

«22» 04 2022 г. № КНМ 42220041000100743877

(отметка о размещении (дата и учетный номер)  
сведений о выездной проверке во ФГИС «ЕРКНМ»)



(QR-код, обеспечивающий переход на страницу в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", содержащую запись единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий о профилактическом мероприятии, контрольном (надзорном) мероприятии в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, в рамках которого составлен соответствующий документ)



**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 Кемеровской области – Кузбассу  
территориальный отдел в г. Березовской, г. Топки, Кемеровском и  
Топкинском районах**

(наименование территориального отдела)

« 22 » апреля 2022 г., 09 час. 00 мин. № 38  
(дата и время составления акта)

(место составления акта)

### **Акт выездной проверки**

(плановой/внеплановой)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением заместителя руководителя (руководителя) Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Кемеровской области – Кузбассу Е.С.Парамоновой от «05 апреля 2022 г. № 516-22

(указывается ссылка на решение уполномоченного должностного лица контрольного (надзорного) органа о проведении выездной проверки, учетный номер выездной проверки в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий).

2. Выездная проверка проведена в рамках осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора)

(наименование вида государственного контроля (надзора), вида муниципального контроля в соответствии с единым реестром видов федерального государственного контроля (надзора), регионального государственного контроля (надзора), муниципального контроля)

3. Выездная проверка проведена:

1) ведущим – специалистом-экспертом Лейниш Ириной Борисовной

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности инспектора (инспекторов, в том числе руководителя группы инспекторов), уполномоченного (уполномоченных) на проведение выездной проверки. При замене инспектора (инспекторов) после принятия решения о проведении выездной проверки, такой инспектор (инспекторы) указывается (указываются), если его (их) замена была проведена после начала выездной проверки)

4. К проведению выездной проверки были привлечены:

специалисты: не привлекались.

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности специалистов);

эксперты (экспертные организации):

1) специалисты филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области-Кузбассе» в г.Березовском, г.Топки, Кемеровском и Топкинском районах: главный врач Захарова Татьяна Анатольевна, врач по общей гигиене Матвиенко Галина Михайловна, врач по СГЛИ Петрова Лилиана Борисовна, врач по общей гигиене Томашова Анастасия Ивановна, помощник врача по гигиене труда Плотникова Марина Николаевна, помощник врача по гигиене труда Бондаренко Тамара Александровна, помощник врача паразитолога Ахремова Надежда Ивановна, лаборант Ложкина Ирина Николаевна, лаборант Рассохина Маргарита Викторовна, фельдшер – лаборант Андюпкина Ольга Борисовна. (Аттестат об аккредитации от 30.04.2015 № RA.RU.710013, выдан Федеральной службой по аккредитации).

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии) должности экспертов, с указанием сведений о статусе эксперта в реестре экспертов контрольного (надзорного) органа или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации)

5. Выездная проверка проведена в отношении: Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения – детский сад № 21 «Белоснежка» Заведующая Слепкова Ольга Юрьевна с.т. 8(384-45) 5-70-01

(указывается объект контроля, в отношении которого проведена выездная проверка).

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению): 652420, Кемеровская область-Кузбасс, г.Березовский, б-р Молодежный, 9а.

(указываются адреса (местоположение) места осуществления контролируемым лицом деятельности или места нахождения иных объектов контроля, в отношении которых была проведена выездная проверка)

7. Контролируемое лицо: Муниципального бюджетного дошкольного учреждения – детский сад № 21 «Белоснежка» ИНН 4203005185, ОГРН 1024200646458, 652303, Кемеровская область-Кузбасс, г. г.Березовский, б-р Молодежный, 9а.

(указываются фамилия, имя, отчество (при наличии) гражданина или наименование организации, их индивидуальные номера налогоплательщика, адрес организации (ее филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), ответственных за соответствие обязательным требованиям объекта контроля, в отношении которого проведена выездная проверка)

8. Выездная проверка проведена в следующие сроки:

с « 11 » апреля 2022 г., 09 час. 00 мин.

по « 22 » апреля 2022 г., 09 час. 00 мин.

(указываются дата и время фактического начала выездной проверки, а также дата и время фактического окончания выездной проверки, при необходимости указывается часовой пояс)

проведение выездной проверки приостанавливалось в связи с ...

с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ г., \_\_\_\_ час. \_\_\_\_ мин.

по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ г., \_\_\_\_ час. \_\_\_\_ мин.

(указывается основание для приостановления проведения выездной проверки, дата и время начала, а также дата и время окончания срока приостановления проведения выездной проверки)

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил:

13.04.2022 с 9.00 часов до 16.00 часов (6 часов), 22.04.2022 с 08 часов до 09 часов (1 час).

(указывается срок (рабочие дни, часы, минуты), в пределах которого осуществлялось непосредственное взаимодействие с контролируемым лицом по инициативе контролируемого лица)

9. При проведении выездной проверки совершены следующие контрольные (надзорные) действия:

1) осмотр, опрос, отбор проб, экспертиза.

(указывается первое фактически совершенное контрольное (надзорное) действие: 1) осмотр; 2) досмотр; 3) опрос; 4) получение письменных объяснений; 5) истребование документов; 6) отбор проб (образцов); 7) инструментальное обследование; 8) испытание; 9) экспертиза; 10) эксперимент).

в следующие сроки:

с « 11 » апреля 2022 г., 09 час. 00 мин.

по « 22 » апреля 2022 г., 09 час. 00 мин.

по месту: г. Березовский, б-р Молодежный, 9а

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий)

по результатам которого составлен: протокол осмотра от 13.04.2022; требование о предоставлении документов от 11.04.2022, протокол отбора проб от 13.04.2022г.; протоколы лабораторных исследований и испытаний №№№ 2193-2222 от 18.04.2022, 2225 от 18.04.2022, 2206-2235 от 18.04.2022, 2232-2235 от 18.04.2022, 2241-2247 от 22.04.2022;

экспертные заключения № 158/007-ОГДиП/3 от 19.04.2022, № 146/002-ОГДиП/3 от 14.04.2022, № 148/005-ОГДиП /3 от 18.04.2022, № 150/003-ОГДиП /3 от 18.04.2022, № 145/003-ОГДиП от 14.04.2022, №149/005-ОГДиП/3 от 18.04.2022;

проверочный лист, применяемый при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к деятельности по оказанию услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми в дошкольных организациях, реализующих образовательные программы дошкольного образования и (или) осуществляющих присмотр и уход за детьми, утвержденный приказом Роспотребнадзора от 20.01.2022 № 18 (приложение № 13) от 22.04.2022;

проверочный лист, применяемый при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания детей, утвержденный приказом Роспотребнадзора от 20.01.2022 № 18 (приложение № 24) от 22.04.2022.

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

2) ...

...

(указываются аналогичные сведения по второму и иным контрольным (надзорным) действиям)

10. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения: уставные документы, должностная инструкция, приказ о назначении заведующей, технический паспорт помещений детского сада, список сотрудников, личные медицинские книжки сотрудников, инструкции по приготовлению используемых дез. средств, инструкции о правилах мытья посуды, документы на используемые дез.средства, примерное меню, документы подтверждающие качество и безопасность продуктов питания, технологические карточки – раскладки, контрольная документация по пищеблоку и мед.пункту, договоры на инженерное обеспечение и утилизацию отходов ТКО.

(указываются рассмотренные при проведении выездной проверки документы и сведения, в том числе: 1) находившиеся в распоряжении контрольного (надзорного) органа; 2) представленные контролируемым лицом; 3) полученные посредством межведомственного взаимодействия; 4) иные (указать источник).

## 11. По результатам выездной проверки установлено:

При проведении выездной проверки применялись следующие проверочные листы:

1. Проверочный лист, применяемый при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к деятельности по оказанию услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми в дошкольных организациях, реализующих образовательные программы дошкольного образования и (или) осуществляющих присмотр и уход за детьми, утвержденный приказом Роспотребнадзора от 20.01.2022 № 18 (приложение № 13) от 22.04.2022.
2. Проверочный лист, применяемый при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания детей, утвержденный приказом Роспотребнадзора от 20.01.2022 № 18 (приложение № 24) от 22.04.2022.

Здание МБДОУ детский сад №21 «Белоснежка» двухэтажное без подвала, расположено на обособленном земельном участке.

В соответствии с Уставом, МБДОУ детский сад №21 «Белоснежка» осуществляет деятельности по предоставлению общедоступного бесплатного дошкольного образования, присмотр и уход за детьми.

Согласно Уставу, в МБДОУ детский сад №21 «Белоснежка» принимаются дети в возрасте от 2 месяцев (при наличии условий) до 7 лет, сформировано 6 групп: группа раннего возраста (ясельная), первая младшая группа, вторая младшая группа, средняя группа, старшая группа и подготовительная группа.

Рабочая неделя – пятидневная, график работы с 7<sup>00</sup> – 19<sup>00</sup> часов.

Площади групповых (игровая) по техническому паспорту следующие: группа раннего возраста (ясельная) 47,4 м<sup>2</sup>, рассчитана на 19 детей, по списку 15 детей; первая младшая группа – 46,2 м<sup>2</sup>, рассчитана на 23 ребенка, по списку 22 ребенка; вторая младшая группа – 50,8 м<sup>2</sup>, рассчитана на 25 детей, по списку 26 детей; **средняя группа -49,0 м<sup>2</sup>, рассчитана на 25 детей, по списку 31 ребенок; старшая группа -47,2 м<sup>2</sup>, рассчитана на 24 ребенка, по списку 26 детей; подготовительная группа - 47,4 м<sup>2</sup>, рассчитана на 24 ребенка, по списку 28 детей.**

Площади спальной по техническому паспорту следующие: группа раннего возраста (ясельная) 34,9 м<sup>2</sup>, рассчитана на 19 детей, по списку 15 детей; первая младшая группа – 33,8 м<sup>2</sup>, рассчитана на 17 детей, по списку 22 ребенка; вторая младшая группа – 53,4 м<sup>2</sup>, рассчитана на 27 детей, по списку 26 детей; **средняя группа -53,5 м<sup>2</sup>, рассчитана на 27 детей, по списку 31 ребенок; старшая группа -53,9 м<sup>2</sup>, рассчитана на 27 детей, по списку 26 детей; подготовительная группа - 53,3 м<sup>2</sup>, рассчитана на 27 детей, по списку 28 детей.**

Количество детей в средней, старшей и подготовительной группах превышает рассчитанной (при норме не менее 2 м<sup>2</sup> на 1 ребенка без учета мебели и ее расстановки), **что не соответствует требованиям 2.4.2., п. 3.1.1. СП 2.4.3648-20.**

### Оценка размещения дошкольной образовательной организации, оборудования и содержания территории.

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №21 «Белоснежка» общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому направлению развития воспитанников расположено в двухэтажном здании без подвала.

Здание расположено на обособленном земельном участке.

Территория МБДОУ детский сад №21 «Белоснежка» по периметру ограждена металлическим забором, имеет наружное электрическое освещение, находящееся в исправном состоянии, что соответствует требованиям п. 2.2.1. СП 2.4.3648-20.

На территории учреждения выделены игровая и хозяйственная зоны, что соответствует требованиям п. 3.1.2 СП 2.4.3648-20.

Зона игровой территории включает в себя групповые площадки - индивидуальные для

каждой группы, что соответствует требованиям 3.1.2. СП 2.4.3648-20.

Для каждой группы выделена отдельная игровая площадка. Для отделения групповых площадок друг от друга используются зеленые насаждения. На территории групповых площадок установлены песочницы и иные приспособления для игр. На игровой территории установлены тентовые навесы по количеству групп, с полами из дерева, что соответствует требованиям п. 3.1.2. СП 2.4.3648-20.

Покрытие игровых площадок на соответствие требованиям п. 2.2.2 СП 2.4.3648-20 оценить невозможно, так как на момент обследования (13.04.2022г) часть их находилась под снегом.

На хозяйственной зоне территории учреждения установлен контейнер с крышкой, что соответствует требованиям п. 2.2.3. СП 2.4.3648-20. Очистка мусоросборника производится специализированной организацией ООО «Чистый город-Кемерово» по договору № № 117414 от 01.01.2022г. Проезды, подходы и дорожки заасфальтированы. Так же на хозяйственной зоне территории расположено отдельно стоящее здание для хранения овощей.

На территории отсутствуют постройки функционально не связанные с деятельностью учреждения, что соответствует требованиям п. 2.2.5. СП 2.4.3648-20.

Оборудование и содержание территории МБДОУ детский сад №18 «Ромашка» соответствует требованиям п.п. 2.2.1., 2.2.3., 2.2.5., 3.1.2. СП 2.4.3648-20.

### **Оценка здания, набора помещений, оборудования и его размещения, и содержания**

Здание МБДОУ детский сад №21 «Белоснежка» панельные, построено по типовому проекту. Количество этажей – два в соответствии с требованиями п. 2.3.1. СП 2.4.3648-20.

Все основные помещения размещены в наземных этажах.

В целях сохранения воздушно-теплового режима в помещениях, вход в здание оборудован тамбуром, что соответствует требованиям п. 2.4.1. СП 2.4.3648-20.

Планировка здания учреждения позволяет обеспечить принцип групповой изоляции. Групповая ячейка для детей до 3-лет располагается на первом этаже, что соответствует требованиям п. 3.1.3. СП 2.4.3648-20.

В помещениях постоянного пребывания детей для дезинфекции воздушной среды имеются приборы по обеззараживанию воздуха.

Групповая ячейка для детей раннего возраста (до 3 лет) имеет самостоятельный вход на игровые площадки, что соответствует требованиям п.3.1.3. СП 2.4.3648-20.

Для занятий музыкой и физкультурой предусмотрено отдельное помещение.

Игрушки, используемые на прогулке, хранятся отдельно от игрушек, используемых в группе в специально отведенных местах, что соответствует требованиям п.3.1.3. СП 2.4.3648-20.

Для хранения верхней одежды раздевальные групповых ячеек оборудованы индивидуальными шкафчиками для верхней одежды с подогревом. Количество индивидуальных ячеек соответствует списочному количеству детей в группе, что соответствует требованиям п.3.1.3. СП 2.4.3648-20.

**Расстановка кроватей в спальне первой младшей группы не обеспечивает свободный проход детей между ними, что не соответствует требованиям п. 3.1.6 СП 2.4.3648-20.** Количество кроватей соответствует общему количеству детей, находящихся в группе, что соответствует требованиям п. 3.1.6 СП 2.4.3648-20. Кровати имеют твердое ложе, используются трансформируемые кровати одно и двух уровней, диваны и кресла для сна не используются, что соответствует требованиям п. 2.4.8 СП 2.4.3648-20. Каждое спальное место обеспечено комплектом постельных принадлежностей, постельным бельем и полотенцами (по 2 комплекта), что соответствует требованиям п. 2.4.8 СП 2.4.3648-20.

Вся мебель в групповых ячейках имеет покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств. Используемое спортивное оборудование без повреждений и выполнено из материала, допускающего их влажную обработку моющими и дезинфекционными средствами, что соответствует требованиям п. 2.4.9 СП 2.4.3648-20.

Стулья в комплекте со столом одной группы мебели в игровых всех группах, мебель промаркирована. Рабочие поверхности столов имеют матовое покрытие светлого тона, не имеет

дефектов и повреждений и выполнены из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям п. 2.4.3. СП 2.4.3648-20.

В дошкольной организации используются игрушки, которые могут подвергаться влажной уборке (стирке) дезинфекции.

Питание детей всех групп МБДОУ детский сад №21 «Белоснежка» организуют в помещениях групповых. Для мытья столовой посуды в групповых ячейках имеются буфетные зоны, оборудованные двумя моечными раковинами с подводкой холодной и горячей воды, шкафами для посуды.

Таблица 1

Обеспеченность санитарно-техническим оборудованием групповых ячеек

| пп | Наименование группы                | Количество детей в группе | Количество вешалок для полотенец/количество ячеек | Количество умывальных раковин для детей | Количество умывальных раковин/унитазов для взрослых | Количество детских унитазов (горшков)/раздельные кабинки |
|----|------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| 1. | Группа раннего возраста (ясельная) | 15                        | 15                                                | 3                                       | 1/0                                                 | 20/-                                                     |
| 2. | Первая младшая группа              | 22                        | 22                                                | 4                                       | 1/0                                                 | 4/-                                                      |
| 3. | Вторая младшая группа              | 26                        | 26                                                | 4                                       | 1/0                                                 | 4/-                                                      |
| 4. | Средняя группа                     | 31                        | 31                                                | 4                                       | 1/0                                                 | 4/-                                                      |
| 5. | Старшая группа                     | 26                        | 26                                                | 4                                       | 1/0                                                 | 4/+                                                      |
| 6. | Подготовительная группа            | 28                        | 28                                                | 3                                       | 1/0                                                 | 4/+                                                      |

**Количество умывальных раковин и унитазов для детей во второй младшей, средней и подготовительной группах не соответствует нормативам т. 6.4. СанПиН 1.2.3685-21 (1 умывальник, 1 унитаз на 5 детей).**

Унитазы для детей старших групп обеспечены одноразовыми сидениями, в умывальной зоне установлены вешалки для детских полотенец, количество соответствует общему количеству детей в группе, в старшей и подготовительной группах туалетные комнаты оборудованы отдельными кабинками для девочек и мальчиков, что соответствует требованиям п. 3.1.7. СП 2.4.3648-20. Для персонала выделен отдельный туалет.

Прачечная располагается на первом этаже. Чистое белье хранится на стеллажах, выдача чистого белья осуществляется через дверь, прием грязного белья через окно, таким образом исключено пересечение грязного и чистого белья, что соответствует требованиям п. 2.11.5. СП 2.4.3648-20. Помещение для стирки белья оборудовано раковиной, оснащенной смесителем с горячей и холодной водой, тазами сливными трапами, стеллажами. Гладильная оборудована в отдельном помещении, что соответствует требованиям п. 2.4.14 СП 2.4.3648-20.

**На собственной территории имеется бассейн, функционально связанный с основным зданием организации отопливаемым переходом. На момент обследования (13.04.2022г) крыша бассейна обрушена, что не соответствует требованиям п.2.5.3 СП 2.4.3648-20. Бассейн не работает.**

Здание, помещения, оборудование МБДОУ детский сад №21 «Белоснежка» не соответствует требованиям п.п. 2.5.3., 3.1.6. СП 2.4.3648-20., т. 6.4. СанПиН 1.2.3685-21.

### **Оценка внутренней отделки помещений**

Стены в игровых и спальнях групповых ячеек окрашены не моющейся водоземлюсионной краской, в туалетных комнатах на полу и ½ стен облицовочная плитка, потолок и ½ стен окрашены известью, что не позволяет проводить влажную уборку с использованием моющих и дезинфицирующих средств и не соответствует требованиям п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20, на полу постелен линолеум. Пол в раздевалке, у входа в игровую подготовительной группы имеет дефекты и повреждения, что не соответствует требованиям п. 2.5.2 СП 2.4.3648-20.

Стены на пищеблоке отделаны облицовочной плиткой и окрашены эмалью, на полу облицовочная плитка, потолок окрашен эмалью.

В изоляторе стены окрашены эмалью, имеется отслоение штукатурки, потолок побелен известью, что не соответствует требованиям п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20.

В прачечной пол и стены отделаны облицовочной плиткой, потолок окрашен эмалью.

Внутренняя отделка помещений МБДОУ детский сад №21 «Белоснежка» не соответствует требованиям п.п. 2.5.2., 2.5.3. СП 2.4.3648-20.

### **Оценка водоснабжения и канализации**

Здание учреждения оборудовано централизованной системой холодного водоснабжения, канализации, что соответствует требованиям п. 2.6.1. СП 2.4.3648-20.

Горячая и холодная вода подается через смесители, что соответствует требованиям п. 2.6.3 СП 2.4.3648-20.

В соответствии с протоколом лабораторных испытаний № от 30.03.2022г ИЛЦ Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области - Кузбассе» в городе Березовском, городе Топки, Кемеровском и Топкинском районах, пробы воды питьевой, отобранной на пищеблоке и в ясельной группе по исследованным микробиологическим и санитарно-химическим показателям соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21, что соответствует требованиям п. 2.6.2. СП 2.4.3648-20.

Питьевой режим организован посредством выдачи бутилированной воды промышленного производства, что соответствует требованиям п. 2.6.6. СП 2.4.3648-20.

Организация системы водоснабжения и канализации в помещениях соответствует требованиям п.2.6.1., 2.6.2., 2.6.3., 2.6.6 СП 2.4.3648-20.

### **Оценка воздушно-теплового режима общеобразовательной организации**

Здание детского сада оборудовано централизованной системой отопления и вентиляции.

На момент проверки переносные отопительные приборы с инфракрасным излучением не использовались, что соответствует требованиям п. 2.7.1. СП 2.4.3648-20.

Вентиляция: естественная во всех помещениях учреждения через окна, двери, каналы естественной вентиляции без механического побуждения. Место, где установлено оборудование, являющееся источником выделения избытков тепла дополнительно обеспечено местной системой вытяжной вентиляции.

Конструкция окон обеспечивает возможность проведения проветривания помещений, имеются открывающиеся окна, что соответствует требованиям п. 2.7.2. СП 2.4.3648-20.

В соответствии с протоколом лабораторных испытаний № 2241 от 15.04.2022г. ИЛЦ Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области - Кузбассе» в городе Березовском, городе Топки, Кемеровском и Топкинском районах, концентрация определяемых ингредиентов (фенол, формальдегид, аммиак) в воздухе закрытых помещений МБДОУ детского сада №21 «Белоснежка» не превышает предельно допустимый, что соответствует требованиям п. 2.7.1 СП 2.4.3648-20., т.1.1 СанПиН 1.2.3685-21

Контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей, осуществляется с помощью спиртовых термометров, что соответствует требованиям п. 2.7.3. СП 2.4.3648-20.

В соответствии с протоколом № 2240 от 15.04.2022г. измерений физических факторов ИЛЦ Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области - Кузбассе» в городе Березовском, городе Топки, Кемеровском и Топкинском районах, измеренные параметры микроклимата во всех точках, соответствуют гигиеническим нормативам Таблица

5.34. СанПиН 1.2.3685-21, п. 2.7.1. СП 2.4.3648-20.

Вентиляция в помещениях не соответствует требованиям п.2.7.4. СП 2.4.3648-20.

### **Оценка естественного и искусственного освещения помещений**

Все основные помещения учреждения имеют естественное освещение, что соответствует требованиям п. 2.8.2. СП 2.4.3648-20.

Искусственное освещение помещений общее. В основных помещениях источники света представлены люминесцентными (энергосберегающими) и светодиодными лампами, в одном помещении используются лампы одного типа, что соответствует требованиям п. 2.8.5. СП 2.4.3648-20.

**Часть источников искусственного освещения на момент обследования (13.04.2022г) в групповых ячейках ясельной группы, первой младшей группы, старшей группы, в музыкальном зале в неисправном состоянии, что не соответствует требованиям п. 2.8.9. СП 2.4.3648-20.**

Остекление окон выполнено из цельного стекла, без нарушения целостности, что соответствует требованиям п. 2.8.3. СП 2.4.3648-20.

В соответствии с протоколом измерений физических факторов № 2240 от 15.04.2022г. ИЛЦ Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области - Кузбассе» в городе Березовском, городе Топки, Кемеровском и Топкинском районах, измеренные уровни искусственной освещенности в помещениях учреждения соответствуют гигиеническим нормативам Таблица 5.54., 5.25. СанПиН 1.2.3685-21, п. 2.8.1 СП 2.4.3648-20.

**Организация системы освещения в помещениях учреждения не соответствует требованиям п. 2.8.9 СП 2.4.3648-20.**

### **Оценка оборудования пищеблока, инвентаря, посуды**

Пищеблок работает на сырье.

Таблица 2

Набор производственных помещений пищеблока и перечень оборудования

| Наименование производственного помещения              | Оборудование                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Горячий цех                                           | Стол «хлеб», холодильник для суточных проб, раковина для мытья рук, жарочный шкаф, электрическая плита 4-хкомфорочная и 3-х комфорочная, электрическая сковорода, водонагреватель, производственных стола, весы «готовая продукция», протирачная машина, взбивальная машина.<br>Моечная ванна, оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом, стеллажи металлические для кухонной посуды. |
| Зона мясорыбная, зона обработки овощей в горячем цехе | Раковина «мясо-рыба», раковина «овощи сырые», раковина «для обработки яйца», производственный стол «сырая продукция» -2 штуки, весы электронные, электрическая мясорубка, овощерезка.                                                                                                                                                                                                       |
| Склад                                                 | Стеллажи, среднетемпературные холодильные шкафы, низкотемпературные холодильные шкафы, гигрометр                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

Для мойки кухонной посуды оборудовано место в горячем цехе с одной ванной, отсутствует цех или место для первичной обработки овощей, что не соответствует требованиям п. 2.4.6.1 СП 2.4.3648-20., т. 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические.

В помещениях пищеблока, для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются раздельное и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в миллилитрах. **На момент обследования, 13.04.2022г, разделочные доски не цельные, имеются щели, что не соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.** В ходе проверки данное нарушение было устранено.

Складское помещение оборудовано прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование оснащено термометрами, ведется журнал регистрации температуры и влажности в складском помещении, что соответствует требованиям п. 3.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

**Организация уборки, мойки и дезинфекции производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, тары, посуды, используемых в процессе производства (изготовления), транспортировки, хранения и реализации пищевой продукции:**

На момент проведения обследования (13.04.2022г) помещений МБДОУ детского сада №21 «Белоснежка» установлено следующее:

**С целью соблюдения условий мойки и дезинфекции кухонного инвентаря, тары, посуды, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции на пищеблоке оборудовано в горячем цехе место с 1 моечной ванной с подводкой горячей и холодной воды и стеллажами для сушки чистой кухонной посуды, что не соответствует требованиям т. 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».**

Имеется резервный источник горячего водоснабжения. Для мытья посуды применяется моющее средство - кальцинированная сода (инструкция по применению имеется), для дезинфекции посуды, инвентаря, оборудования применяется дезинфицирующее средство «Жавель Син табс» (инструкция по применению дезинфицирующего средства имеется).

В соответствии с разработанной инструкцией посуда вначале очищается от остатков пищи, моется щётками в воде при температуре не ниже 40 -50°C с добавлением моющих средств (кальцинированной соды), ополаскивается проточной водой с температурой не ниже 65°C, просушивается на решетчатых полках и стеллажах. По эпидпоказаниям посуду очищают от остатков пищи, дезинфицируют в растворе Жавель Син табс (% - в зависимости от заболевания), затем прополаскиваются под проточной водой температурой не ниже 60-70°C в течении 15 минут и просушивают. Замачивание осуществляется в ванной, которая не имеет крышки, что не соответствует п. 3.10 инструкции № 2/09 по применению средства, дезинфицирующего «Жавель Син табс» (в ходе проверки данное нарушение было устранено). Заявленная концентрация для замачивания посуды без остатков пищи (0,03%) не соответствует инструкции № 2/09 по применению дезинфицирующего средства «Жавель Син табс» таблица 3, **что не соответствует требованиям п. 4.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.**

Ветошь после использования стирается в мыльном растворе и обеззараживается в 0,2% растворе Жавель Син табс в течении 120 минут или в 0,3% в течении 60 минут. После дезинфекции ветошь промывается проточной водой, просушивается и хранится в сухом виде в промаркированной таре.

**Емкости с рабочими растворами дезинфицирующего средства имеют маркировку с указанием названия средства и его концентрации, отсутствуют данные о дате приготовления и предельного срока годности, что не соответствует требованиям п. 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.** Данное нарушение в ходе проверки было устранено.

Для контроля эффективности санитарной обработки (мойки и дезинфекции) 13.04.2022г. на пищеблоке и в групповых группах были отобраны смывы с инвентаря и посуды. Лабораторные испытания проводились на базе ИЛЦ Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области - Кузбассе» в г. Березовском, г. Топки, Кемеровском и Топкинском районах (Аттестат № РОСС RU.0001.519180).

В соответствии с протоколом лабораторных испытаний ИЛЦ Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области - Кузбассе» в г. Березовском, г. Топки, Кемеровском и Топкинском районах № 2148-2192 от 18.04.2022г в смывах с тарелок для 1 блюда (группа «Колокольчики»), с ложек (группа «Фантазеры») обнаружены БГКП

(бактерии группы кишечной палочки), что свидетельствует о несоблюдении режима обработки, мойки и дезинфекции и не соответствует требованиям п. 3.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для токсиколого-гигиенических исследований на содержание массовой доли активного хлора 13.04.2022г на пищеблоке и в групповых ячейках были отобраны образцы (пробы) 0,2 %, 0,06%, 0,03% рабочего раствора дезинфицирующего средства «Жавель Син табс» в количестве по 100 мл. По результатам лабораторных исследований в представленных образцах (пробах) заявленная изготовителем концентрация рабочих растворов 0,2% и 0,03% не подтверждена. Результаты проведенных исследований подтверждены протоколом лабораторных испытаний № 2144-2146 от 14.04.2022г и № 2143 от 14.04.2022г ИЛЦ Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области - Кузбассе» в городе Березовском, городе Топки, Кемеровском и Топкинском районах.

Выделен специальный персонал – медицинский работник, ответственный за приготовление дезинфицирующих растворов и ответственный за уборку помещений - кухонный рабочий. Персонал обеспечен спецодеждой и обувью, защитными средствами.

Весь уборочный инвентарь промаркирован в зависимости от назначения помещений и видов работ, что соответствует требованиям п. 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п. 2.11.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». После окончания уборки, в конце смены, весь уборочный инвентарь промывается водой с добавлением моющих средств и дезинфицируется, просушивается и хранится в чистом виде. Для уборки и дезинфекции санитарного узла выделен специальный инвентарь (ведро, ветошь) с отличительной маркировкой.

Моющие и дезинфицирующие средства хранятся отдельно от пищевых продуктов, в специально отведенном месте, что соответствует требованиям п. 4.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Мытье столовой посуды осуществляется в групповых ячейках, организованы буфетные зоны с 2-х секционными раковинами.

В соответствии с разработанной инструкцией посуда вначале очищается от остатков пищи, моется щетками в воде при температуре не ниже 40 -50°C с добавлением моющих средств (кальцинированной соды), ополаскивается проточной водой с температурой не ниже 65°C, просушивается на решетчатых полках и стеллажах. По эпидпоказаниям посуду очищают от остатков пищи, дезинфицируют в растворе Жавель Син табс (% - в зависимости от заболевания), затем прополаскиваются под проточной водой температурой не ниже 60-70°C в течении 15 минут и просушивают. **Выбранная концентрация дезинфицирующего раствора (0,03%) для замачивания столовой посуды не соответствует инструкции по применению дезинфицирующего средства «Жавель Син табс», что не соответствует требованиям п. 3.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.** Для замачивания столовой посуды используются бачки с крышками.

#### **Организация и проведение дезинфекционных и дезинсекционных мероприятий:**

Работы по дератизации и дезинсекции в здании, помещениях МБДОУ детский сад №21 «Белоснежка» проводятся сотрудниками ГБУЗ «Дезинфекционная станция» на основании договора № 57/6 от 01.01.2022г. на площади 1600,0м<sup>2</sup>, что соответствует требованиям п. 98 раздела III СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней». Согласно записям, в «Журнале посещения объекта» в помещениях МБДОУ детский сад №21 «Белоснежка» проводятся регулярные и систематические (2 раза в месяц) обследования на заселенность грызунами и членистоногими (дата последнего визита специалиста ГБУЗ «Дезинфекционная станция» 11.03.2022г, 21.03.2022г), что соответствует требованиям п.п. 101,110. раздела III СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней». В помещениях пищеблока расставлены долговременные точки отравления грызунов. Дератизационные приманки разложены в пластиковые подложки, размещены в местах недоступных для детей, отдельно от пищевых продуктов.

Здание, помещения муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад №21 «Белоснежка» общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому направлению развития воспитанников, на момент санитарно-эпидемиологического обследования 13.04.2022г считаются свободными от грызунов и синантропных членистоногих.

В соответствии с протоколами лабораторных испытаний № 2143 от 14.04.2022г и № 2144-2146 от 14.04.2022г ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области - Кузбассе» в городе Березовском, городе Топки, Кемеровском и Топкинском районах получены следующие результаты: массовая доля активного хлора рабочего дезинфекционного раствора №1  $0,3\% \pm 0,03$ , что не соответствует заявленной концентрации 0,2%, указанной на емкости., массовая доля активного хлора рабочего дезинфекционного раствора №2  $0,032\% \pm 0,003$ , что не соответствует заявленной концентрации 0,2% и свидетельствует о нарушении инструкции по приготовлению дезинфицирующего раствора или условий хранения., массовая доля активного хлора рабочего дезинфекционного раствора №4  $0,015\% \pm 0,002$ , что не соответствует заявленной концентрации 0,03%, указанной на емкости.

#### Оценка фактического питания:

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы проведена оценка фактического рациона питания детей, посещающих МБДОУ детский сад №21 «Белоснежка» по представленным меню-требования на выдачу продуктов питания с 28.03.2022 по 08.04.2022г и примерного перспективного меню.

Примерное перспективное меню утверждено заведующей МБДОУ детский сад №21 «Белоснежка» Слепковой О.Ю., что соответствует требованиям п. 8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. (в организациях, в которых организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации).

Согласно режиму дня в учреждении организовано 5 разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин), что соответствует требованиям п. 8.1.2. Приложение № 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (для организаций с 12 часовым пребыванием количество обязательных приемов пищи – 5).

Примерное перспективное меню разработано на десять дней и для детей от 1 года до 3 лет, с 3 до 7 лет, что соответствует требованиям п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Таблица 3

Суммарный объем блюд по приемам пищи (в граммах) для детей до 3 лет

| Дни недели                  | Завтрак | Второй завтрак | Обед | Полдник | Ужин |
|-----------------------------|---------|----------------|------|---------|------|
| Норматив для детей до 3 лет | 350     | 100            | 450  | 200     | 400  |
| 1 день                      | 390     | 100            | 590  | 230     | 430  |
| 2 день                      | 365     | 150            | 550  | 220     | 430  |
| 3 день                      | 335     | 100            | 610  | 220     | 420  |
| 4 день                      | 330     | 100            | 600  | 250     | 430  |
| 5 день                      | 310     | 100            | 610  | 260     | 430  |
| 6 день                      | 393     | 100            | 600  | 220     | 400  |
| 7 день                      | 428     | 150            | 610  | 220     | 420  |
| 8 день                      | 398     | 150            | 610  | 250     | 430  |
| 9 день                      | 398     | 150            | 580  | 260     | 430  |
| 10 день                     | 438     | 150            | 610  | 250     | 430  |

Таблица 4

Суммарный объем блюд по приемам пищи (в граммах-не менее) для детей 3-7 лет

| Дни недели                 | Завтрак | Второй завтрак | Обед | Полдник | Ужин |
|----------------------------|---------|----------------|------|---------|------|
| Норматив для детей 3-7 лет | 400     | 100            | 600  | 250     | 450  |
| 1 день                     | 440     | 100            | 700  | 250     | 490  |
| 2 день                     | 425     | 170            | 670  | 240     | 490  |
| 3 день                     | 375     | 100            | 700  | 320     | 480  |
| 4 день                     | 400     | 100            | 710  | 250     | 490  |
| 5 день                     | 350     | 100            | 710  | 280     | 490  |
| 6 день                     | 445     | 100            | 680  | 240     | 450  |
| 7 день                     | 440     | 150            | 710  | 230     | 480  |
| 8 день                     | 450     | 150            | 710  | 250     | 490  |
| 9 день                     | 450     | 150            | 680  | 280     | 490  |
| 10 день                    | 500     | 150            | 710  | 250     | 490  |

По представленным данным суммарный объем блюд по приемам пищи в граммах для детей в возрасте до 3 лет и детей от 3 до 7 лет на 10 день соответствует норме, что соответствует требованиям п. 8.1.2. (Приложение № 9) СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Наименование готовых блюд в журнале бракеража готовой кулинарной продукции соответствуют блюдам меню-требований на выдачу продуктов питания за 10 дней.

Проведен сравнительный анализ готовых блюд по журналу бракеража готовой продукции утвержденному примерному меню за 10 дней (с 28.03.2022г по 08.04.2022г). Ужин 04.04.2022г полностью не соответствует 6 дню утвержденного примерного меню. 05.04.2022г на ужин утвержденным примерным меню предусмотрен пирог «лакомка» творожный, по журналу бракеража готовой продукции выдан пшеничный кулеш молочный, согласно приложению 11 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20, творог с массовой долей жира 9% можно заменить мясом говядиной или рыбой (треска). 07.04.2022г на ужин утвержденным примерным меню предусмотрено ленивые вареники, какао с молоком, по журналу бракеража готовой продукции выдано суп рыбный с консервной, чай сладкий. 08.04.2022г на обед утвержденным примерным меню предусмотрено ленивые голубцы формовочные, соус томатный, по журналу бракеража готовой продукции выдано мясные биточки, картофельное пюре, соус сметанный. На ужин предусмотрена овощная солянка, кисель, выдано суп молочный рисовый, какао с молоком.

На шестой и девятый день на полдник примерным перспективным меню предусмотрены фрукты, фактически не выдавались, замена, согласно приложению 11 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20, не проведена.

**Проводимые замены проведены не в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (приложением №11 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20 «Таблица замены пищевой продукции в граммах с учетом их пищевой ценности»). Фактический рацион питания не соответствует утвержденному примерному меню, что не соответствует требованиям п.8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.**

Масса порций по журналу бракеража готовой продукции для детей от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет соответствует таблице 1 приложения 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, что соответствует требованиям п. 8.1.2.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей от 3 до 7 лет микронутриентами в меню используются витаминные напитки. В целях профилактики йод дефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий, что соответствует требованиям п. 8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

## Медицинские осмотры:

Документация по организации и прохождению предварительного и периодического медицинского осмотра, гигиенического воспитания и обучения работниками муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад №21 «Белоснежка» общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому направлению развития воспитанников, расположенного по адресу: 652420, Кемеровская область-Кузбасс, г. Березовский, Молодежный бульвар,9а не соответствует требованиям:

Данные о прохождении гигиенического обучения и аттестации отсутствуют в личной медицинской книжки Пронской М.И. – сторож, Батьяновой Т.С. -сторож, Дмитриева Ю.А. -дворник, Петровой Л.Н.- сторож, что не соответствует требованиям п. 1.5. СП 2.4.3648-20., СанПин 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» раздел 2 п.78

- Сурнин Вячеслав Анатольевич. Принят на должность рабочий здания с 09.11.2021г. – приказ № 118-л/с от 09.11.2021г. Заключение врача о допуске к работе от 14.01.2022г и данные о прохождении гигиенического обучения и аттестации по данной должности в личной медицинской книжке отсутствуют, что не соответствует требованиям п. 1.5 СП 2.4.3648-20.

- Смирнова Кристина Сергеевна. Принята на должность инструктора по физической культуре с 06.12.2021г. – приказ № 134-л/с от 06.12.2021г. Заключение врача о допуске к работе от 28.12.2022г и данные о прохождении гигиенического обучения и аттестации по данной должности в личной медицинской книжке от 07.04.2022г, что не соответствует требованиям п. 1.5 СП 2.4.3648-20.

В соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществления государственного контроля (надзора) 2022 году» предписание об устранении выявленных нарушений не выдается, так как выявленные в ходе выездной проверки нарушения не влекут непосредственную угрозу причинения вреда жизни и тяжкого вреда здоровью.

(указываются выводы по результатам проведения выездной проверки:

1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований, о соблюдении (реализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, о соблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, об исполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

2) вывод о выявлении нарушений обязательных требований (с указанием обязательного требования, нормативного правового акта и его структурной единицы, которым установлено нарушенное обязательное требование, сведений, являющихся доказательствами нарушения обязательного требования), о несоблюдении (нереализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, с указанием реквизитов разрешительных документов, о несоблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, о неисполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

3) сведения о факте устранения нарушений, указанных в пункте 2, если нарушения устранены до окончания проведения контрольного надзорного (мероприятия)

12. К настоящему акту прилагаются:

1) протокол осмотра от 11.04.2022; протокол опроса от 11.04.2022г.; протокол отбора проб от 17.01.2022г.; объяснение от 11.04.2022г.; протоколы лабораторных исследований и испытаний №№№ 2193-2222 от 18.04.2022, 2225 от 18.04.2022, 2026-2235 от 18.04.2022, 2232-2235 от 18.04.2022, 2241-2247 от 22.04.22; экспертные заключения № 158/007-ОГДиП/3 от 19.04.2022, № 146/002-ОГДиП/3 от 14.04.2022, № 148/005-ОГДиП /3 от 18.04.2022, № 150/003-ОГДиП /3 от 18.04.2022, № 145/003-ОГДиП от 14.04.2022, №149/005-ОГДиП/3 от 18.04.2022.

2) Проверочный лист, применяемый при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к деятельности по оказанию услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми в дошкольных организациях, реализующих образовательные

программы дошкольного образования и (или) осуществляющих присмотр и уход за детьми, утвержденный приказом Роспотребнадзора от 22.04.2022 № 18 (приложение № 13) от 29.03.2022 года. Проверочный лист, применяемый при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания детей, утвержденный приказом Роспотребнадзора от 20.01.2022 № 18 (приложение № 24) от 22.04.2022 года.

(указываются протоколы и иные документы (протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленные по результатам проведения контрольных (надзорных) действий (даты их составления и реквизиты), заполненные проверочные листы (в случае их применения), а также документы и иные материалы, являющиеся доказательствами нарушения обязательных требований)

Ведущий инспектор-эксперт Лейкин И.Б.  
(должность, фамилия, инициалы инспектора (руководителя группы инспекторов), проводившего выездную проверку)

Лейкин И.Б.  
(подпись)

Ведущий инспектор-эксперт  
Лейкин Игорь Борисович, т. 64-56-07.

(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должность инспектора, непосредственно подготовившего акт выездной проверки, контактный телефон, электронный адрес (при наличии))

С актом о проведении выездной проверки ознакомлен « 22 » апреля 2022 г. в « 09 » ч. « 00 » мин. ✓  
(подпись) (ФИО законного или иного представителя контролируемого лица)

С актом о проведении выездной проверки ознакомиться отказался « \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 2022 г. в « \_\_\_\_ » ч. « \_\_\_\_ » мин. \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО законного или иного представителя контролируемого лица)  
\_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО должностного лица контрольного (надзорного) органа)

Акт проверки направлен контролируемому лицу в электронном виде по адресу: \_\_\_\_\_, в том числе через личный кабинет на специализированном (адрес электронной почты), электронном портале \_\_\_\_\_  
(указать электронный портал)

В случае несогласия с настоящим актом Вы можете обжаловать его в течение 30 календарных дней со дня получения информации о составлении обжалуемого акта (статья 40 Федерального закона "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации") с использованием единого портала государственных и муниципальных услуг (функций), перейдя по ссылке <https://knd.gosuslugi.ru/> или с помощью QR-кода: