



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области»**

ул. 27-я Северная, д. 42-а, г. Омск, 644116

тел/факс (3812) 68-09-77 E-mail: fbuz55@mail.omsksanepid.ru; http://www.omsksanepid.ru

ОКПО: 76329607, ОГРН: 1055504023651, ИНН/КПП: 5503088339/550301001

Аттестат аккредитации ОИ №РА.РУ. 710032 от 24.04.2015г.

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель главного врача

С.П. Игнатов

**Экспертное заключение
на объект, осуществляющий образовательную деятельность.**

06.06. 2016

№ 3565 ТБ/180

1. Наименование учреждения: Бюджетное дошкольное образовательное учреждение г. Омска «Детский сад № 206 комбинированного вида» (далее учреждение).

2. Юридический и фактический адреса: 644121, г. Омск, ул. С.Стальского, 9А.

2.1. ИНН 5507040761;

2.2. ОГРН 1025501383071.

3. Представленные документы:

- Заявление от 29.12.2015г., вх. № 5934 для целей лицензирования;
- Копия Устава;
- Копии ИНН, ОГРН;
- Копия свидетельства о государственной регистрации права.

4. Перечень санитарных правил, норм, гигиенических нормативов и других нормативно – правовых актов, на соответствие которым проводилась экспертиза:

- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях»;

- 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»;

- Изменения N 2 к СанПиН 2.1.4.1074-01 СанПиН 2.1.4.2580-10 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;

- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278 – 03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».

5. Вид деятельности: образовательная деятельность по реализации программ дошкольного образования.

6. Количество работников: 55 педагогов.

7. Характеристика участка: площадь – 9445,0 кв.м., на момент обследования озеленение составляет более 50,0 % площади территории, свободной от застройки.

7.1. Ограждение территории: по периметру участка металлический забор, территория участка благоустроена, ограждена. Содержание территории соответствует гигиеническим требованиям.

7.2. Зонирование территории (перечислить): выделены следующие функциональные зоны: игровая, хозяйственная.

7.3. Зона игровой территории: на территории оборудованы групповые индивидуальные площадки для каждой группы. Групповые площадки оборудованы теньевыми навесами для защиты детей от солнца и осадков.

7.3.1. Хозяйственная зона: располагаться со стороны входа в производственные помещения пищеблока и имеет самостоятельный въезд. Площадка для сбора мусора размещена на расстоянии более 15 м от здания, за пределами территории учреждения. На площадке с твердым покрытием установлен 2 контейнера с крышкой. Размеры площадки превышают площадь основания контейнеров.

7.4. Въезды и входы на территорию дошкольной образовательной организации, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к контейнерной площадке для сбора мусора покрыты асфальтом.

8. Характеристика здания: отдельно стоящее, двухэтажное, типовое здание, 1979 года постройки, общей площадью 1992,7 м²;

8.1. Групповые ячейки для детей до 3-х лет расположены на 1-м этаже.

9. Вместимость учреждения:

9.1 Расчетная вместимость по учреждению (исходя из расчета площади групповой (игровой) не менее 2,5 кв. м. на 1 ребенка в группах раннего возраста; не менее 2,0 кв. м. на 1 ребенка в группах дошкольного возраста) составляет — 278 человек.

По группам:

- ✓ 1 группа Малышок - 20 человек;
- ✓ 2 группа Ладушки - 19 человека;
- ✓ 3 группа подготовительная Солнышко (логопедическая) -23 человек;
- ✓ 4 группа подготовительная Теремок - 16 человек;
- ✓ 5 группа 2 - я младшая Светлячок - 25 человека;
- ✓ 6 группа 2 -я младшая Росток -26 человек;
- ✓ 7 группа старшая Родничок - 25 человек;
- ✓ 8 группа старшая Чебурашка - 26 человека;
- ✓ 9 группа подготовительная Колобок – 25 человека;
- ✓ 10 группа средняя Искорка -26 человек;
- ✓ 11 группа средняя Ягодка – 25 человека.

9.2. На момент обследования 11 групп сформированы. Списочное количество детей - 2 группы для детей раннего возраста до 3-х лет — 58 человек и дошкольного возраста с 3 до 7 лет, 9 групп — 244 человека:

- ✓ 1 группа Малышок - 28 человек;
- ✓ 2 группа Ладушки - 30 человека;
- ✓ 3 группа подготовительная Солнышко (логопедическая) -18 человек;
- ✓ 4 группа подготовительная Теремок - 19 человек;
- ✓ 5 группа 2 - я младшая Светлячок - 28 человека;
- ✓ 6 группа 2 -я младшая Росток -31 человек;
- ✓ 7 группа старшая Родничок - 30 человек;
- ✓ 8 группа старшая Чебурашка - 26 человека;
- ✓ 9 группа подготовительная Колобок – 28 человека;
- ✓ 10 группа средняя Искорка -31 человек;
- ✓ 11 группа средняя Ягодка – 33 человека.

10. Система холодного водоснабжения: централизованная.

11. Система горячего водоснабжения: централизованная. Дополнительно оборудованы резервные источники горячего водоснабжения с разводкой к основным местам пользования в буфетных всех групп и на пищеблоке учреждения.

12. Организация питьевого режима: используется кипяченая питьевая вода, срок хранения не превышает 3-х часов. Посуда для этой цели - фаянсовые кружки, стеклянные стаканы, хранящиеся на подносах в буфетных.

13. Система канализации: централизованная.

14. Отопление: центральное. В помещениях групповых съемные решетки на отопительные приборы установлены. Рекомендуемое утепление и\или отопление полов с регулируемым температурным режимом, имеется в помещениях групповых, расположенных на первом этаже.

15. Характеристика групповых ячеек:

15.1. Раздевальные: в каждой раздевальной установлены шкафы для верхней одежды и обуви, по числу детей в количестве 25-30 шт. Шкафы закреплены, оборудованы индивидуальными ячейками для головных уборов и крючками для одежды, каждый шкаф промаркирован. Для сушки обуви во всех приемных установлены стеллажи. Для верхней одежды персонала установлены шкафы.

- ✓ 1 группа Малышок - 28 человек (51,0 кв.м);
- ✓ 2 группа Ладушки - 30 человека (48,4 кв.м);
- ✓ 3 группа подготовительная Солнышко (логопедическая) -18 человек (47,5 кв.м);
- ✓ 4 группа подготовительная Теремок - 19 человек (33,9 кв.м);
- ✓ 5 группа 2 - я младшая Светлячок - 28 человека (49,1 кв.м);
- ✓ 6 группа 2 -я младшая Росток -31 человек (52,3 кв.м);
- ✓ 7 группа старшая Родничок - 30 человек (49,9 кв.м);
- ✓ 8 группа старшая Чебурашка - 26 человека (51,2 кв.м);
- ✓ 9 группа подготовительная Колобок – 28 человека (48,9 кв.м);
- ✓ 10 группа средняя Искорка -31 человек (50,5 кв.м);
- ✓ 11 группа средняя Ягодка – 33 человека (48,8 кв.м).

15.2. Игровые комнаты:

В каждой групповой выделена игровая зона, на момент обследования используются игрушки, которые могут быть подвергнуты влажной обработке и дезинфекции. Для хранения игрушек имеются шкафы.

15.3.Спальные комнаты: в спальнях установлены стационарные, одноуровневые кровати, кроме 2 – ой младшей группы Родничок (8 двухъярусных кроватей)+однойрусные, 2 – ой младшей Росток (4 двухъярусные кровати) + однойрусные. Во всех спальнях расстановка кроватей обеспечивает свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами.

15.4.Оборудование буфетных: в буфетных оборудованы двухгнездные мойки, сушилки для посуды, промаркированные емкости для сбора пищевых отходов, мойки оборудованы гибким шлангом с душевой насадкой. В буфетных чистые столовые приборы хранятся в металлических кассетах. Условия для мытья рук персонала созданы.

Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейке отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей. Имеются настенные крючки для спецодежды сотрудников буфетных.

15.5.Туалетные помещения разделены на умывальную зону и зону санитарных узлов: умывальная зона санитарных узлов оборудована на:

- ✓ 1 группа Малышок - 28 человек – 3 раковины для детей, одна для персонала;
- ✓ 2 группа Ладушки - 30 человека - 3 раковины для детей, одна для персонала;
- ✓ 3 группа подготовительная Солнышко (логопедическая) -18 человек – 2 раковины для детей, одна для персонала;
- ✓ 4 группа подготовительная Теремок - 19 человек – 3 раковины для детей, одна для персонала;
- ✓ 5 группа 2 - я младшая Светлячок - 28 человека – 3 раковины для детей, одна для персонала;
- ✓ 6 группа 2 -я младшая Росток -31 человек – 3 раковины для детей, одна для персонала;
- ✓ 7 группа старшая Родничок - 30 человек – 3 раковины для детей, одна для персонала;
- ✓ 8 группа старшая Чебурашка - 26 человека – 3 раковины для детей, одна для персонала;
- ✓ 9 группа подготовительная Колобок – 28 человека – 3 раковины для детей, одна для персонала;
- ✓ 10 группа средняя Искорка -31 человек - 3 раковины для детей, одна для персонала;
- ✓ 11 группа средняя Ягодка – 33 человека - - 3 раковины для детей, одна для персонала.

Высота установки умывальных раковин соответствует нормируемым -0,4 м от пола до борта для детей младшего дошкольного возраста и 0,5 м от пола до борта для детей среднего и старшего возраста.

Душевые поддоны с гибким шлангом и душевой насадкой имеются во всех группах. Шкафы для уборочного инвентаря установлены во всех туалетных помещениях.

В туалетных помещениях групп установлены настенные вешалки с индивидуальными ячейками для детских полотенец и предметов личной гигиены по количеству детей в группах.

15.6. Оснащение зоны санитарных узлов: в туалетных для детей раннего возраста (группы №№ 1 - Малышок, 2 - Ладушки) оборудованы стеллажи с ячейками для хранения индивидуальных горшков, слив для их обработки. Горшки промаркированы, количество соответствует количеству детей в группе. В санитарных узлах групп установлены по 3 унитаза с кабинками, кроме группы Солнышко – 2 унитаза, группы Родничок – 4 кабинки.

Для персонала оборудован отдельный санитарный узел на первом этаже здания.

15.7. Мебель: проведено 295 замеров детской мебели, все замеры соответствуют росту - возрастным особенностям детей. Мебель стандартная, комплектная. Маркировка имеющейся мебели проведена в соответствии с ГОСТ 19917-2014 «Мебель для сидения и лежания», ГОСТ 16.37193-2014 «Мебель. Общие технические условия».

16. Наличие залов: оборудовано два зала для проведения физкультурных занятий: малый зал (51,4 кв.м), большой спортивный зал (50,4 кв.м) и музыкальный зал (80,4 кв.м). В залах на светильниках имеется защитная светорассеивающая арматура, на отопительные приборы установлены съемные решетки.

17. Естественное освещение: имеется во всех помещениях. Светопроемы в групповых, игровых и спальнях оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами — шторами и жалюзи.

18. Искусственное освещение: люминесцентное, светильники имеют защитную светорассеивающую арматуру, в помещениях пищеблока, и прачечной установлена пылевлагозащитная арматура.

19. Отделка помещений групповых ячеек: позволяет проводить уборку влажным способом с добавлением дезинфицирующих средств:

19.1. потолок — окрашен вододисперсионной краской;

11.2. стены — на высоту 1,8 м окрашены масляной краской, выше - вододисперсионная краска, обои под покраску, в сан.узлах - кафельная плитка на высоту 1,8 м от пола;

11.3. пол: линолеум; в сан.узлах, на пищеблоке, в постирочной - кафельная плитка.

20. Пищеблок:

20.1. Набор производственных помещений: горячий цех, овощной цех, мясо-рыбный цех, мучной цех, складские помещения, зона для мытья кухонной посуды в горячем цехе. Объемно-планировочные решения помещений пищеблока предусматривают последовательность технологических процессов, исключающих встречные потоки сырой и готовой продукции.

Для верхней одежды персонала установлен шкаф в гардеробе пищеблока, для спец. одежды имеются крючки по количеству персонала. Над помещениями пищеблока групповые ячейки отсутствуют.

20.2. Технологическое и холодильное оборудование:

Горячий цех — духовой шкаф, 3 электроплиты, машина универсальная, столы производственные — 4 единицы, электропривод «ГП», раковина для рук, овощерезка, холодильник.

Овощной цех — картофелечистка, 2-х секционная раковина «Овощи» и «Фрукты»;
Мясо-рыбный цех- столы производственные — 2 шт., весы, 2 производственные раковины «Мясо», «Рыба», 2 ед. холодильного оборудования, мясорубка.

Моечная кухонной посуды — стеллаж — 1 единица, бытовая ванна с душевой насадкой, стол.

Все оборудование в рабочем состоянии, контроль за температурным режимом в холодильном оборудовании осуществляется, оборудование промаркировано.

20.3. Обеспеченность кухонной посудой, инвентарем, их маркировка: столовой и кухонной посудой обеспечены в достаточном количестве (по два комплекта). Кухонный инвентарь промаркирован, хранение кухонного инвентаря на рабочих местах упорядочено. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка предусматривает групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье).

20.4. Наличие систем приточно-вытяжной вентиляции: помещения пищеблока оборудованы системой вытяжной вентиляции с механическим побуждением, над электроплитами и моечными ваннами в мойке кухонной посуды оборудованы вытяжные зонты.

21. Постирочная:

21.1. Набор и помещений: постирочная, гладильная.

21.2. Соблюдение поточности технологического процесса: условия для соблюдения поточности выдачи «чистого» и приема «грязного» имеются (выдача чистого и прием грязного белья осуществляется через разные двери).

21.3. Оснащение постирочной: 2 стиральные машины - автомат, 1 бытовая стиральная машина, центрифуга, ларь для грязного белья, ванна для замачивания белья; гладильная — гладильная доска, сушилка, гладильный каток, стеллажи для хранения чистого белья, шкафы для хранения чистого белья.

21.4. Условия хранения белья: постельное белье на стеллажах, халаты на вешалках.

21.5. Вентиляция: естественная через фрамуги, механическая вентиляция в рабочем состоянии. Оценить фактическую производительность приточной вентиляции не представляется возможным, отсутствует проектная документация.

21.6. Отделка помещений: стены выложены кафельной плиткой на высоту 1,8 м от пола, выше окрашены масляной краской; потолки в прачечной окрашены масляной краской, пол — кафельная плитка.

22 Медицинский блок: расположен на 1 этаж здания, состоит из кабинета врача, процедурного кабинета; изолятора; санузла.

24. Наличие и оборудование помещения для уборочного инвентаря: уборочный инвентарь хранится в специально отведенных шкафах в санузлах групповых.

25. Организация вывоза твердых бытовых отходов: организован.

26. Организация проведения работ по дератизации, дезинфекции: организованы.

27. Результаты лабораторно-инструментального контроля: протоколы измерений ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области» (аттестат аккредитации № РОСС.RU.0001 510193 от 25.09.2015г.):

- параметров освещенности от 04.03.2016г. № 828 ФФ (не соответствует);

- параметров микроклимата от 04.03.2016г. № 823 ФФ (соответствует);

- протокол испытания воды питьевой от 15.02.2016г. № 2180 (соответствует).

Заключение: здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество Бюджетного дошкольного образовательного учреждения г. Омска «Детский сад 206 комбинированного вида» по адресу: 644121, г. Омск, ул. С Стальского, 9А, предполагаемые к использованию для осуществления образовательной деятельности, **не соответствуют требованиям:**

- п.7.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях»;

- п. 3.3.1 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278 – 03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» (не соответствует гигиеническим нормативам в игровых 2 младшей группы «Светлячок», средней группы «Искорка» и физкультурного зала).

Врач по общей гигиене

 - Дойхон А.В.

22 - 01-51

Получил:

Дата: