

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

191025, г. Санкт-Петербург; ул. Стремянная, д. 19, лит А  
ОГРН 1057810212503, ИНН/КПП 7801378679/784001001 ОКАТО 40263561000, ОКТМО 40307000, ОКПО 74851156  
тел.: 764-49-74; факс: 764-42-38

**Северный территориальный отдел**  
адрес: ул. Большая Пушкарская, д.18, г. Санкт-Петербург, 197198

А К Т обследования

г. Санкт-Петербург

«10» февраля 2020 г. 09 час 00мин.

На основании заявления администрации Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 49 комбинированного вида Приморского района Санкт-Петербурга

Должностными лицами отдела Ведущим специалистом - экспертом Колтович Еленой Владимировной

(должность, ФИО)

по заявлению №78-147-2020 от 09.01.2020 г.

проведено обследование Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 49 комбинированного вида Приморского района Санкт-Петербурга;

Место проведения обследования: 197349, Санкт-Петербург, улица Маршала Новикова, дом 2, корп. 2, литер А.

(полный фактический адрес)

Юридический адрес: 197349, Санкт-Петербург, улица Маршала Новикова, дом 2, корп. 2, литер А.

ОГРН 1027807580118, ИНН 7814046529

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

Реквизиты предприятия КПП 781401001; ОКПО 48014460; л/с 0641118 в Комитете финансов Санкт-Петербурга; р/с 40601810200003000000; БИК 044030001

(р/с, к/с, БИК, ОКПО, ОКОНХ)

(для индивидуального предпринимателя – ИНН, свидетельство о госрегистрации)

Руководитель заведующий Ермолова Лариса Валентиновна

Акт составлен: Северным территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу

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

Представители предприятия, в присутствии которых проведено обследование заведующий Ермолова Лариса Валентиновна

(ФИО, должность)

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №49 комбинированного вида Приморского района Санкт-Петербурга осуществляет образовательную деятельность по адресам: 197349, Санкт-Петербург, улица Маршала Новикова, дом 2, корп. 2, литер А.

На основании Устава утвержденного распоряжением Комитета по образованию Санкт-Петербурга № 1765-р от 16.04.2015 г. основным предметом деятельности Образовательного учреждения является реализация основной общеобразовательной программы дошкольного образования, дополнительных общеразвивающих программ, присмотр и уход за воспитанниками

- Лицензия на право ведения образовательной деятельности серия 78 № 001684, регистрационный № 165 от 31 января 2012 г., срок действия – бессрочная;
- Свидетельство о постановке на учет юридического лица в налоговом органе от 26.10.2015, серия 78 № 009298436;



- Свидетельство о государственной регистрации права на здание от 19.01.2012 г. серия 78-АЖ № 480714, кадастровый номер здания 78:34:04:0412402:1138 (оперативное управление);

- Свидетельство о государственной регистрации права на земельный участок от 19.01.2012 г. серия 78-АЖ №480715 постоянное (бессрочное) пользование);

Санитарно-эпидемиологическое заключение получают в связи.

Режим работы учреждения с 07.00 до 19.00. с понедельника по пятницу, выходные дни: воскресенье, праздничные дни, установленные законодательством РФ.

Сформировано 12 групп, детей по списку 174.

Здание дошкольной образовательной организации размещается на внутриквартальной территории жилых микрорайонов, за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов.

Учреждение имеет собственную **территорию** S=9063,0м<sup>2</sup>. Территория по периметру ограждена забором и полосой зеленых насаждений, состояние территории удовлетворительное. Озеленение территории не менее 50%. Зеленые насаждения используются для разделения групповых площадок друг от друга и отделения групповых площадок от хозяйственной зоны. Для озеленения территории использованы не плодоносящие деревья и кустарники. Подходы к зданию имеют твердое (асфальтовое) покрытие.

На территории участка выделены следующие зоны: игровая, хозяйственная.

Зона игровой территории включает в себя 12 прогулочных площадок, индивидуальных для каждой группы, оснащенных игровым оборудованием для подвижных игр (площадь из расчета не менее 7,0 м<sup>2</sup> на 1 ребенка раннего возраста; не менее 9,0 м<sup>2</sup> на 1 ребенка дошкольного возраста), имеются тентовые навесы, одна физкультурно-спортивная площадка площадью 140 м<sup>2</sup>. Покрытие групповых площадок и физкультурной зоны травяное и с утрамбованным грунтом.

Для хранения игрушек, колясок, санок, велосипедов выделено специальное место.

Игровые и физкультурные площадки для детей оборудованы с учетом их возрастных особенностей. Игровое оборудование соответствует возрасту детей и изготовлено из материалов, не оказывающих вредного воздействия на человека, представлены сертификаты соответствия, подтверждающие качество и безопасность оборудования детских игровых площадок, экспертные заключения по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы оборудования детских игровых площадок.

На игровых площадках завезен песок соответствующий гигиеническим нормативам по паразитологическим, микробиологическим, санитарно-химическим, показателям, представлены протоколы лабораторных исследований № 14985 от 16.12.2019 г. выполненные ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Санкт-Петербурге», песочницы обеспечены крышками для закрывания в отсутствие детей во избежание загрязнения песка.

Для сбора бытового мусора используют контейнерную площадку ООО «ЖКС №4 Приморского района» расположенную по адресу: улица Уточкина, д.1, к.1. Вывоз бытовых отходов осуществляется на основании договора № 67-3720 от 27.12.2019 г. с АО «Автопарк №6 «Спецтранс».

Проведение профилактической дезинфекции, дератизации и дезинсекции осуществляется по договору № 002-049-20 от 02.12.2019 г. ООО «ЦСП». Кратность проведения дез. мероприятий – ежемесячно. Следов пребывания грызунов не обнаружено.

Расположено в отдельно стоящем, 2-х этажном здании с подвалом построенному по проекту дошкольного учреждения, 1988 года постройки. Проектная мощность учреждения 12 групповых помещений, 220 мест.

Для создания условий пребывания детей с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательной организации предусмотрены мероприятия по созданию доступной (без барьерной) среды.

В структуру дошкольной организации входят: 12 групповых помещений, индивидуальных для каждой группы:

- одна группа для детей раннего возраста - 19 мест;

- одна группа для детей младшего возраста - 24 мест;

- одна группа для детей среднего возраста; одна группа для детей старшего возраста - 24 мест каждая;

- одна группа для детей среднего возраста с ТНР - 10 детей;

- две группы для детей старшего возраста с ТНР - 10 детей каждая;
- три группы для детей подготовительного возраста с ТНР – 10 детей каждая;
- одна группа для детей старшего возраста с ЗПР - 10 детей;
- одна группа для детей подготовительного возраста с ЗПР - 10 детей.

Специализированные помещения для занятий с детьми:

на первом этаже: логопедические кабинеты, физкультурный зал, музыкальный зал, пищеблок, блок медицинских помещений, прачечная, служебно-бытовые помещения для персонала, одна группа для детей раннего возраста, одна группа для детей младшего возраста, одна группа для детей старшего возраста с ТНР, одна группа для детей подготовительного возраста с ТНР, одна группа для детей старшего возраста с ЗПР, одна группа для детей подготовительного возраста с ЗПР.

на втором этаже: одна группа для детей среднего возраста; одна группа для детей старшего возраста, одна группа для детей среднего возраста с ТНР, одна группа для детей старшего возраста с ТНР, две группы для детей подготовительного возраста с ТНР.

Объемно-планировочное решение помещений обеспечивает условия для соблюдения принципа групповой изоляции. Групповые ячейки для детей раннего возраста имеют самостоятельный вход на игровую площадку.

Каждая детская группа обеспечена **набором групповых** помещений. Состав групповой ячейки: раздевалка - приемная площадью не менее 15,2 м<sup>2</sup>, игровая площадью не менее 48,7 м<sup>2</sup>, спальня площадью не менее 33,7 м<sup>2</sup>, буфетная не менее 3,2 м<sup>2</sup>, туалет не менее 4,7 м<sup>2</sup>, умывальная не менее 11,5 м<sup>2</sup>. Площади помещений, входящих в групповую ячейку, приняты в соответствии с рекомендуемыми площадями помещений групповой ячейки

№ группы, возраст	Количество детей	Площадь игровой	Площадь на 1 ребенка	Соответствует/ не соответствует
Группа раннего возраста	19	48,7	2,56	соответствует
Группа младшего возраста	24	49,0	2,04	соответствует
Группа среднего возраста	24	49,5	2,06	соответствует
Группа подготовительного возраста	24	49,6	2,06	соответствует
Комп. гр. №1 (ЗПР) старшего возраста	10	49,7	4,97	соответствует
Комп. группа №2 подготовительного возраста	10	49,7	4,97	соответствует
Комп. группа №3 подготовительного возраста	10	49,5	4,95	соответствует
Комп. гр. №4 (ЗПР) подготовительного возраста	10	48,9	4,89	соответствует
Комп. гр. №5 старшего возраста	10	49,9	4,99	соответствует
Комп. группа №6 подготовительного возраста	10	49,6	4,96	соответствует
Комп. гр. №7 среднего возраста	10	49,4	4,94	соответствует
Комп. гр. №8 старшего возраста	10	48,7	4,87	соответствует



В раздевалках установлены шкафчики для верхней одежды детей, так же выделено помещение для хранения игрушек. Шкафы для одежды и обуви оборудованы индивидуальными ячейками - полками для головных уборов и крючками для верхней одежды.

Для **дополнительного образования** детей оборудованы помещения на первом этаже площадью 90,1 м<sup>2</sup> – музыкальный зал (группы не более 10 человек); площадью 89,5 м<sup>2</sup> - физкультурный зал (группы не более 10 человек).

Оборудование основных помещений пребывания детей учитывает гигиенические и педагогические требования. Ученические столы и стулья приобретены по числу детей в группах. Мебель приобретена в соответствии с учетом антропометрических показателей обучающихся. Рабочие поверхности столов имеют матовое покрытие светлого тона. Материалы, используемые для облицовки столов и стульев, обладают низкой теплопроводностью, стойкие к воздействию влаги, моющих и дезинфекционных средств.

Для дневного сна детей предусмотрены стационарные кровати, в группе, не оборудованной спальней, используют выкатные трехуровневые кровати.

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

Количество кроватей соответствует количеству детей, находящихся в группе.

Воспитанники обеспечены индивидуальными постельными принадлежностями. Запас постельного белья, полотенце по три комплекта на одного ребенка, на матрасников по два комплекта. Договор на химическую чистку и дезинфекцию постельных принадлежностей с ООО «Возрождение» № 03722000195190000050001 от 13.05.2019г.

Туалетные помещения разделены на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне размещаются детские умывальники и душевой поддон. В зоне санитарных узлов размещаются унитазы. Туалетные для детей раннего возраста оборудованы в одном помещении, где установлены 3 умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды для детей, 1 умывальная раковина для персонала, стеллаж с ячейками для хранения индивидуальных горшков и слив для их обработки, детская ванна, хозяйственный шкаф. Туалетные для детей дошкольного возраста оснащены гигиеническими раковинами для воспитанников, умывальными раковинами для персонала, унитазами, душевыми поддонами в соответствии с гигиеническими требованиями, достаточно для осуществления гигиенических процедур.

В туалетных помещениях каждой группы установлены настенные вешалки с индивидуальными полотенцами, закрывающиеся хозяйственные шкафы для хранения уборочного инвентаря.

Умывальники установлены: - на высоту от пола до борта прибора - 0,4 м для детей младшего дошкольного возраста; - на высоту от пола до борта - 0,5 м для детей среднего и старшего дошкольного возраста. Унитазы оборудованы детскими сидениями, изготовленными из материалов, безвредных для здоровья детей, допускающих их обработку моющими и дезинфекционными средствами.

Для персонала дошкольного учреждения организована отдельная санитарная комната на первом этаже здания дошкольной образовательной организации с унитазом и умывальником.

Питание детей организовано в помещении групповой. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Имеющих маркировку предусматривающую групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье).

Для мытья столовой посуды в буфетных групп оборудованы двухгнездные моечные ванны с подводкой к ним холодной и горячей воды, установлены посудомоечные машины. Моечные ванны, для мытья столовой посуды, установленные в буфетных групп оборудованы гибкими шлангами с душевыми насадками для ополаскивания и ошпаривания посуды.

Санитарно-техническое состояние помещений пребывания детей удовлетворительное. Стены помещений гладкие и имеют отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию. Стены помещений групповых имеют отделку краской на водной основе. Стены помещений пищеблока, буфетных, кладовой для овощей, охлаждаемых камер, моечной, прачечной, гладильной и туалетных облицованы глазурованной плиткой на высоту не менее



1,5 м; в заготовочной пищеблока и душевых - на высоту не менее 1,8 м для проведения влажной обработки с применением моющих и дезинфекционных средств.

Для пола использованы материалы, допускающие обработку влажным способом, с использованием моющих и дезинфекционных растворов, в групповых напольное покрытие – линолеум, на пищеблоке и санитарных узлах плитка.

Уборочный инвентарь в достаточном количестве, промаркирован в соответствии с назначением, хранится упорядочено. Для хранения моющих и дезинфицирующих средств в туалетных группах оборудованы закрывающиеся хозяйственные шкафы.

Для проведения **физкультурных занятий** на первом этаже оборудован физкультурный зал площадью 89,5 м<sup>2</sup>, музыкальный зал площадью 90,1 м<sup>2</sup> с кладовой для инвентаря.

Здание оборудовано централизованными системами холодного и горячего водоснабжения, канализации и отопления от городских систем.

Подводкой **холодного и горячего водоснабжения** обеспечены помещения пищеблока, буфетных, туалетов для детей и персонала, медицинского назначения, пищеблок, прачечная. В помещениях туалетных и буфетных групп, на пищеблоке, помещениях медицинского назначения, предусмотрена установка резервных источников горячего водоснабжения с жесткой разводкой к местам пользования. Техническое состояние водопроводных сетей, канализации, отопления удовлетворительное. Здание обеспечено водой, соответствующей гигиеническим требованиям, представлен протокол №526п от 13 июня 2019 года по результатам лабораторных исследований СПб ГБУ «Испытательная лаборатория пищевых продуктов и продовольственного сырья «СОЦПИТ».

Здание оборудовано **системами вентиляции** с механическим и естественным побуждением. Отдельные системы приточно-вытяжной вентиляции предусматриваются для различных групп помещений. Вентиляция в групповых помещениях, в физкультурном зале, в помещениях медицинского назначения приточно-вытяжная с естественным побуждением. Вентиляционные системы с механическим побуждением оборудованы в помещениях пищеблока, прачечной. Ревизия, очистка и контроль за эффективностью работы вентиляционных систем осуществляется не реже 1 раза в год. Ревизия технического состояния дымоходов и вент.каналов проводилась 13.01.2020г. ООО «ВЕНТСЕРВИС».

**Отопление** в здании централизованное, от городских сетей. Акт проверки готовности систем теплоснабжения и тепловых сетей к отопительному сезону 2019/2020 от 20.06.2019г. Филиала «Энергосбыт «ГУП «ТЭК СПб». Отопительные приборы в групповых – стальные радиаторы, огражденные в помещениях с пребыванием детей съемными решетками, выполненными из материалов, не оказывающих вредного воздействия на человека. В целях сохранения воздушно-теплового режима в помещениях входы в здание оборудованы тамбурами.

**Проветривание** предусмотрено через фрамуги. Окна групповых помещений обеспечены исправными и функционирующими во все сезоны года фрамугами. Контроль за температурой воздуха предусмотрен во всех основных помещениях пребывания детей с помощью бытового термометра, прикрепленного к внутренней стене, на высоте 1м. По результатам измерений микроклимат соответствует допустимым показателям. Представлено экспертное заключение №78-20-05ф-03.005.Л.4205 от 18 декабря 2019 года по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы измерений микроклимата выполненное ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Санкт-Петербурге»

Помещения ДО имеют **естественное освещение**. Направление светового потока по отношению к рабочему месту обучающихся левостороннее. Светопроемы оборудованы тюлевыми занавесями, в качестве солнцезащитных устройств используются шторы и жалюзи светлых тонов со светорассеивающими и светопропускающими свойствами.

**Искусственное освещение** осуществляется системой общего освещения. В качестве источников света применяются люминесцентные лампы ЛБ-40, ЛБ-80. Осветительные приборы в помещениях для детей имеют защитную светорассеивающую арматуру. В помещениях пищеблока и прачечной - пылевлагодонепроницаемую защитную арматуру. Фактический уровень искусственной освещенности во всех точках измерений соответствует гигиеническим требованиям Представлено экспертное заключение №78-20-05ф-03.005.Л.4204 от 18 декабря 2019 года по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы измерений



уровней искусственного освещения выполненное ФБУЗ «Цент гигиены и эпидемиологии в Санкт-Петербурге».

Для стирки белья оборудована **прачечная**, расположенная на первом этаже, состоящая из трех помещений: постирочная площадью 17,3 м<sup>2</sup>, гладильная площадью 12,4 м<sup>2</sup>, бельевая площадью 8,6 м<sup>2</sup>. В прачечной предусмотрена поточность сдачи грязного и выдачи чистого белья. Санитарно-техническое состояние помещений прачечной удовлетворительное. Оснащенность оборудованием: 2 стиральные машины с режимом отжима белья, сушилка, установлена ванна для замачивания белья.

Медицинское обслуживание обучающихся, проведение лечебно-профилактических мероприятий осуществляется СПб ГБУЗ «Детская городская поликлиника №111» по договору о сотрудничестве от 01.01.2015г.

Для оказания медицинских услуг на первом этаже оборудован **медицинский блок**. Включает в себя кабинет врача, процедурный кабинет, санузел, хлораторная для приготовления и хранения дезрастворов площадью – 1,6 м<sup>2</sup>.

*Кабинет врача* – площадью 9,2 м<sup>2</sup> оснащен письменным столом, стеллажами для медицинских карт, ростомером, весами, гигиенической раковиной. Оказывается первичная консультация врача педиатра.

Для временной изоляции заболевших детей, используется кабинет врача, в наличии ширма с обрабатываемой поверхностью, кушетка.

*Процедурный кабинет* – площадью 8,6 м<sup>2</sup> предназначен для проведения вакцинации детям. Транспортировка МИБП из СПб ГБУЗ «Детская городская поликлиника №111» проводится в термоконтейнере. При поступлении в учреждение хранится в холодильнике. Паспорта на термоконтейнер и холодильник имеются. Температура в холодильнике верх t=+4, низ t=+4.

Медицинские отходы обеззараживаются с использованием дезсредства «Ника Экстра». Имеется инструкция по разведению дезинфицирующих растворов, с расчетом потребности в дезинфектантах. Дата разведения, концентрация дез. средства фиксируются в журнале. Емкости для обеззараживания имеются, промаркированы. После проведения дезмероприятий, медицинские отходы упаковывают в желтые мешки, сдают для утилизации СПб ГБУЗ «Детская городская поликлиника №111».

Отделка помещений медицинского назначения соответствует гигиеническим требованиям и допускает проведение уборки влажным способом и дезинфекции.

Санитарно-техническое состояние помещений медицинского блока удовлетворительное.

Питание в учреждении организовано на базе собственного **пищеблока**.

Поставщик продуктов АО «Фирма «Флоридан» контракт № 49пит/19-20 от 28.12.2018. Способ доставки на автотранспорте поставщика. Сопроводительная документация оформлена, на все поступающие продукты в наличии маркировочные ярлыки и документы подтверждающие их качество и безопасность.

Пищеблок работает на сырье, имеет отдельный вход в здание (для поставки продуктов питания и для сотрудников). Пищеблок имеет следующий набор помещений: овощехранилище и цех первичной обработки овощей (7,5 кв.м.), кладовая сухих продуктов (6,2 кв.м.), помещение холодильной камеры (7,8 кв. м.), кухня разделена на: холодный цех (14,2 кв.м.), горячий цех и моечная кухонной посуды (25,8 кв. м), раздаточная (7,3 кв. м), санузел персонала пищеблока (4,0 кв. м) душевая (3,0 кв.м), помещение для уборочного инвентаря (1,4 кв. м).

Овощной цех для хранения и первичной обработки овощей оборудованы раковиной, сливом, раковиной для мытья рук персонала, овощечисткой, стеллажами для хранения овощей.

Кладовая сухих продуктов оснащена: 2 стеллажа, холодильник и морозильный ларь.

Холодный цех оборудован 2-х секционной моечной ванной, раковиной для мытья рук, 2 мойки для овощей и фруктов, 2 разделочных стола, стеллаж для посуды, мясорубка, холодильный шкаф (+2/+6 гр. С) для хранения суточных продуктов.

Горячий цех оснащен: 3 электроплиты, пароконвектомат, машина кухонная универсальная, машина протирочно-резательная, кипятильник, 2-х секционная моечная ванна, 2 стеллажа для посуды. Поточность технологического процесса не нарушена.

Помещение для раздачи пищи оборудовано 2 металлическими столами для раздачи.



Санузел для работников пищеблока оборудован 1 унитазом, раковиной, душевой. Отделка стен пищеблока: пол и стены выложены керамической плиткой, потолок покрашен водоземлюсионной краской.

Объемно-планировочное решение помещений пищеблока обеспечивает соблюдение принципа поточности технологического процесса, расстановка технологического оборудования и разделочных столов исключает возможность пересечения сырых и готовых к употреблению продуктов. Пищеблок дошкольной организации оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

Тепловое оборудование – 3 электрических плиты на 12 конфорок, с 3-мя духовками, производительностью одномоментно по 2 противня по 50 порций; пароконвектомат производительностью 3 противня по 20 порций каждый, пищеварочным котлом на 100л.

Технологическое оборудование: картофелечистка, электромясорубка, для сырой и готовой продукции, овощерезка, универсальный привод, все оборудование промаркировано в соответствии с назначением.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара используемые на пищеблоке изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические. Для разделки сырых и готовых продуктов выделены отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород без дефектов. Посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека.

Пищеблок обеспечен достаточным количеством холодильного оборудования для хранения скоропортящихся продуктов (1 холодильный шкаф, холодильная камера, 1 бытовой холодильник, низкотемпературный морозильный ларь) температурный режим в пределах гигиенических требований. Договор на комплексное техническое обслуживание и ремонт оборудования пищеблока №10049 от 02.12.1019 года с АО «Вызов», акт исправности оборудования от 13.01.2020г.

Для хранения продуктов оборудованы кладовые оснащенные стеллажами и подтоварниками.

Складские помещения пищеблока (сухая кладовая, овощная кладовая) оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, в холодильных шкафах в наличии термометры для контроля за температурным режимом при хранении особо скоропортящихся продуктов.

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

Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудовано локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

Пищеблок обеспечен холодным и горячим водоснабжением в достаточном количестве, производственные цеха и посудомоечное отделение пищеблока обеспечены резервными источниками горячего водоснабжения с жесткой разводкой по системе.

Производственные зоны для обработки сырой и готовой продукции оборудованы производственными ваннами для обработки сырой продукции, первичной обработки овощей и фруктов, а так же производственными ваннами для обработки готовой продукции (вторичной обработки овощей и фруктов, не подлежащих термической обработке, слива гарниров), промаркированными в соответствии с назначением.

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

Производственные и моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока, раковины для рук обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

Состояние системы канализации на пищеблоке удовлетворительное. В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации имеется воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которая устроена выше сифонных устройств.

Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

Для мытья кухонной посуды, на пищеблоке установлены две моечные ванны, посудомоечная машина.

Для мытья столовой посуды в буфетных групп оборудованы двухгнездные моечные ванны с подводкой к ним холодной и горячей воды, установлены посудомоечные машины.

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

Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке имеется промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфекционном растворе.

Общее санитарное содержание помещений пищеблока удовлетворительное, уборка проводится регулярно. Санитарно-техническое состояние подсобных помещений пищеблока удовлетворительное.

Для организации питьевого режима используется предварительно прокипяченная вода. Смена воды каждые три часа по установленному графику смены воды.

Предъявлены личные медицинские книжки с данными медицинских осмотров и результатами аттестации по профессиональной гигиенической подготовке.

Обследование проводилось в моем присутствии: заведующий Ермолова Л.В.

(должность, подпись, ФИО)

С актом ознакомлен представителю предприятия заведующий Ермолова Л.В.

Настоящий акт составлен в двух экземплярах.

Должностное лицо: Ведущий специалист-эксперт Колтович Елена Владимировна

(должность, подпись, ФИО)

---

**копию акта получил представитель предприятия**

заведующий Ермолова Л.В.

(должность, ФИО)