производственного контроля за 2014-2015гг. <p>Проведены лабораторные испытания воды питьевой централизованного водоснабжения – разводящая сеть на химические и бактериологические показатели, готовых пищевых продуктов на бактериологические показатели, молоко на определение химических показателей, рациона на калорийность, овощей на содержание нитратов, мышьяка, свинца, иерсиний, яйца гельминтов; соль поваренная на содержание йода; воздуха закрытых помещений на содержание гидроксibenзола, формальдегида; смывов с объектов внешней среды на яйца гельминтов, иерсинии, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы; почвы с территории ДО на яйца гельминтов.</p> <p>Лабораторные испытания проведены аккредитованной лабораторией Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и</p> | | |

эпидемиологии в Свердловской области в г.Асбест и Белоярском районе, имеющей АТТЕСТАТ № РОСС RU.0001.510778 от 13 января 2014 года, действителен до 17 мая 2018 года.

При проведении плановой выездной проверки в целях обеспечения законной деятельности органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза аккредитованным центром Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г.Асбест и Белоярском районе, имеющем АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ ОРГАНА ИНСПЕКЦИИ № RA.RU.710069 от 28 июля 2015 г., № 02-03-04/910 (НИС 471/2015-120 (акт обследования Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г.Асбест и Белоярском районе» № 02-03-04/910 (НИС 471/2015-120) от 23.10.2015 года, входящий № 3350 от 23.10.2015 года), в ходе которой установлено:

МАДОУ "Детский сад №12 "Малышок" расположено в отдельно стоящем двухэтажном здании. Здание введено в эксплуатацию в 1976г. Проектная мощность учреждения – 118 воспитанников, фактически посещает дошкольную образовательную организацию – 118 воспитанников, всего 5 групп.

Дошкольная образовательная организация функционирует в режиме полного дня (10 часового пребывания). Границы территории определены выпиской о земельном участке (выписка из государственного кадастра недвижимости № У66:06:27 01 001:0087).

Санитарное состояние территории, зонирование: дошкольная образовательная организация имеет самостоятельный земельный участок. Территория участка имеет ограждение забором высотой 1,6 м. Озеленение участка составляет 50%, отвод паводковых и ливневых вод выполнен, территория земельного участка имеет наружное освещение.

На земельном участке выделяют следующие функциональные зоны:

зона игровой территории, включает в себя групповые площадки, индивидуальные для каждой группы. Покрытие площадок комбинированное (травяное и с утрамбованным грунтом).

Лабораторные испытания почвы с территории детских учреждений соответствует требованиям п. 3.2 СанПиН 2.1.7.1287-03, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 15755,15757,15759,15760 от 07.10.2015г.

Лабораторные испытания проведены аккредитованной лабораторией Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г.Асбест и Белоярском районе, имеющей АТТЕСТАТ № РОСС RU.0001.510778 от 13 января 2014 года, действителен до 17 мая 2018 года.

Игровые площадки оборудованы игровыми формами в соответствии с возрастом детей. Детские песочницы оборудованы крышками. Для защиты детей от солнца и осадков на территории каждой игровой площадки установлены тентовые навесы.

Общая физкультурная площадка состоит из зоны для подвижных игр детей, беговой дорожки, ямы для прыжков, зоны со спортивным оборудованием.

Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения пищеблока и имеет самостоятельный въезд с улицы. На территории хозяйственной зоны предусмотрены места для сушки постельных принадлежностей, чистки ковровых изделий.

Площадка для сбора мусора оборудована. Деревянный контейнер установлен на бетонированной площадке. Контейнер закрыт крышкой.

В целях предупреждения возникновения заболеваний, связанных с воздействием окружающего табачного дыма и потреблением табака, в дошкольной образовательной организации осуществляются следующие меры: установлен знак о запрете курения у входа в здание и на территории.

Система сбора и удаления отходов: осуществляется согласно договора №11 – ТБО от 01.01.2015г; №11 – ЖБО от 01.01.2015г. с ООО УК «Белореченский»

Водоснабжение: централизованное, холодное. Бесперебойным круглогодичным горячим водоснабжением помещения ДО обеспечены, за счет установки стационарных электроводонагревательных устройств непрерывного действия в помещениях пищеблока, буфетных, медицинского блока, прачечной.

Отсутствует подводка горячей воды в умывальные комнаты к умывальным раковинам всех групп. (нар.п.9.4. СанПиН 2.4.1.3049-13).

Вода питьевая разводящая сеть по микробиологическим показателям в объеме проведенных исследований соответствует требованиям гигиенических нормативов, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 15752 от 07.10.2015 года. Лабораторные испытания проведены аккредитованной лабораторией Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г.Асбест и Белоярском районе, имеющей АТТЕСТАТ № РОСС RU.0001.510778 от 13 января 2014 года, действителен до 17 мая 2018 года.

Канализация: централизованная, аварийных ситуаций на момент проведения проверки не зарегистрировано.

Воздушно-тепловой режим: отопление осуществляется от распределительного узла тепловыделителя п. Кочневское. В качестве нагревательных приборов установлены чугунные ребристые радиаторы. Ограждение отопительных приборов выполнено съемными деревянными решетками.

Вентиляция – естественная. Проветривание помещений осуществляется ежедневно согласно графика. Форточки и фрамужные устройства на окнах находятся в рабочем состоянии. Контроль за температурой воздуха в помещениях групповых осуществляют с помощью бытовых термометров.

Освещение: Освещение естественное: ориентация окон основных помещений на южные и юго – восточные румбы горизонта. Шторы в групповых не снижают уровень естественной освещенности и выполнены в основном в виде тюлевых прозрачных занавесок. Зашторивание окон в спальнях помещений проводится во время сна детей. Размещение цветов осуществляется в междокожных пространствах.

искусственное освещение: выполнено лампами накаливания. Осветительные приборы в помещениях имеют защитную светорассеивающую арматуру, в помещениях пищеблока и прачечной – пылевлагонепроницаемую защитную арматуру. Все источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии. Чистка стекол и защитной арматуры проводится по мере загрязнения.

Набор помещений и внутренняя отделка:

| № группы | Кол-во воспитанников | Площадь помещений (кв.м.) | Площадь на 1 воспитанника (кв.м.) | Внутренняя отделка помещений | | |
|-----------------------------------|----------------------|---------------------------|-----------------------------------|---|---------------------------|-------------------|
| | | | | отделка стен | отделка потолка | отделка пола |
| Группа 1 младшая (3-4 лет) | | | | | | |
| Приемная | 20 | 20,4 | 1,0 | Водоэмульсионная покраска | Водоэмульсионная покраска | напольная плитка |
| Игровая | | 55,2 | 2,7 | Водоэмульсионная покраска | Водоэмульсионная покраска | Линолеум |
| Спальная | | 37,5 | 1,9 | Водоэмульсионная покраска | Водоэмульсионная покраска | Линолеум |
| Туалетная | | 16 | | Облицовочная плитка на 1,6, водоэмульсионная покраска | Водоэмульсионная покраска | напольная плитка |
| Группа 2 младшая (3-4 лет) | | | | | | |
| Приемная | 20 | 19,8 | 1,0 | Водоэмульсионная покраска | Водоэмульсионная покраска | Линолеум |
| Игровая | | 55,2 | 2,1 | Водоэмульсионная покраска | Водоэмульсионная покраска | Линолеум |
| Спальная | | 37,5 | 1,9 | Водоэмульсионная покраска | Водоэмульсионная покраска | Линолеум |
| Туалетная | | 16,7 | | Облицовочная плитка на 1,6, водоэмульсионная покраска | Водоэмульсионная покраска | напольная плитка |
| Группа средняя (4-5 лет) | | | | | | |
| Приемная | 25 | 18,9 | 0,8 | Водоэмульсионная покраска | Водоэмульсионная покраска | Линолеум |
| Игровая | | 54,1 | 2,2 | Водоэмульсионная покраска | Водоэмульсионная покраска | Линолеум |
| Спальная | | 57,6 | 2,4 | Водоэмульсионная покраска | Водоэмульсионная покраска | Линолеум |
| Туалетная | | 16,7 | | Облицовочная плитка на 1,6, водоэмульсионная покраска | Водоэмульсионная покраска | Метлахская плитка |
| Группа старшая (5-6 лет) | | | | | | |
| Приемная | 25 | 21,1 | 0,8 | Водоэмульсионная покраска | Водоэмульсионная покраска | Линолеум |
| Игровая | | 56,1 | 2,2 | Обои на бумажной основе на 1,6 м, водоэмульсионная покраска | Водоэмульсионная покраска | Линолеум |
| Спальная | | 55,6 | 2,2 | Водоэмульсионная покраска | Водоэмульсионная покраска | Линолеум |

| | | | | | | |
|--|----|------|-----|---|---------------------------|------------------|
| Туалетная | | 18,9 | | Облицовочная плитка на 1,6, водоэмульсионная покраска | Водоэмульсионная покраска | напольная плитка |
| Группа подготовительная (6-7 лет) | | | | | | |
| Приемная | 26 | 18 | 0,7 | Водоэмульсионная покраска | Водоэмульсионная покраска | Линолеум |
| Игровая | | 53,8 | 2,1 | Водоэмульсионная покраска | Водоэмульсионная покраска | Линолеум |
| Спальная | | 54,4 | 2,1 | Водоэмульсионная покраска | Водоэмульсионная покраска | Линолеум |
| Туалетная | | 16,6 | | Облицовочная плитка на 1,6, водоэмульсионная покраска | Водоэмульсионная покраска | напольная плитка |
| Кабинет ИЗО | 13 | 55,6 | 4,2 | Водоэмульсионная покраска | Водоэмульсионная покраска | Линолеум |
| Зал | | | | Водоэмульсионная покраска | Водоэмульсионная покраска | Линолеум |

Показатели площадей помещений не соответствуют рекомендуемым (приемная не менее 1,0 м; спальня -2,0м.) в следующих группах: 1 младшая, 2 младшая – спальня 1,9, средняя, старшая, подготовительная – приемная 0,8; 0,9м.

Объемно – планировочные решения обеспечивают условия принципа групповой изоляции групп. Площади помещений групп выдержаны в соответствии с рекомендациями гигиенических нормативов. Оборудование помещений соответствует росту и возрасту детей, учитывает гигиенические и педагогические требования.

Приемные оборудованы шкафчиками для верхней одежды детей. Шкафы для детской одежды и обуви оборудованы индивидуальными полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Шкафы промаркированы.

В приемных группах отсутствуют условия для просушки верхней одежды детей. (нар. п. 4.13, 6.2 СанПиН2.4.1.3049-13). Шкафы для верхней одежды персонала оборудованы в приемных всех групп.

В групповых помещениях установлены столы и стулья в соответствии со списочным составом детей. Расстановка мебели проведена с учетом левостороннего бокового освещения. Рабочие поверхности столов имеют матовое покрытие светлого тона, поверхность столов выполнена из материалов, стойких к воздействию моющих и дезинфицирующих средств.

В игровых помещениях групп и в кабинете ИЗО не осуществлен подбор мебели с учетом роста-возрастных особенностей детей: столы и стулья не одной группы мебели (нар.п.6.6 СанПиН2.4.1.3049-13).

В старшей группе осуществляется использование мягкой детской игрушечной мебели, выполненной из ткани, не подлежащей влажной уборке и дезинфекции, не имеющей защитных съемных чехлов. (нар.п.6.10 СанПиН2.4.1.3049-13)

При проведении занятий с детьми в кабинете ИЗО используют учебную доску, обеспеченную собственным освещением.

Спальные комнаты оборудованы стационарными кроватями. Расстановка кроватей обеспечивает свободный проход детей между кроватями, наружными стенами и отопительными приборами.

Отсутствует индивидуальная маркировка постельного белья детей. Не осуществляется смена постельного белья в спальнях групп один раз в неделю. На момент проведения проверки 12.10.2015 года последняя смена была осуществлена 02.10.2015г (нар.п.6.15, п.17.14 СанПиН2.4.1.3049-13).

Дата смены постельного белья маркируется у ножного края. Имеется 3 смены постельного белья и 2 комплекта матрасников на 1 воспитанника.

Буфетные оборудованы 2х- гнездными моечными ваннами. Мытье столовой посуды осуществляют в буфетных группах персоналом групп в 2-х гнездных моечных раковинах, с подводкой к ним горячей и холодной воды, наличием смесителей. Стационарные электроводонагревательные устройства непрерывного действия для бесперебойного горячего водоснабжения имеются. Столовая и чайная посуда – фарфоровая. Столовые приборы из нержавеющей стали, количество соответствует списочному составу детей в группах и хранится в буфетных группах в специальных кассетах ручками вверх. Для мытья посуды используется моющее средство «Прогресс», инструкция по применению данного средства имеется.

нарушены условия мытья столовой посуды, а именно: в буфетных группах отсутствует маркировка литража моечных ванн (нар. п.13.14 СанПиН2.4.1.3049-13).

Осуществляется нарезка порционных овощей в буфетных группах при отсутствии необходимых гигиенических условий (нар. п.14.8 СанПиН2.4.1.3049-13).

Приготовление салатов и порционной нарезки овощей должно проводиться в условиях пищеблока на столе для вареных продуктов при использовании разделочного инвентаря (нож и доска) с маркировкой «овощи вареные».

Туалетные помещения делятся на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне размещены детские раковины для мытья рук детей и персонала.

В умывальных также установлены настенные вешалки с индивидуальными ячейками для детских полотенец.

Не осуществлена установка умывальных раковин в соответствии с гигиеническими рекомендациями - от пола до борта прибора 0,4 м. для младшего дошкольного возраста; 0,5м. для детей среднего и старшего дошкольного возраста. Все умывальные раковины установлены на высоту более 0,7- 0,8м. от пола. (нар.п.6.18 СанПиН2.4.1.3049-13).

В зоне санитарных узлов установлены детские унитазы, оборудованные детскими сидениями. Между унитазами установлены разделяющие экраны. Здесь же установлены шкафы для хранения моющих и дезинфицирующих средств.

Отсутствуют хозяйственные шкафы для хранения уборочного инвентаря. Уборочный инвентарь хранят в умывальных и туалетах в доступном для детей месте (нар.п.6.21 СанПиН2.4.1.3049-13).

Влажная уборка с применением моющих средств проводится в спальнях после дневного сна, в групповых после каждого приема пищи.

Санитарно – техническое оборудование ежедневно обеззараживается с применением дезинфицирующих средств («деохлор»), на емкостях с рабочими дезинфицирующими растворами имеется наименование дезинфицирующего средства, его концентрация, назначение.

Образовательный процесс: дошкольная образовательная организация реализует основную общеобразовательную программу дошкольного образования с приоритетным осуществлением деятельности по направлению художественно – эстетического развития воспитанников в группах общеразвивающей направленности.

Учреждение имеет лицензию №15713 от 09.11.2011

Режим дня соответствует возрастным особенностям детей, максимальная продолжительность непрерывного бодрствования детей 3-7 лет составляет 5,5-6 часов. Продолжительность непрерывной образовательной деятельности составляет:

- для детей с 3-4 лет -15 минут
- для детей с 4-5 лет – 20 минут
- для детей 5-6 лет - 25 минут
- для детей 6-7 лет - 30 минут.

Перерывы между периодом непрерывной образовательной деятельности проводятся в середине занятия по 10 минут. Прогулки проводятся 2 раза в день, в первую и вторую половины дня.

При организации физического воспитания используют организованные формы двигательной активности, включающие утреннюю гимнастику, физкультурные занятия в помещении и на улице, подвижные игры, спортивные упражнения. Физкультурные занятия для дошкольников проводят 3 раза в неделю. Длительность занятий по физическому воспитанию составляет:

- для детей с 3-4 лет -15-20 минут
- для детей с 4-5 лет – 20-25 минут
- для детей 5-6 лет -25- 30 минут
- для детей 6-7 лет -25- 30 минут

Для проведения закаливающих процедур проводят элементы закаливания из повседневной жизни: умывание прохладной водой, аэрация помещений, правильно организованная прогулка, физические упражнения, воздушные ванны, хождение по ребристой доске босиком. Закаливающие процедуры проводятся в соответствии с состоянием здоровья детей и рекомендациями медицинских работников.

Организация питания:

Пищеблок: расположен на первом этаже здания.

Включает следующий набор помещений:

| Наименование помещений пищеблока | Внутренняя отделка помещений пищеблока | | |
|-----------------------------------|---|---------------------------|-------------------|
| | Отделка стен | Отделка потолка | Отделка пола |
| Горячий цех | облицовочная плитка/водоэмульсионное покрытие | водоэмульсионная покраска | метлахская плитка |
| зона по обработке сырой продукции | облицовочная плитка/водоэмульсионное покрытие | водоэмульсионная покраска | метлахская плитка |
| зона для мытья кухонной посуды | облицовочная плитка/водоэмульсионное покрытие | водоэмульсионная покраска | метлахская плитка |

| | | | |
|---|---|---------------------------|-------------------|
| | ное покрытие | | |
| Склад для хранения продуктов | масляная краска | водоэмульсионная покраска | метлахская плитка |
| кладовая для хранения сыпучих продуктов | масляная краска | водоэмульсионная покраска | метлахская плитка |
| овощной цех | облицовочная плитка/водоэмульсионное покрытие | водоэмульсионная покраска | метлахская плитка |

Стены в складском помещении для хранения продуктов не окрашены на высоту 1,7м. и не позволяют проведение влажной уборки и дезинфекции (нар.п.5.2 СанПиН2.4.1.3049-13), (нар.п.5.6 СП 2.3.6.1079-01).

Оборудование пищеблока:

горячий цех – оборудован: электроплитой, жарочным шкафом, электромясорубкой для готовой продукции, 3мя столами для готовой продукции, полуфабрикатов, столом для хранения хлеба, бытовым холодильником для суточного запаса продуктов и хранения суточных проб.

Объемно - планировочные решения помещений не предусматривает последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, а именно в горячем цехе в холодильнике для хранения суточных проб хранят сырую рыбу. (нар.п.5.1 СП 2.3.6.1079-01)

Зона по обработке сырой продукции: оборудован тремя разделочными столами для сырой продукции, оборудованные полками для хранения емкостей для обработки сырой продукции, тремя моечными ваннами для сырой продукции, раковинной для мытья рук, электромясорубкой для сырой продукции, навесными кассетницами для хранения разделочного инвентаря для сырой продукции.

Место для хранения кухонной посуды для обработки яйца, куры выделено.

Склад для хранения продуктов оборудован стеллажами и подтоварниками для хранения продуктов и овощей. Температура в складском помещении +10 градусов С.

Отсутствуют маркировочные ярлыки с указанием срока годности на сырых овощах, сухофруктах, шиповнике (нар.п.7.29, 14.1 СанПиН2.4.1.3049-13).

зона для мытья кухонной посуды оборудована двумя моечными ваннами, стеллажами для хранения чистой кухонной посуды. При входе в моечное отделение установлен бытовой холодильник для хранения молока.

В моечном отделении пищеблока для мытья кухонной посуды используют металлические мочалки. (нар.п.13.17 СанПиН 2.4.1.3049-13),(нар.п.9.13 СП 2.3.6.1079-01).

кладовая для хранения сыпучих продуктов оборудована стеллажами для хранения сыпучих продуктов, здесь установлена морозильная камера для хранения мяса.

овощной цех оборудован моечной ванной для первичной обработки овощей, столом, подтоварником.

Уборочный инвентарь для уборки пищеблока хранится в цехе овощи сырые непосредственно у стола, а не в специально оборудованном месте. (нар.п.5.13 СП 2.3.6.1079-01)

Кухонная посуда в наличии, промаркирована, для приготовления и хранения компотов и киселей используют кухонную посуду из нержавеющей стали.

На пищеблоке используется пластмассовая емкость (таз) без маркировки, хранение которой осуществлено в столе стола для сырой продукции (нар.п.13.13 СанПиН 2.4.1.3049-13).

Отсутствует промаркированная тара для сбора пищевых отходов. Пищевые отходы собирают в разовые полиэтиленовые мешки, которые хранят в цехе для сырых овощей (нар.п.13.18 СанПиН 2.4.1.3049-13).

Требования к правилам отбора и хранения суточных проб соблюдены.

Журнал здоровья осмотра работников пищеблока имеется.

Для хранения личной и специальной одежды и обуви персонала выделено специальное помещение.

Согласно данных накопительной ведомости подсчет основных продуктов питания проводится своевременно. Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню.

Приготовление блюд проводится по технологическим картам. Имеется десятидневное меню. Примерное меню утверждено руководителем организации.

Не осуществляется выдача в обед закусок в виде салата или порционных овощей по утвержденному руководителем 10 дневному меню во 2ой, 6ой, 9ый, день (нар.п.15.6 СанПиН2.4.1.3049-13).

Журнал бракеража сырой продукции ведется в соответствии с требованиями санитарных правил.

Транспортировка продуктов питания: В учреждении имеется схема доставки продуктов, в которой отражены изготовители и поставщики продукции. Вся продукция доставляется транспортом поставщика продукции.

Рыба – Сахалинская обл. п. Озерный

Хлеб – Баженовский хлебокомбинат

Мясо – ООО Богдановический мяскокомбинат

Яйцо диетическое – ОАО «Птицефабрика «Свердловская»

Овощи – ЗАО АПК «Белореченский» (п. Белореченский).

Молоко, молочные продукты – СППК «Россельхозкооперация» (с. Косулино)

Сок – г. Липецк

Сыр – ОАО «Можгарасыр» г. Можга, Удмуртская республика
 Макароны изделия – г. Омск ОАО «Омская макаронная фабрика»
 Масло сливочное – ООО «Березовский молочный завод»
 Кура охлажденная – ЗАО «Уралбройлер» Челябинская область
 Бакалея – производители: Россия

Качество готовой продукции по микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 в объеме проведенных исследований, что подтверждается протоколами лабораторных испытаний № 15741, 15742, 15743 от 12.10.2015 года, молоко питьевое в объеме проведенных исследований соответствует ТР ТС 033/2013, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний №15767 от 07.10.2015, соль поваренная и лечебно – профилактическая на содержание йода соответствует требованиям гигиенических нормативов в объеме проведенных исследований, что подтверждается протоколами лабораторных испытаний № 15745 д от 06.10.2015 года, рацион на калорийность соответствует требованиям гигиенических нормативов, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 15744 от 12.10.2015 года, овощи на содержание нитратов и солей тяжелых металлов, соответствуют требованиям гигиенических нормативов, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний №15767, 15765 от 19.10.2015 года, смывы с объектов внешней среды пищеблока соответствуют требованиям гигиенических нормативов, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний №6692, 6694, 6695 от 19.10.2015г. Лабораторные испытания проведены аккредитованной лабораторией Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской об области в г.Асбест и Белоярском районе, имеющей АТТЕСТАТ № РОСС RU.0001.510778 от 13 января 2014 года, действителен до 17 мая 2018 года.

Вспомогательные помещения:

Прачечная: расположена на 1-м этаже здания, имеет два смежных помещения (постирочная и гладильная).

Набор помещений и внутренняя отделка прачечной (постирочной)

| Наименование помещений | Внутренняя отделка помещений пищеблока | | |
|------------------------|--|---------------------------|------------------|
| | Отделка стен | Отделка потолка | Отделка пола |
| Постирочная | Облицовочные панели | водоэмульсионное покрытие | Напольная плитка |
| Гладильное отделение | Облицовочные панели | водоэмульсионное покрытие | Напольная плитка |

Помещение постирочной оборудовано стиральными бытовыми машинами для стирки полотенец и кухонного белья, промышленной стиральной машиной для стирки постельного белья, емкостями для замачивания белья, тумбой для хранения моющих средств.

Гладильная оборудована столами для глажки белья, стеллажами для хранения чистого белья.

Смена белья осуществляется по графику, маркировка белья проводится на группах. Для сбора и доставки грязного и чистого белья имеются специальные мешки.

Медицинский блок:

Медицинский пункт МДБОУ «Детский сад № 12 «Малышок» находится в пользовании (на основании договора безвозмездного пользования № 1 от 01.01.2014 года) у ГБУЗ СО «Белоярская центральная районная больница», юридический адрес: Свердловская область, Белоярский район, п.Белоярский, Юбилейная ул., 13 «А».

Помещения медицинского пункта расположены на 1 этаже здания Муниципального дошкольного образовательного бюджетного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида № 12 «Малышок» с приоритетным осуществлением художественно-эстетического развития воспитанников».

Набор помещений и внутренняя отделка медицинского блока

| Наименование помещений | Внутренняя отделка помещений | | |
|---|--|---------------------------|---------------------|
| | Отделка стен | Отделка потолка | Отделка пола |
| Кабинет приема | Водоэмульсионная покраска | Водоэмульсионная покраска | Линолеум |
| Процедурный кабинет | Панели пластиковые | Масляная покраска | Линолеум |
| Помещение для хранения предметов уборки и дезинфицирующих растворов | На высоту 1,4 м – кафельная плитка, выше – известковая побелка | Известковая побелка | Плитка керамическая |

В помещениях внутренняя отделка позволяет проводить влажную обработку с применением моющих дезинфицирующих средств.

Санитарно-техническое состояние мебели и оборудования: наружная поверхность мебели процедурного кабинета выполнена из материалов, устойчивых к воздействию моющих, дезинфицирующих средств.

Процедурный кабинет оборудован медицинским шкафом для хранения медикаментов. Процедурный кабинет

оборудован специально выделенным столом для проведения профилактических прививок против туберкулеза и туберкулинодиагностики. Имеется термоконтейнер (сумка-холодильник) для транспортирования медицинских иммунобиологических препаратов и хранения МИБП на случай чрезвычайных ситуаций, связанных с выходом из строя холодильного оборудования. В процедурном кабинете в качестве резервного водонагревательного устройства установлен накопительный электрический водонагреватель «Oasis».

Для хранения МИБП в медицинском кабинете используется новый бытовой холодильник «SHIVACI» без морозильной камеры, который находится в процедурном кабинете (на момент обследования в холодильнике хранится вакцина «Гриппол+» для детей, при температуре +4). Документы имеются – журнал получения и расходования МИБП, маршрутный лист, ведутся по форме. Имеется план экстренных мероприятий по обеспечению холодовой цепи в чрезвычайных ситуациях.

Медицинский работник, осуществляющий вакцинацию, обучена правилам организации и техники проведения иммунизации, а также приемам неотложной помощи в случае возникновения поствакцинальных осложнений. Обучена правилам и технике проведения реакции Манту на базе противотуберкулезного кабинета ГБУЗ СО «Белоярская центральная районная больница».

На случай аварийных ситуаций, связанных с нарушением кожных покровов и слизистых оболочек медицинских работников и попадания биологического материала от больных (профилактика гемоконтактных инфекций) имеются средства неотложной и противошоковой терапии, укомплектованные согласно требованиям, а также экстренной профилактики ВИЧ-инфекции (СПИД-укладки) укомплектованы.

Списочный состав детей 117 человек, в сезон 2015/2016 года привиты против гриппа 62 человека, что составляет 53,0%, в наличии имеется 21 доза «гриппол+», прививки будут поставлены после возвращения детей в ДОУ после болезни и отпуска (в октябре-ноябре).

Противоэпидемические мероприятия:

Ежедневный утренний прием детей с опросом родителей о состоянии здоровья детей проводится воспитателями, результаты осмотра заносятся в журнал утреннего приема в ясельной группе. Один раз в неделю проводится осмотр детей на педикулез медицинским работником, данные фиксируются в специальном журнале. Для обеззараживания воздуха на группах и в медицинском блоке используются бактерицидные лампы «ОБН-150», журналы учета рабочего времени ламп ведутся.

Дезинфицирующие средства («Део-хлор» в таблетках) и дезинфицирующие растворы хранят в недоступном для детей месте. Игрушки моют в ясельной группе 2 раза в день, инвентарь с маркировкой выделен. Инструкции по использованию дезинфицирующих средств имеются. Ежедневно медицинская сестра осматривает работников, деятельность которых связана с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых и простудных заболеваний, результаты осмотра фиксирует в журнал. Дети при отсутствии более 5 дней допускаются до посещения детского учреждения при наличии справки о состоянии здоровья. Журнал учета инфекционной заболеваемости по форме № 60 ведется, все инфекционные заболевания регистрируются своевременно.

Обеспечено проведение планового одновременного однократного профилактического обследования всех детей на контактные гельминтозы (энтеробиозы и гименолепидозы) с установленной нормативными документами периодичностью 1 раз в год, детей 115 - обследовано в 2015 г. 115 человек, что составляет 100%.

Организация проведения профилактических медицинских осмотров и вакцинопрофилактика.

На момент проведения обследования представлены следующие документы:

- Личные медицинские книжки работников (32 шт);
- Сертификаты профилактических прививок работников (32 шт);
- Список работников МБДОУ детский сад № 12 «Малышок»;

В ходе обследования установлено:

Списочный состав работников дошкольного образовательного учреждения – 32 человека. Все работники учреждения имеют личные медицинские книжки установленного образца и сертификаты профилактических прививок.

Осмотры врачами специалистами (дерматовенеролог, стоматолог, отоларинголог, терапевт, флюорографическое обследование) проведены у всех работников МБДОУ детский сад № 12 «Малышок».

Результаты медицинских обследований и лабораторных исследований в полном объеме внесены в личные медицинские книжки работников.

Работники МБДОУ детский сад № 12 «Малышок» привиты согласно Национального и Регионального календарей профилактических прививок. Обеспечено проведение профилактических прививок против клещевого вирусного энцефалита, дифтерии, гепатита «В» в возрасте до 55 лет, гриппа, кори, эпидемического паротита, краснухи в возрасте до 35 лет, вирусного гепатита «А». Воспитатели и обслуживающий персонал в т.ч. работники пищеблока привиты против дизентерии Зонне. Списочный состав работающих 32 человека, против гриппа привиты 29, что составляет 90,6%, 3 человека не привиты по медицинским отводам.

- Не обеспечено и не организовано проведение очередной вакцинации и ревакцинации против клещевого вирусного энцефалита работнику учреждения: Соревой К.С. (последняя прививка от 24.09.2008г) – нар.п. 6.3.1. СП 3.1.3.2352-08.

Организация и прохождения работниками гигиенического обучения и аттестации:

Гигиеническое обучение с последующей аттестацией работников проведено в 2014 году на базе Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Асбест и Белоярском районе», сроки прохождения работниками ДОУ гигиенического обучения и аттестации соблюдаются.

Приложение № 1 к акту проверки

лист №6

| код | № п/п | наименование товаров, артикул, дата изготовления, срок годности | страна происхождения, изготовитель | поставщик | дата № накладной | ед.изм. | цена за ед. | проин-спекти-ровано | изъято из оборота | № п. прил.2 |
|------|-------|---|------------------------------------|------------------------------|---------------------|---------|-------------|---------------------|-------------------|-------------|
| 1.71 | 1 | овощи сырые (картофель, морковь, лук) | ЗАО АПК "Белореченский" | ЗАО АПК "Белореченский" | 112 от 05.10.2015 | 1 кг | 15 | 10 | 10 | 5 |
| 1.11 | 2 | молоко питьевое пастеризованное м.д.ж 3,2% | СППК "Россельхозкооперация" | СППК "Россельхозкоопера-ция" | 69460 от 12.10.2015 | 1 кг | 35 | 20 | 0 | |
| 1.11 | 3 | творог м.д.ж. 9% | СППК "Россельхозкооперация" | СППК "Россельхозкоопера-ция" | 69460 от 12.10.2015 | 1 кг | 65 | 20 | 0 | |


Обследование проводилось в моем (нашем) присутствии:


должность: _____ подпись:  ФИО: _____
заведующая


С актом обследования ознакомлен:

должность: _____ подпись: _____ ФИО: _____


Акт обследования составлен:

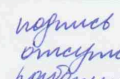
руководитель (должностное лицо, уполномоченное руководителем) юридического лица или индивидуального предпринимателя
должность: _____ подпись:  ФИО: Акимова Маргарита Борисовна
зав. отделом, врач отдела экспертиз условий воспитания и обучения Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Асбесте и Белоярском районе»

помощник врача отдела экспертиз условий воспитания и обучения Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Асбесте и Белоярском районе»  Новоселова Надежда Ивановна

помощник врача-эпидемиолога отдела эпидемиологических экспертиз Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Асбест и Белоярском районе»  Корелина Наталья Анатольевна

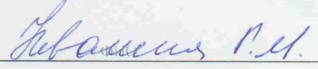
помощник врача-эпидемиолога отдела эпидемиологических экспертиз Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Асбест и Белоярском районе»  Кочнева Надежда Геннадьевна

помощник врача-эпидемиолога отдела эпидемиологических экспертиз Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Асбест и Белоярском районе»  Пискус Галина Владимировна

помощник врача-эпидемиолога отдела эпидемиологических экспертиз Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Асбест и Белоярском районе»  Бабских Олеся Андреевна
подпись отсутствует ввиду ее нахождения в отпуске на машине переписав акта.

1
К акту прилагаются протоколы лабораторных испытаний с протоколами отбора проб №15741,15742,15743,15744, от 12.10.2015; № 15745 от 06.10.2015; № 15752,17755,17757, 17759, 15759, 15767 от 07.10.2015; № 15765,15766 от 19.10.2015; № 6843 от 14.10.2015, 6692,6694,6695 от 19.10.2015г

акты отбора проб (образцов) продукции, протоколы (заключения) проведенных исследований (испытаний), санитарно-эпидемиологических экспертиз, объяснения должностных лиц, на которых возлагается ответственность за выявленные нарушения, другие документы или их копии, связанные с результатами мероприятий по акту

Акт обследования получил _____ 20__ г. 
должность: _____ подпись: _____

руководитель (должностное лицо, уполномоченное руководителем) юридического лица или индивидуального предпринимателя