



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ  
 ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА  
 ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ  
 «ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В РЕСПУБЛИКЕ САХА (ЯКУТИЯ)»  
 АККРЕДИТОВАННЫЙ ОРГАН ИНСПЕКЦИИ  
 ОРГАН ИНСПЕКЦИИ (ОИ)**

Юридический адрес: 677005, г. Якутск, ул. П.Алексеева, 60/2  
 Тел/факс, E-mail: 8(4112) 22-63-70/22-57-91, [fbuz@fbuz14.ru](mailto:fbuz@fbuz14.ru)  
 Реквизиты: Р/с 40501810900002000001 Отделение-НБ Республика Саха (Якутия) г. Якутск  
 БИК 049805001 ИНН/КПП 1435157979/143501001 ОГРН 1051402060687

**АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ**  
 № RA.RU.710077  
 зарегистрирован в Единой  
 национальной системе аккредитации  
 02.07.2015 г.

**АКТ ОБСЛЕДОВАНИЯ ДОШКОЛЬНОЙ  
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ (ДОО)**  
 № 296/02 « 08 » августа 2019 г.

- Наименование, адрес: *Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Центр развития ребёнка – Детский сад № 15 «Северные звёздочки», ул. Дзержинского, 57/1, Дзержинского, 57*
- Представлена копия приказа о назначении заведующей (директора) (да/нет)  
да
- Продолжительность пребывания детей в детском саду составляет:  
12 часов
- Дата обследования: \_\_\_\_\_
- Эксплуатируется на базе (указать юридическое лицо) *Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Центр развития ребёнка – Детский сад № 15 «Северные звёздочки» Городского округа «город Якутск»*
- Представлено /не представлено санитарно-эпидемиологическое заключение на образовательную деятельность, номер срок действия:  
*№14.01.000М.000587.11.14 от 12.11.2014г бессрочно*
- Предельная допустимая наполняемость с учетом СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организациях» составляет:  
500

8. Фактическая численность детей в детском саду (чел): *на 01.06.2019г 305+47*
9. Общее количество групповых ячеек и детей по группам: **9+3**

- *подготовительная группа 37;*
- *подготовительная группа 36;*
- *подготовительная группа 35;*
- *подготовительная группа 36;*
- *старшая группа 39;*
- *старшая группа 40;*
- *средняя группа 42;*
- *средняя группа 40;*
- *средняя группа 18;*
- *вторая младшая группа 21;*
- *вторая младшая группа 14;*
- *вторая младшая группа 12;*

Санитарно-техническое состояние здания (помещений):

10. Тип здания, год постройки: *нежилое, 2014г. типовое*

11. Здание детского сада оборудовано сетями централизованного холодного и горячего водоснабжения, отопления, канализации (да/нет) \_\_\_\_\_  
*да*

12. Вентиляция (имеется/отсутствует), вид вентиляции (естественная, искусственная и др.)  
*Приточные установки П1, П2, В2, П3, В3, П4, В4, П5, В5, П6, В6, П7, В7, с клапанами, регуляторами, системой автоматики*

13. Паспорт на вентиляционную систему представлен (да/нет) \_\_\_\_\_ *да*

14. Санитарно-техническое состояние вентиляционных камер  
(удовлетворительное/неудовлетворительное) *удовлетворительно*

15. Ежегодная ревизия, очистка и контроль за эффективностью работы вентиляционных систем осуществляется (да/нет) \_\_\_\_\_ *да представили договор Г/И от 09.06.2019г с ООО «Ник Про»*

16. Фактический набор помещений детского сада согласно техническому паспорту:

- количество групповых ячеек, их площадь: **9 групп площадью по 113,5м**
- физкультурный зал (имеется /отсутствует) **178,8м**
- музыкальный зал (имеется /отсутствует) **105,5**
- площадь медицинского блока (процедурный, кабинет приема, изоляторы) **63,9**
- площадь пищеблока (указать набор помещений) **всего 162,3**

- *горяче-холодный цех 47,2;*
- *мясо-рыбный цех 13,2*
- *цех первичной обработки овощей 12,2;*
- *кладовая овощей 9,4;*
- *помещение для холодильного оборудования 13,4;*
- *комната персонала с душевой 11,4;*
- *кладовая 11,4;*
- *раздаточная 7,6;*
- *моечная кухонной посуды 9,4;*

- санузел 2,1;
- санузел 4,6;
- санузел 3,3;
- коридор 17,1;

- площадь административно – бытовых помещений (кабинеты директора, методиста, психолога, логопеда и др.) **всего 164,2**

- кабинет зам зав по АХР 11,4;
- отдел кадров 7,9;
- комната персонала 13,2;
- методический кабинет 50,0;
- бухгалтерия 11,3;
- архив 5,2;
- кабинет логопеда 13,1;
- кабинет психолога 17,9;
- кабинет заведующего 27,8;
- санузел 3,5;
- санузел 2,9

Групповые ячейки имеют набор помещений (раздевальная, групповая, спальня, буфетная, туалетная и др.):

- раздевальная;
- групповая;
- буфетная;
- туалетная

Реконструкция помещений проводилась/не проводилась. Если проводилась, то в каком году, в каких помещениях, каким образом, представлена ли схема реконструкции, была ли она согласована в Управлении и ее структурных подразделениях? **не проводилась**

Набор помещений прачечной (прием грязного белья, постирочная, комната для сушки белья, гладильная, комната выдачи чистого белья):

- постирочная;
- гладильная;
- комната выдачи чистого белья;
- санузел;
- комната для ветоши

17. Программа производственного контроля (ПК) (представлена/не представлена), указать номер и дату договора на ПК: **№ 619 ИЛЦ-04-19 от 30.01.2019**

18. Представлена копия договора на дератизацию и дезинсекцию (да/нет): **да**  
**№ 52/05-Ю/19 от 25.01.2019; « 68/01-Ю/19 от 23.01.2019 ФБЗ „ЦГиЭ в РС(Р)”**

19. Представлен договор на вывоз ТБО, в том числе медицинских отходов, ртутьсодержащих ламп (да/нет, указать номер и дату): **№458 -19/70 от 18.01.2019;**

**№ 19/358 от 09.02.2019; № 19/367 от 01.02.2019**  
**ООО „Вектор Эко Сервис” ООО „Новые жилищно-коммунальные технологии”**

20. Заведующая /директор детского сада (ФИО): **Горбунова Нина Виссарионовна; и.о. заведующего Кочетова Людмила Георгиевна**

Медицинские работники (ФИО):

- Белова Юлия Леонидовна – врач педиатр;
- Филиппова Татьяна Александровна – старшая медсестра;
- Голикова Татьяна Клавдиевна – физиосестра;
- Тарасова Любовь Ивановна – медсестра бассейна

21. Общее количество детей: на 01.06.2019 - 352

22. Количество работников, в т.ч. педагогов, работников пищеблока, технического персонала, медицинских работников **всего 99, из них:**

- педагоги – 38;
- работники пищеблока – 8;
- техперсонал – 49;
- медработники - 4

23. Представлено утвержденное штатное расписание и списочный состав работников (да/нет): да

24. Представлены копии личных медицинских книжек работников (да/нет):  
да

25. Результаты медицинского осмотра: (%) **100%**

26. Результаты санитарно-гигиенической аттестации и подготовки (%) **100%**

27. Результаты вакцинации против дизентерии, гепатита А и В (%)

*Против дизентерии 27 чел – 100%; - дискретир. группа (пищеблок, пом. в о.п. кух. р.)*  
*Гепатит А 100% (в том числе переболевшая – 1);*  
*Гепатит В 98,9% (в том числе переболевшие – 2)*

28. Выполненные ремонтные работы, сумма израсходованных денежных средств при подготовке к новому учебному году: **ремонт на гарантии**; замена каф. плит.

*отделочные работы по графику, замена лифта в групповых*

29. Приобретено нового оборудования, в том числе

- мебели нет
- технологического и холодильного оборудования на пищеблок нет
- оборудования в медицинский кабинет нет
- Иное игровое оборудование (ведомость прилагается) - игрушки

30

Фактическое состояние систем обеспечения, установленных путем визуального осмотра.	
*Водопровод (централизованный, нецентрализованный (привозная, внутренняя сеть)	Централизованный
Количество емкостей для воды с указанием объема	Нет
Проведение обработки емкостей	Нет
*Канализации (централизованная, септик, надворный туалет) количество санитарных узлов	Централизованная, 18
Договор на вывоз ЖБО	-

Договор на вывоз ТБО	<b>Представлен</b>
При просмотре системы непосредственно включить (опробовать)	

31.	
Земельный участок, его состояние, наличие ограждения, озеленения	<b>Ограждён по периметру</b>
Состояние игровой площадки, спортивной зоны	<i>хорошее, состояние - удовлетворительное</i> <b>Удовлетворительное</b>
Состояние мест общего пользования санузлы	<b>Удовлетворительное</b>
Состояние бассейна (при наличии)	<b>Удовлетворительное</b>

32. Санитарное состояние помещений дошкольной образовательной организации: (описание санитарного состояния каждого помещения, кроме указанных в п.п. 19, 20)

удовлетворительное

33. Пищеблок (тип пищеблока \_ буфет, столовая, буфет-раздаточная, столовая-договочная, столовая на полуфабрикатах, на сырье) санитарное состояние помещений, удовл./неудовл.) удовлетворительное

Наличие электрополотенц (бумажных) у пищеблока	<b>Электрополотенце</b>
Организация питьевого режима, каким образом	<b>Кипячёная</b>
Перспективное меню, согласованное с директором/заведующей ДОО и Управлением Роспотребнадзора (представлено/не представлено)	<b>Предоставлено</b> <i>(Единое меню)</i>
Соблюдение поточности при расстановке технологического оборудования	<b>Соблюдаются</b>
Обеспеченность необходимым оборудованием : - технологическим - холодильным	<b>Обеспечены</b>
Условия хранения скоропортящихся продуктов, температурный режим холодильного оборудования:	<b>Соблюдаются</b>
Подводка холодной и горячей воды к моечным ваннам	<b>Подведено</b>
Наличие резервного горячего водоснабжения (электрокипятильники, водонагреватели)	<b>Имеются, количество 13+3</b> <i>(водонагреватели)</i>
Обеспеченность необходимым производственным инвентарем, в том числе столовой и кухонной посудой, разделочными досками и термощупом (термометр для измерения температуры готовых блюд)	<b>Обеспечены</b> <i>в достаточном кол-ве, термощуп имеется</i>
Наличие фильтра для очистки воды	<b>Имеется</b>
Журналы пищеблока	<b>Представлены</b>
Фактическое состояние систем обеспечения, установленных путем визуального осмотра :	<b>Удовлет.</b> <b>(+)</b>
*Водопровода <i>представлен акт проверки БИ от 19.06.2014г</i>	<b>+</b>
*Канализации	<b>+</b>
*Вентиляции	<b>+</b>
Наличие аптечки для оказания первой доврачебной помощи	<b>+</b>

\* - При просмотре системы непосредственно включить ( опробовать) **включены, в рабочем состоянии**

34. Медицинский кабинет \_\_\_\_\_

	Имеется(+)	Не имеется (-)
Количество помещений-		
Смотровой кабинет	+	
Процедурный	+	
Изолятор	+	
Отделка стен	<i>окрашены</i>	
Отделка потолка	<i>окрашены</i>	
Наличие водоснабжения: централизованное, привозное		
холодное горячее	<b>Централ</b>	
Наличие оборудования: Весы	+	
Ростомер	+	
Бактерицидная лампа	+	
Динамометр	+	
Спирометр	+	
Аппарат Рота (для определения остроты зрения)	+	
Холодильник		
Другое:		
Наличие медицинского работника	+	

35. Представлен режим дня, утвержденный директором/заведующей ДОО, (да/нет):  
да

36. Представлен утвержденный директором/заведующей ДОО список поставщиков продуктов питания, бутилированной питьевой воды (да/нет)  
да

37. Представлены результаты лабораторных исследований воды бассейна (при наличии) да, за апрель 2019г прилагаются №5471, 5472 от 23.04.2019г.

38. Представлены результаты лабораторных исследований питьевой воды до и после фильтра на пищеблоке (при наличии) да

39. Представлена программа производственного контроля (ППК) (да/нет) - за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований в целом по ДОО (микроклимат, питьевая вода, освещенность, ЭМП, шум, вибрация, и т.д.), так и по пищеблоку, медицинскому блоку. По пищеблоку: ППК за качеством и безопасностью приготовляемых блюд, утвержденных ДОО – готовые блюда, питьевая вода, смывы на бгкп, паразиты, патогенные, стафилококк, С-витаминизация, калорийность и др, оценка кратности и полноты исследований. Оценка объема и кратности исследований представлена на медицинский блок и пищеблок

40. Проводилась камерная дезинфекция, химическая чистка постельного белья (матрацы, подушки) (да/нет): акт от 11.06.2019г

**11.06.2019 проведено проветривание и встряхивание матрасов в 12-ти группах**

41. Выполнено ли предписание должностного лица органа Роспотребнадзора, выданное в 2018-2019 году выполнены (счета представлены)

42.\* Наличие питьевых фонтанчиков, кулеров для воды (количество, договор, наименование организации, результаты лабораторного контроля безопасности питьевой воды, договор на очистку кулеров) отсутствуют

43. Наличие знака для обозначения территорий, где курение запрещено, отсутствие пепельниц, в том числе и на пищеблоке да

44. Утилизация ртутьсодержащих отходов и люминесцентных ламп (договор с организацией, наличие помещений и контейнера герметичного с замком для хранения)

№19/358 от 09.01.2019 с ООО "Новые экологические технологии"

Иное \_\_\_\_\_

Все копии представленных документов должны храниться у специалиста, оформившего акт приемки

- При наличии оказания услуг в форме аутсорсинга в п. п. 9,10,11,12,13 указать об этом

#### Замечания

Рекомендации:  
1) Замена смеси смеси в буфетных групповых и цехах пищеблока  
2) Закуп дополнительной электротехники, производство электротехнической продукции  
3) Замена ламп в шкафах в связи с быстрым износом  
4) Закуп дополнительного количества односторонних машин в связи с низкой мощностью и нагрузкой (6 кг) текущего оборудования.

Акт санитарного обследования составлен:

Враг по ОГ  
должностное лицо, проводившее обследование

[Подпись]  
подпись

Иванов В.В.  
фамилия, имя, отчество

Санитарное обследование проводилось в моем присутствии, с актом санитарного обследования ознакомлен:

И.В. Казарак

[Подпись]

И.В. Казарак

руководитель (должностное лицо,  
уполномоченное руководителем)  
юридического лица или  
индивидуальный предприниматель

подпись

фамилия, имя, отчество

Акт обследования получил « 08 » августа 2019 г.

А.В. Завершинского.

руководитель (должностное лицо,  
уполномоченное руководителем)

юридического лица или индивидуальный предприниматель

Николай

подпись

И.В. Копылов.

фамилия, имя, отчество