

А К Т П Р О В Е Р К И № 78-03-07-2067-2021

ГБДОУ детский сад № 12 Невского района  
Санкт-Петербурга, 192076 Санкт-Петербург, пр.  
Рыбацкий, дом 51, корпус 2, литер А (место  
составления акта)

«15» июня 2021г.  
11 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 Заботиной Ирины Анатольевны от «21» мая 2021 года № 78-02-05/19-2067-2021 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 Восточного территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу главным специалистом-экспертом Илюхиной Ольгой Александровной

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 № 12  
Невского района Санкт-Петербурга (ГБДОУ детский сад № 12 Невского района Санкт-  
Петербурга)

(с указанием организационно-правовой формы)

Место проведения проверки: 192076 Санкт-Петербург, пр. Рыбацкий, дом 51, корпус  
2, литер А (полный фактический адрес)

Место нахождения юридического лица 192076 Санкт-Петербург, пр. Рыбацкий, дом 51, корпус 2, литер А (полный юридический адрес)

ОГРН 1027806076605 ИНН 7811066365

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

Реквизиты предприятия \_\_\_\_\_

(р/с, к/с, БИК, ОКПО, ОКОНХ)

Руководитель Бабий С.Е., заведующий ГБДОУ детский сад № 12 Невского района  
Санкт-Петербурга

(ФИО, должность)

**Дата и время проведения проверки:**

«01» июня 2021 г. с 09 час. 00 мин. до 13 час. 00 мин. Продолжительность 4 часа  
«01» июня 2021 г. с 10 час. 00 мин. до 17 час. 00 мин. Продолжительность 7 часов  
«15» июня 2021 г. с 09 час. 00 мин. до 12 час. 00 мин. Продолжительность 3 часа

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

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

  
Подпись проверяющего

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



С копией распоряжения о проведении проверки, заверенной должностным лицом, проводившем проверку ознакомлен (заполняется при проведении выездной проверки Бабий С.Е., заведующий ГБДОУ детский сад № 12 Невского района Санкт-Петербурга

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

Дата ознакомления с распоряжением «28» мая 2021г. 09 часов 00 минут

**Представители других организаций, участвующие в проверке**

орган инспекции Северного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург» запись в реестре аккредитованных лиц RA.RU.710306, дата выдачи 13.09.2019, 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 Бабий С.Е., заведующий ГБДОУ детский сад № 12 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 01.06.2021г 09 час 00мин по 15.06.2021г. 12 часов 00 минут в ходе проведения плановой выездной проверки в отношении ГБДОУ детский сад № 12 Невского района Санкт-Петербурга по адресу 192076 Санкт-Петербург, пр. Рыбацкий, дом 51, к.2, установлено:

ГБДОУ детский сад № 12 Невского района Санкт-Петербурга осуществляет образовательную деятельность по адресу: 192076 Санкт-Петербург, пр. Рыбацкий, дом 51, корпус 2, литер А, в соответствии с Уставом Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 12 Невского района Санкт-Петербурга, утвержденным Распоряжением Комитета по образованию от 12.11.2014г № 5060-р, срок действия – бессрочно. Основным видом деятельности организации является образование дошкольное, предметом деятельности - реализация образовательной программы дошкольного образования, дополнительных общеразвивающих программ, присмотр и уход 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.

Режим функционирования:

- полного дня (12-часового пребывания) – 12 групп;

- кратковременного пребывания (до 5 часов в день) — 0 групп;

Списочный состав детей — 325, группы общеразвивающей направленности (12), комбинированной - 0, компенсирующей — 0, дети с 2 лет.

С 01/06/2021 детский сад функционирует как дежурный, списочный состав детей — 227 человек, сформировано 7 групп, дети — с 3 до 7 лет, воспитанники ГБДОУ детский сад № 12.

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=10050,0м<sup>2</sup>, площадь застройки – 10050м<sup>2</sup>.

Территория ограждена забором и озеленена (50% от площади территории), имеет наружное электрическое искусственное освещение (на территории установлены 21 столб).

На собственной территории расположены игровая зона (групповые и физкультурно-оздоровительные площадки) и хозяйственная зоны, место для хранения колясок, велосипедов, санок (место под навесом при входе в здание).

  
Подпись проверяющего

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



Зона игровой территории включает в себя групповые площадки, индивидуальные для каждой группы (11шт, площадь 9м2 на 1 ребенка).

Для защиты детей от солнца и осадков на территории каждой групповой площадки используются сборно-разборные навесы, беседки.

В нарушение п. 3.1.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» на территории групповых площадок (кроме игровой площадки группы № 10) не установлены теневые навесы, сборно-разборные навесы либо беседки;

Игровые и физкультурная площадки для детей оборудованы игровым и спортивным оборудованием с учётом их ростовозрастных особенностей.

Спортивные и игровые площадки имеют натуральное (травяное) покрытие.

Ежегодно, в весенний период, на игровых площадках проводится полная смена песка. Заключен контракт с ТК «Олимп» на поставку песка (месяцы поставки - апрель).

Песок соответствует гигиеническим требованиям по показателям-паразитологическим, санитарно-химическим, микробиологическим (экспертное заключение № 103.21.04.07 от 08.04.2021г).

В нарушение п. 2.11.1 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» 6 песочниц из 12ти в отсутствие детей во избежание загрязнения песка не закрываются крышками, полимерными пленками или иными защитными приспособлениями - таковые отсутствуют;

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 — адрес Рыбацкий пр. д. 51 корп.1.

Вывоз твёрдых бытовых отходов осуществляет ООО «Производственно-Коммерческая Фирма «Петро-Васт», ежедневно.

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

В нарушение п. 2.2.4 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» покрытие проездов, подходов и дорожек территории ГБДОУ имеет дефекты;

Проведение профилактической дезинфекции, дератизации и дезинсекции осуществляется по контракту на возмездное оказание услуг - ООО «Дезинфекционная станция». 31.05.2021г). Следов пребывания грызунов не обнаружено.

Обеспечено регулярное обследование и оценка состояния объекта с целью учета численности грызунов, насекомых, определения заселенности ими территории, технического и санитарного состояния учреждения. Представлен журнал учета мероприятий, обследование объекта осуществляется 2 раза в месяц.

В нарушение п.3.1., п.3.3, п.3.8 СП 3.5.3.3223 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий» юридическое лицо — ГБДОУ детский сад № 12 Невского района Санкт-Петербурга не обеспечивает проведение профилактических- инженерно-технических дератизационных мероприятий по защите объекта от грызунов, а именно- не обеспечивает проведение мероприятий по устранению трещин (отверстий) в фундаменте, стенах здания (фундамент и стены здания имеют трещины, повреждения, сколы).

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 1992г по типовому проекту, 2х этажное, отдельно стоящее. Реконструкции не проводилось, капитального ремонта не было, косметический ремонт-ежегодно. Ремонтных работ на инженерных коммуникациях не проводилось.

В здании оборудовано 3 входа, один единый вход с общей лестницей для групп для детей раннего и детей дошкольного возраста на 4 группы. Групповые ячейки для детей раннего возраста имеют самостоятельный вход на игровую площадку.



Здание оборудовано централизованными системами холодного и горячего водоснабжения, канализации, отопления и вентиляции. Входы в здание оборудованы тамбурами.

Подводкой горячей и холодной воды обеспечены помещения пищеблока, буфетных, туалетных для детей и персонала, постирочной, медицинского блока. Умывальники, моечные ванны, душевые установки обеспечены смесителями.

В помещениях буфетных групп, пищеблока предусмотрена установка резервных источников горячего водоснабжения с жесткой разводкой к местам пользования.

Техническое состояние водопроводных сетей удовлетворительное.

Здание обеспечено водой, соответствующей гигиеническим требованиям. Отбор проб воды централизованной системы питьевого водоснабжения произведен 01.06.2021г. из водоразборного крана моечных ванн пищеблока (Сырое мясо и Сырая рыба). Качество воды централизованной системы питьевого водоснабжения в исследуемых пробах соответствует гигиеническим требованиям (экспертное заключение № 78-20-05ф.03.003.Л.20877 от 11.06.2021г).

По информации, представленной администрацией ДО аварийных ситуаций на системе холодного и горячего водоснабжения, электроснабжения не отмечалось.

**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 0372500005220000001-12 от 20.11.2020г с ООО «Огнезащита» на возмездное оказание услуг по периодической проверке технического состояния вентиляционных каналов (осмотр технического состояния, очистка и проверка вентиляционных каналов проведен в марте 2021 года в помещениях кухни и санузлов. Согласно акту на периодическую проверку вент. каналов от 12 марта 2021 вентканалы помещений: кухни, санузлов в исправном состоянии, пригодны для дальнейшей эксплуатации).

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

Набор помещений образовательной организации: групповые ячейки (12шт), дополнительные помещения для занятий с детьми - 2 шт (музыкальный зал, физкультурный зал), сопутствующие помещения (медицинский блок, пищеблок, прачечная), служебно-бытового назначения для персонала.

На 1м этаже здания размещены помещения: групповые ячейки для детей ясельного и дошкольного возраста, 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, помещения служебно-бытового назначения для персонала, дополнительные помещения для занятий с детьми (музыкальный зал, физкультурный зал, кабинет логопеда и другие).

#### **Контингент детей.**

Детский сад по проекту рассчитан на 300 мест, работа 12 групп.

С 01.06.2021г детский сад функционирует как дежурный, сформировано 7 групп:

1я младшая группа (3-4 года, группа № 4) – 33 человека,



2я младшая группа (3-4 года, группа № 12) – 33 человека,  
средняя группа (4-5 лет, группа № 9) – 32 человека,  
старшая группа (5-6 лет, группа № 8) – 28 человек,  
1я подготовительная группа (6-7 лет, группа № 6) – 32 человека,  
2я подготовительная группа (6-7 лет, группа № 7) – 32 человека,  
разновозрастная группа № 10 — 37 человек.

Фактическая посещаемость детей в группах — не более 25 человек.

Детские группы размещаются в изолированных помещениях, индивидуальных для каждой детской группы – групповых ячейках. 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 49м<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 52,0 м<sup>2</sup>. Спальни оборудованы стационарными кроватями.

В дошкольных группах № 11 (помещение № 84), № 5 (помещение № 46) для организации дневного сна детей в спальнях совместно со стационарными кроватями используются раскладушки с жестким ложем.

На каждого ребенка предусмотрено по 2 комплекта постельного белья и полотенец.

Смена постельного белья проводится 1 раз в неделю (согласно графика смены белья).

Во время генеральных уборок постельные принадлежности: матрацы, подушки, проветриваются непосредственно в игровых. Заключен контракт с ООО «Возрождение» на ежегодную дезинфекцию постельных принадлежностей. Согласно техническому заданию ежегодной дезинфекции подвергается постельные принадлежности (матрацы, подушки и одеяла) в полном объеме. Представлен акт выполненных работ от 05.06.2020г.

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.

В туалетных для детей раннего возраста для хранения горшков установлен стеллаж и слив для их обработки, детская ванна. Горшки промаркированы.

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

В нарушение п. 1.12 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» количественные значения факторов (количество санитарных приборов), характеризующих условия воспитания, обучения и оздоровления детей и молодежи не соответствуют



гигиеническим нормативам — раздел VI, табл. 6.4 в условиях организации образовательной деятельности:

группа № 11 (2-3 года), детей по списку — 26 человек, установлено детских умывальников — 2 (гигиенический норматив 1 кран на 5 детей);

группа № 4 (3-4 года), детей по списку — 26 человек, установлено детских умывальников — 2, детских унитазов — 2 (гигиенический норматив 1 кран на 5 детей, 1 унитаз — на 5 детей);

группа № 5 (3-4 года), детей по списку — 26 человек, установлено детских умывальников — 2, детских унитазов — 2 (гигиенический норматив 1 кран на 5 детей, 1 унитаз — на 5 детей);

группа № 12 (3-4 года), детей по списку — 26 человек, установлено детских умывальников — 3, детских унитазов — 3 (гигиенический норматив 1 кран на 5 детей, 1 унитаз — на 5 детей);

Медицинское обслуживание воспитанников, проведение лечебно-профилактических мероприятий осуществляется СПб ГБУЗ «Городская поликлиника № 73 Невского района» по договору о сотрудничестве б/н от 09.01.2018г. Для организации медицинского обслуживания в безвозмездное пользование образовательным дошкольным учреждением предоставлен медицинский блок. Набор помещений: медицинский кабинет – 9,3 кв.м, процедурный (прививочный кабинет) - 8,7 кв.м., изолятор - 8,5м<sup>2</sup>. Помещения медицинского блока соответствуют санитарным нормам и лицензионным требованиям для оказания медицинской помощи, Лицензия серия ЛО-1 номер 004119, регистрационный номер 78-01-005993 от 20.07.2015г.

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

В медицинском кабинете в качестве резервного источника горячего водоснабжения установлено водонагревательное устройство.

Процедурный кабинет оборудован умывальником с установкой смесителя с локтевым (бесконтактным, педальным и прочим некистевым) управлением и дозаторами с жидким (антисептическим) мылом и растворами антисептиков.

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

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 «Городская поликлиника №45 Невского района»). Даты стерилизации и вскрытия биксов проставлены, сроки стерилизации соблюдаются. Для обеззараживания мягкого материала, шприцов, перчаток, игл выделены промаркированные емкости с крышками. Для дезинфекции используют дезинфицирующее средство в таблетках «СОНИКС». Имеется инструкция по разведению дезинфицирующих растворов, с расчетом потребности в дезинфектантах. Дата разведения, концентрация дез. средства фиксируются в журнале.

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.

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.

В ГБДОУ предусмотрена прачечная. Помещения стиральной и гладильной смежные. Входы для сдачи грязного и получения чистого белья отдельные. Чистое белье доставляется в группы в мешках, хранится в шкафу. Грязное белье складывается в специальный мешок и доставляется в прачечную.

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.

В нарушение п. 2.4.13 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» окна, открываемые в весенний, летний и осенние периоды не оборудованы москитными сетками (кроме пищеблока);

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°С соответственно, в музыкальном, спортивном залах – 21°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

Сбор и временное хранение отработанных ЛЛ осуществляется в отдельном помещении подвала в специальной таре. Неисправные и перегоревшие лампы хранятся в отдельном помещении и утилизируются в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Для организации питания детей предусмотрен **пищеблок**, работающий на сырье, размещён на 1м этаже здания.

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

Пищеблок обеспечен централизованными системами холодного 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, тепла, оборудованы локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудованы отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

Состав помещений пищеблока по проекту:

Производственные помещения: горячий цех с функциональным разделением на зоны: зона сырой продукции, зона холодных закусок, зона моечной кухонной посуды, раздаточная.



Кладовые: сухая кладовая, овощная кладовая.

Пищеблок ДООУ оборудован необходимым технологическим, моечным и холодильным оборудованием в достаточном количестве. Технологическое оборудование производственных помещений размещено с учетом свободного доступа к нему для обработки и обслуживания. Техническое обслуживание технологического оборудования пищеблока осуществляется ООО «Т-Сервис», представлен акт проверки исправности технологического оборудования – акт № 36 от 14.04.2021года.

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

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

Созданы условия для мытья кухонной посуды и разделочного инвентаря. В моечной установлены двухсекционные моечные ванны. Режим мытья кухонной посуды соблюдается.

В моечной вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфекционных средств. Для мытья посуды используется разрешенное моющее средство - гель для мытья посуды и принадлежностей «Ушастый нянь», сроки годности и использования соблюдаются.

Для ополаскивания посуды используются гибкие шланги с душевой насадкой. Для хранения чистой кухонной посуды и инвентаря установлены стеллажи.

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

Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

Во всех производственных помещениях, моечных, санузле 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.

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, в прокипяченную посуду (банки) с плотно закрывающимися крышками, хранятся в холодильнике, размещенном в условиях горячего цеха, при температуре +5 °С, Посуда с пробами промаркирована должным образом, с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) разработаны, внедрены и поддерживаются следующие процедуры:

1) выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;

2) выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;

3) определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;

4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве



(изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля;

5) проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

6) обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;

7) соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;

8) содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;

9) выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

10) выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

11) ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

12) прослеживаемость пищевой продукции.

Раздача готовых блюд осуществляется в зоне раздачи. Питание детей организовано в помещении групповой. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях, маркировка которых предусматривает групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье). Для мытья столовой посуды ручным способом все буфетные группы оборудованы двухгнездными моечными ваннами с подводкой к ним холодной и горячей воды, посудомоечными машинами, водонагревателями, гибкими шлангами с душевой насадкой для ополаскивания столовой посуды.

Инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфекционных средств вывешены. Режим мытья посуды соблюдается.

Кратность приема пищи: 4-разовое. Питание организовано 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.

Рацион питания составлен с использованием всех видов продуктов из рекомендуемого среднесуточного набора пищевых продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

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.

Завтрак состоит из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед включает закуску (салат или порционные овощи, или сельдь), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот, сок или кисель).

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах): по средним значениям составляют на завтрак - 507 г., (норма 400-550г), обед - 768 (норма 600-800г); по каждому дню с учетом допустимых отклонений от рекомендуемых норм питания  $\pm 5\%$  составляют на завтрак 413-550 г., (норма 400-550г), обед - 711-800 (норма 600-800г).



В дошкольной образовательной организации, функционирующей в режиме 12 часов, предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и др.) включаются 2 - 3 раза в неделю.

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

01.06.2021г произведен отбор проб готовой продукции и пищевого (продовольственного) сырья для оценки её соответствия требованиям пищевой безопасности по микробиологическим показателям. Согласно экспертному заключению № 78.20.05Ф-03.007.Л.20876 от 11.06.2021г пробы готовых блюд 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 (см. приложение к акту).

Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню.

Раздачу готовых блюд и мытье столовой посуды в групповых ячейках осуществляет помощник воспитателя, для этих целей обеспечен специальной одеждой-фартук и косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды. Столовая и чайная посуда выделена для каждой группы, один комплект на ребенка. Чистые столовые приборы хранят в диспансерах ручками вверх. Чистую столовую посуду - в шкафу. Для персонала предусмотрена своя столовая посуда, хранится отдельно от детской.

Контроль за организацией питания осуществляет медицинский работник и от администрации дошкольной образовательной организации работник, ответственный за питание.

Поставка продуктов для питания детей производится ООО «Торгово-закупочная база». Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки – в наличии.

Для хранения продуктов условия созданы, оборудованы складские помещения - для сухих продуктов, кладовая для овощей, для хранения скоропортящихся продуктов установлены холодильники в достаточном количестве. Складское помещение для хранения сухих сыпучих продуктов оборудовано прибором для измерения температуры и влажности воздуха.

Яйцо хранится в холодильном шкафу, в кассетах, на отдельных полках в соответствии с условиями хранения и сроками годности. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные емкости. Для обработки яйца используется моющее средство с дезинфицирующим эффектом – «Ника-2», согласно инструкции, срок годности соблюдается.


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.

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 при

  
Подпись проверяющего

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



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

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. Вода кипятится на пищеблоке и выдается в маркированную тару. Смена воды - каждые три часа, составлен график. Ведется журнал смены кипяченой воды.

**Внутренняя отделка** всех помещений (кроме групп: №№ 12, 11, 4, 5, 1, 6, 7, 8, бельевого помещения прачечной, помещений медицинского кабинета, музыкального зала) 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),
- плитка (пищеблок, туалетные, моечные).

Отделка потолков:

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

Отделка полов допускает проведение уборки влажным способом.

В нарушение п. 2.5.2, п.2.5.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» при визуальном осмотре помещений групповых ячеек №№ 12, 11, 4, 5, 1, 6, 7, 8, бельевого помещения прачечной, помещений медицинского кабинета, музыкального зала отмечаются дефекты и повреждения внутренней отделки пола, стен и потолков;

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

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

- Приём пищи (завтрак, обед, уплотненный полдник) с интервалом 3 часа
- Дневной сон (2,5 часа, 3ч - ясли)
- 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),

20мин (дети 4-5 лет),

25 мин (дети 5-6 лет),

30мин (дети 6-7 лет)

Объём образовательной нагрузки в 1 половине дня:

-30-40мин (дети 3-5лет),

- 45-1,5часа (дети 5-7лет).

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

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

Для реализации двигательной активности в дошкольном учреждении предусмотрен спортивный зал, площадью – 56,8м<sup>2</sup>, размещён на 1м этаже.

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

  
Подпись проверяющего

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



Для реализации основной образовательной программы по физическому развитию для детей в возрасте от 2 до 3 лет занятия организуются 2 раза в неделю по подгруппам и проводятся в групповом помещении. Длительность занятий -10-15 мин.

Для реализации основной образовательной программы по физическому развитию для детей в возрасте от 3 до 7 лет занятия организуются 3 раза в неделю. Длительность занятий по физическому развитию зависит от возраста детей и составляет:

- в ясельной группе - 10 мин.,
- в младшей группе - 15 мин.,
- в средней группе - 20 мин.,
- в старшей группе - 25 мин.,
- в подготовительной группе - 30 мин.

Составлен график уборки спортивного зала: влажная уборка проводится 1 раз в день и после каждого занятия. Спортивный инвентарь ежедневно протирается влажной ветошью, маты - с использованием мыльно-содового раствора. После каждого занятия спортивный зал проветривается в течение не менее 10 минут.

В дошкольном учреждении не предусмотрено оказание образовательных услуг по дополнительным образовательным программам.

#### **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 неделю. Ведется журнал генеральных уборок.

В учреждении работает 51 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.

Персонал дошкольной образовательной организации проходит периодические медицинские осмотры в установленном порядке; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил. Медицинский осмотр сотрудников осуществляет ООО «ЮНИОНМЕД» по контракту № 12-мед от 22.07.2020г, заключительный акт от 30.10.2020 представлен.

Проведена санитарно-эпидемиологическая оценка документации, подтверждающей своевременность и полноту прохождения медицинских обследований и профессионального гигиенического обучения (личных медицинских книжек) персонала государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад №12 Невского района Санкт-Петербурга по адресу: г. Санкт-Петербург, пр. Рыбацкий, д. 51, корп. 2, литер А.

Согласно заключению специалиста № 78-20-03ф-03/С 1511-2021 от 11.06.2021 объемы и сроки прохождения периодического медицинского осмотра и вакцинации соответствует обязательным требованиям.

- выявлены нарушения обязательных требований:

  
Подпись проверяющего

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



Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 12 Невского района Санкт-Петербурга по адресу: 192076 Санкт-Петербург, пр. Рыбацкий, дом 51, корпус 2, литер А осуществляет свою деятельность с нарушением требований ст.11, ст.28, ст. 39 ч3 Федерального Закона РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. № 52-ФЗ; СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СП 3.5.3.3223 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»:

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

В нарушение п. 2.2.4 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» покрытие проездов, подходов и дорожек территории ГБДОУ имеет дефекты;

В нарушение п.3.1., п.3.3, п.3.8 СП 3.5.3.3223 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий» юридическое лицо — ГБДОУ детский сад № 12 Невского района Санкт-Петербурга не обеспечивает проведение профилактических- инженерно-технических дератизационных мероприятий по защите объекта от грызунов, а именно- не обеспечивает проведение мероприятий по устранению трещин (отверстий) в фундаменте, стенах здания (фундамент и стены здания имеют трещины, повреждения, сколы).

В нарушение п. 2.11.1 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» 6 песочниц из 12ти в отсутствие детей во избежание загрязнения песка не закрываются крышками, полимерными пленками или иными защитными приспособлениями - таковые отсутствуют;

В нарушение п. 3.1.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» на территории групповых площадок (кроме игровой площадки группы № 10) не установлены тентовые навесы, сборно-разборные навесы либо беседки;

В нарушение п. 2.5.2, п.2.5.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» при визуальном осмотре помещений групповых ячеек №№ 12, 11, 4, 5, 1, 6, 7, 8, бельевого помещения прачечной, помещений медицинского кабинета, музыкального зала отмечаются дефекты и повреждения внутренней отделки пола, стен и потолков;

В нарушение п. 1.12 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» количественные значения факторов (количество санитарных приборов), характеризующих условия воспитания, обучения и оздоровления детей и молодежи не соответствуют гигиеническим нормативам — раздел VI, табл. 6.4 : группа № 11 (2-3 года), детей по списку — 26 человек, установлено детских умывальников — 2 (гигиенический норматив 1 кран на 5 детей);

группа № 4 (3-4 года), детей по списку — 26 человек, установлено детских умывальников — 2, детских унитазов — 2 (гигиенический норматив 1 кран на 5 детей, 1 унитаз — на 5 детей);

группа № 5 (3-4 года), детей по списку — 26 человек, установлено детских умывальников — 2, детских унитазов — 2 (гигиенический норматив 1 кран на 5 детей, 1 унитаз — на 5 детей);

группа № 12 (3-4 года), детей по списку — 26 человек, установлено детских умывальников — 3, детских унитазов — 3 (гигиенический норматив 1 кран на 5 детей, 1 унитаз — на 5 детей);







2. Экспертное заключение № 78.20.05Ф-03.007.Л.20876 от 11.06.2021г
3. Протоколы об административных правонарушениях № Ю 78-03-07-2067-2021, Ф 78-03-07-2067-2021 от 24.06. 2021г,
4. Предписание № 78-02-05/27-233-2021 от 15.06. 2021г,
5. Представление № 78-02-05/26-152-2021 от 30.06.2021г
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 \_\_\_\_\_ страницах.

Настоящий акт составлен в \_\_\_\_\_-х экземплярах.

Должностное лицо главный специалист-эксперт  Илюхина Ольга Александровна

(должность, подпись, ФИО)


С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а): Бабий Светлана Евгеньевна, заведующий ГБДОУ детский сад № 12

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

дата \_\_\_\_\_ время \_\_\_\_\_  (подпись)

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

Для особых отметок

  
Подпись проверяющего

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