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 Свердловской области
Территориальный отдел
в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, городе Камышлов, Камышловском и Пышминском районах
адрес: 623640, Свердловская область, г, Талица, ул. Красноармейская, д.32
тел.(34371) 2-13-30
E-mail: mail_14@66.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565, ИНН/КПП 6670083677/667001001

УТВЕРЖДАЮ
И.о. Главного государственного санитарного врача
по Талицкому, Байкаловскому, Тугулымскому районам, городу
Камышлов, Камышловскому и Пышминскому районам
_____ И.К.Филиппова
подпись Ф.И.О.

печать

28.04.2017 г.

место составления акта г. Камышлов, ул. Советская, 48

Акт эпидемиологического расследования № 38/2017-125
Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, городе Камышлов, Камышловском и Пышминском районах
очага инфекционной (паразитарной) болезни с установлением причинно-следственной связи

На основании
приказа начальника Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, городе Камышлов, Камышловском и Пышминском районах Н. М. Яковлева о проведении эпидемиологического расследования № 01-14-17/1067 от 03.04.2017г.

вид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии, имени, отчества, должности руководителя, заместителя руководителя органа государственного контроля (надзора), издавшего приказ о проведении эпидемиологического расследования

было проведено эпидемиологическое расследование в отношении:
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад № 2" Камышловского городского округа
624860, Свердловская обл., г. Камышлов, Ленинградская ул., 12

полное и (в случае, если имеется) сокращенное наименование, в том числе фирменное наименование ЮЛ, фамилия, имя и отчество ИП

объект(ы) с указанием адреса (место проведения расследования):

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад № 2" Камышловского городского округа	624860, г. Камышлов, Ленинградская ул., 12

Продолжительность эпидемиологического расследования: с 03.04.2017 по 28.04.2017

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, городе Камышлов, Камышловском и Пышминском районах

наименование органа государственного контроля (надзора)

С копией приказа о проведении эпидемиологического расследования ознакомлен:
Старший воспитатель Обоскалова Надежда Деонисовна

фамилии, имена, отчества, подпись, дата, время

Лицо(а), проводившие эпидемиологическое расследование

Власов Иван Павлович	Специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, городе Камышлов, Камышловском и Пышминском районах
Решетникова Анна Михайловна	специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, городе Камышлов, Камышловском и Пышминском районах

фамилия, имя, отчество, должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) эпид.расследование; в случае привлечения к участию к проверке экспертов, экспертных организаций указывается (фамилии, имена, отчества, должности экспертов и/или наименование экспертных организаций

При проведении эпидемиологического расследования присутствовали:

Старший воспитатель Обоскалова Надежда Деонисовна

фамилия, имя, отчество, должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя ЮЛ, уполномоченного представителя ИП, присутствовавших при проведении эпидемиологического расследования

В ходе эпидемиологического расследования установлено:

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад № 2" Камышловского городского округа
2.	адрес	624860, Свердловская обл., г. Камышлов, Ленинградская ул., 12
3.	дата регистрации	27.06.2000
4.	ИНН	6613003869
5.	ОКПО	46668884
6.	ОГРН	1026601075610
7.	организационно-правовая форма	Бюджетные учреждения
8.	вид собственности	Муниципальная собственность
9.	наличие ППК	есть
10.	ОКВЭД	80.1
11.	группировка предпринимательства	бюджетные организации
12.	руководитель: ФИО, должность	Лопатина Юлия Григорьевна, Руководитель юридического лица
13.	телефон, факс, e-mail	2-44-84

2. Данные учета объектов и предмет эпидемиологического расследования

Данные по объекту

1.	наименование	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад № 2" Камышловского городского округа					
2.	адрес	624860, г. Камышлов, Ленинградская ул., 12					
3.	ОКВЭД	80.10.1 Дошкольное образование (предшествующее начальному общему образованию)					
4.	ведомственная классификация	дошкольные учреждения (85.11, 88.91)					
5.	классификация предприятия розничной торговли						
6.	наличие ППК	есть					
7.	наличие ИИИ	нет					
8.	руководитель: ФИО, должность	Чертова Татьяна Вячеславовна, заведующая					
9.	телефон, факс, e-mail	2-44-84					
10.	контактная информация						
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
	всего	40	0	177	0	0	0
	женщины	38					
	подростки 15-17 лет						

Предмет эпидемиологического расследования

№ п/п	наименование НД	пункты НД
1.	СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.	3.13., 5.10., 5.11., 6.17., 7.29.
2.	СанПиН 2.4.1.3049-13 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций.	6.21., 13.2., 13.3., 13.6., 13.9., 13.10., 13.11., 13.12., 13.14., 13.18., 13.19., 14.1., 14.2., 14.5., 14.6., 14.24., 19.1.

Описательная часть

На основании приказа о проведении эпидемиологического расследования № 01-14-17/1067 от 03.04.2017г. проведено эпидемиологическое расследование очага инфекционной болезни в отношении муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №2» КГО, расположенного по адресу: 624860, Свердловская область, г. Камышлов, Ленинградская ул., 12. Эпидемиологическое расследование проводилось в присутствии старшего воспитателя Обоскаловой Н.Д., выход на объект 05.04.2017г.

Экстренные извещения на случаи острого заболевания:

1. Эпид. номер 362, Могутин Александр Денисович 16.01.2012г.р., заболел 01.04.2017г., острый гастроэнтерит от 01.04.2017г., установлен в инфекционном отделении ГБУЗ СО «Камышловская ЦРБ», ДОУ посещает среднюю группу № 4.

2. Эпид. номер 363, Зинченко Арсений Евгеньевич 08.05.2010г.р., заболел 01.04.2017г., острый гастроэнтерит от 02.04.2017г. установлен в инфекционном отделении ГБУЗ СО «Камышловская ЦРБ», ДОУ посещает подготовительную группу № 2.

3. Эпид. номер 364, Клюев Максим Александрович 18.07.2010г.р., заболел 02.04.2017г., острый гастроэнтерит от 02.04.2017г. установлен в инфекционном отделении ГБУЗ СО «Камышловская ЦРБ», ДОУ посещает подготовительную группу № 2.

1. *Наименование населенного пункта, объекта, учреждения, принадлежность (для оздоровительных учреждений и др.):* МАДОУ «Детский сад №2» КГО, общее количество детей - 177 чел., сотрудников 40 чел. Свердловская обл., город Камышлов, Ленинградская ул., 12.

2. *Период времени (дата начала, дата окончания), в течение которого наблюдалась ситуация:* с 03.04.2017г. по 26.04.2017г.

3. *Количество пострадавших, в том числе детей до 17-ти лет:* 3 случая о. гастроэнтерита у детей; среди взрослых – 0. Заболеваемость ОКИ в детском саду не регистрировалась.

4. *Диагноз заболевших (предварительный, окончательный):* предварительный диагноз у всех заболевших – острый гастроэнтерит, возбудитель не выявлен. Окончательный – острый инфекционный гастроэнтерит неуточненной этиологии.

5. *Доминирующие симптомы заболеваний (с указанием удельного веса проявлений):* рвота – 100%; жидкий стул – 33%; температура до 37,5^0 С – 33%;

6. *Форма и степень тяжести клинических проявлений (указать число лиц с тяжелыми и среднетяжелыми клиническими формами):* средняя степень тяжести - (100%).

7. *Число госпитализированных больных, в какое учреждение:* всего за период с 03.04.2017г. - 23.04.2017г. в инфекционное отделение ГБУЗ СО «Камышловская ЦРБ» госпитализировано три человека:

- Могутин Александр Денисович 16.01.2012г.р., госпитализирован 01.04.2017г. с Ds: острый гастроэнтерит.

- Зинченко Арсений Евгеньевич 08.05.2010г.р., госпитализирован 02.04.2017г. с Ds: острый гастроэнтерит

- Клюев Максим Александрович 18.07.2010г.р., госпитализирован 02.04.2017г. с Ds: острый гастроэнтерит

8. *Число пострадавших и контактных лиц, в материале которых определен предполагаемый возбудитель, место и метод определения возбудителя (для диагностических систем - наименование и производитель):*

Предполагаемый возбудитель у заболевших не выявлен.

9. Краткая характеристика объекта (численность учреждения, размещение, водоснабжение, канализация, организация питания):

Обследование объекта и отбор проб проводились 05.04.2017 года с 10ч. 10 мин. по 12ч. 15мин.;

Здание детского сада №2 построено по проекту и введено в эксплуатацию в 2012 году. Здание детского сада отдельно стоящее, двухэтажное, проектная мощность – 130 мест.

Территория ограждена забором и полосой зеленых насаждений. Имеет наружное электрическое освещение.

Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения, имеет самостоятельный выезд. Оборудована площадка для сбора мусора на расстоянии более 15 метров от здания. На площадке с твердым покрытием установлены контейнеры с крышками, промаркированы. Оборудована площадка для сушки постельных принадлежностей, для сушки ковровых изделий. Въезды и входы на территорию, дорожки к контейнерным площадкам асфальтобетонные.

Групповые ячейки для детей 3-х лет располагаются на 1 этаже. Объемно - планировочные решения обеспечивают условия для соблюдения принципа групповой изоляции. Групповые ячейки для детей раннего возраста имеют самостоятельный вход на игровую площадку.

В здании предусмотрен следующий набор помещений:

- Семь групповых ячеек, изолированных для каждой группы,
- Музыкальный зал,
- Спортивный зал,

- Медицинский блок,
- Пищеблок,
- Прачечная,
- Служебно-бытовые помещения для персонала.

Входы в здание оборудованы тамбурами.

В состав каждой групповой ячейки входят: раздевальная, групповая, спальня, буфетная, туалетная.

На момент обследования функционируют шесть групп, детей 106 человек. Средняя группа № 4 закрыта на карантин по ОРВИ с 04.04.2017 года на 7 дней.

Прием детей, впервые поступающих в дошкольные образовательные организации, осуществляется на основании медицинского заключения. Ежедневный утренний прием детей проводится воспитателями, которые опрашивают родителей о состоянии здоровья детей. По показаниям (при наличии катаральных явлений, явлений интоксикации) ребенку проводится термометрия. Заболевших в течение дня детей изолируют от здоровых детей до прихода родителей.

Оборудование групповых ячеек, санитарное содержание помещений:

Туалетные помещения поделены на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне установлено 4 раковины для детей, одна раковина для взрослых, оборудовано два душевых поддона. К умывальным раковинам обеспечена подводка холодной и горячей воды. Подача воды осуществляется через смесители. Также в умывальной зоне установлен шкафчик с индивидуальными ячейками для детских полотенец и предметов личной гигиены. В зоне санитарных узлов установлено 4 детских унитаза. **В туалетной второй подготовительной группы отсутствует шкаф хозяйственный для уборочного инвентаря, уборочный инвентарь хранится в туалете для персонала, совместно хранится инвентарь для уборки спальни, коридора и туалета, уборочный инвентарь для уборки в кабинках с унитазами для детей хранится непосредственно в кабинках.**

Приготовление рабочих растворов и хранение дезинфекционных средств осуществляется централизованно в подсобном помещении. Ежедневно готовые рабочие растворы забираются младшими воспитателями и хранятся в туалетных групповых ячеек.

Буфетная оборудована 2-гнездной моечной раковиной с подводкой горячей и холодной воды, раковиной для мытья рук. Столовой посуды достаточно, по количеству детей, имеется отдельная столовая посуда для персонала. Посуда хранится в буфете, в шкафу, оборудованном сушилкой. В буфетных инструкции по мытью посуды вывешены.

Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки. Столовую посуду и чашки после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств в первой ванне с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С во второй ванне. **Нарушаются правила мытья посуды, отсутствует душевая насадка для ополаскивания посуды.** Посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей. **Столовые приборы в конце рабочего дня не прокаливают в духовом шкафу.**

Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке имеется промаркированный бак с крышкой для замачивания посуды в дезинфекционном растворе.

Групповая оборудована детской мебелью шкафами, где хранятся игрушки, наглядные пособия, игры, книги и т.д. Установлены: 4-х местные столы и стулья на каждого ребенка, расстояние между рядами столов 0,5м. Стулья и столы одной группы мебели, промаркированы. Мебель подобрана с учетом роста детей данного возраста.

Спальная комната оборудована стационарными кроватями. Кровати соответствуют росту детей. Расстановка кроватей обеспечивает свободный проход детей между кроватями, кроватями и наружными стенами, кроватями и отопительными приборами. В достаточном количестве обеспечены индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, предметами личной гигиены. (по 3 комплекта постельного белья и полотенец, 2 комплекта наматрасников из расчета на 1 ребенка). Маркировка на постельном белье в полном объеме. Раздевальная оборудована: шкафами для верхней одежды детей и персонала, скамейками для детей, стендами для информации родителям. Предусмотрен шкаф для сушки верхней одежды и обуви.

Подготовительная группа № 2

Температура в групповой- 23 град., спальной- 20 град.

Списочный состав -28 детей, присутствовало 10 человек на 05.04.2017г.

Причины отсутствия:

3 ребенка – ОРВИ

9 детей – по семейным обстоятельствам

2 ребенка – на стационарном лечении с диагнозом ОКИ.

4 ребенка – причина не известна

Водоснабжение и канализация. Здание оборудовано централизованными системами холодного и горячего водоснабжения, канализации. Предусмотрено резервное горячее водоснабжение от накопительных электроводонагревателей, установленных в буфетных, помещениях медицинского назначения, на пищеблоке.

Подводка горячей и холодной воды организована ко всем помещениям пищеблока, буфетным, туалетам для детей и персонала, постирочной, медицинскому блоку. Умывальники, моечные ванны, душевые установки обеспечены смесителями. При обследовании установлено, что на вводе в здание установлен фильтр механической очисти воды, пищеблок оборудован фильтром УФО проточного типа.

Отобрана проба воды питьевой на бактериологические показатели на пищеблоке из разводящей сети. Проба соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01. Протокол лабораторных испытаний № 1700 от 10.04.2017г., выданный ИЛЦ Талицкого филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» (Аттестат № РОСС RU.0001.512086 от 16 января 2014 года, действителен до 17 мая 2018 года), прилагается.

В каждой групповой организован питьевой режим. Используется кипяченая питьевая вода в чайниках, имеются промаркированные подносы для чистых и грязных стаканов, хранение воды не более 3-х часов.

Питание детей организовано в помещении групповой, приготовление пищи на пищеблоке детского сада. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях.

Пищеблок. На первом этаже здания расположен пищеблок, работающий на сырье. Пищеблок эксплуатируется в соответствии с проектом, по которому был построен. В состав пищеблока входят: горячий цех, кладовая для хранения овощей, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, холодный цех, мясо-рыбный цех, склад для хранения сыпучих продуктов, склад с холодильным оборудованием, комната для персонала, санузел для персонала, уборочная, моечная кухонной посуды. Объемно-планировочные решения пищеблока предусматривают поточность технологических процессов. Пищеблок оснащен оборудованием и инвентарем в достаточном количестве. **Производственное оборудование, разделочный инвентарь промаркированы не в полном объеме, а именно, используется не промаркированное оборудование, инвентарь, посуда: в моечной кухонной посуды – ковши, тазы, половники, кастрюли; в овощном цехе первичной обработки овощей – овощечистка, мойки; в мясном – холодильное оборудование, в холодном цехе – овощерезки, производственные столы (один деревянный, один ДСП), в горячем цехе – раковина, кухонная посуда (пластиковые овощерезки, ковши, половники), холодильник.** Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические; для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других). Разделочные доски в производственных цехах пищеблока хранятся на ребрах совместно друг с другом. **В холодном цехе используются производственные столы из древесностружечных материалов.**

Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители Во всех производственных помещениях, моечных, санузле установлены раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители. **В местах присоединения каждой производственной ванны к канализации отсутствуют воздушные разрывы не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств. Моечная кухонной посуды не оборудована сливным трапом.**

В моечной и буфетных вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфекционных средств.

Пищевые отходы на пищеблоке и в буфетных собираются в не промаркированные ведра без крышек, **на момент обследования в горячем цехе, овощном цехе первичной обработки овощей, буфетной подготовительной группы отходы хранились в ведрах без крышек.** Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции сохраняется до окончания реализации продукции. **На момент обследования установлено, что в холодильнике, установленном в мясном цехе хранятся охлажденные куриные крылья без упаковки производителя, в не промаркированном тазу, без маркировочных ярлыков. Так же в складе для овощей хранятся картофель, морковь в сетках, маркировочные ярлыки отсутствуют.**

При обследовании установлено, что нарушаются условия хранения пищевых продуктов, а именно, хранение грязного яйца в ячейках осуществляется в холодильнике, установленном в мясном цехе на одной полке с охлажденными куриными крыльями без упаковки производителя.

Нарушаются условия хранения замороженной рыбы (горбуша, минтай) установленные производителем (не менее -18 градусов Цельсия), на момент обследования замороженная рыба хранится в упаковке производителя в холодильнике при температуре -4 градуса Цельсия, согласно листу температурного контроля холодильного оборудования ниже – 16 градусов температура в данном холодильнике не опускалась.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.

В складском помещении оборудован психрометр, на момент обследования контроль за температурно-влажностным режимом не проводится, так как отсутствует вода в психрометре.

Обработку яиц проводят в специально выделенном месте мясного цеха, для обработки яйца, используя для этих целей промаркированные ванны. **Для обработки яйца используется дезинфицирующее средство «Эком-50-М», кальцинированная сода, инструкция на применяемое дезинфицирующее средство «Эком-50-М» имеется.** О Выдача готовой пищи осуществляется только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. **На момент обследования суточные пробы хранятся в специально выделенном холодильнике, пробы отбираются в стеклянные 100 граммовые баночки, установлено, что баночки прикрыты крышками не плотно.**

Моечная кухонной посуды оборудована двумя моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды, стеллажом для чистой посуды, раковиной для мытья рук. **Для ополаскивания посуды не используются гибкие шланги с душевой насадкой из-за их отсутствия.** После мытья не вся кухонная посуда просушивается в опрокинутом виде на стеллажах. В моечной кухонной посуды вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых дезинфицирующих и моющих средств. **При обследовании установлено, что чистая кухонная посуда хранится на стеллажах менее чем 35 см от пола.**

Оборудование горячего цеха: электоплита с духовым шкафом, электрокипятильник, электрический котел, пароконвектомат, протирочная машина, производственные столы, рабочее место для нарезки и хранения хлеба. Для хранения хлеба имеется шкаф с отдельными полками для ржаного и пшеничного хлеба. При уборке шкафа для хранения хлеба крошки сметают с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирают с использованием 1%-го раствора уксусной кислоты. Все технологическое и холодильное оборудование находится в исправном, рабочем состоянии. Складское помещение оборудовано стеллажами. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря имеют высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов позволяет проводить влажную уборку. **При обследовании установлено, что ежедневная уборка помещений проводится не качественно, а именно, установлено, что пол в овощном складе грязный.**

При обследовании установлено, что на окне цеха первичной обработки овощей находятся емкости с землей, в которых растет рассада растений.

Санузел для персонала оборудован унитазом и в тамбуре умывальной раковиной. В тамбуре санитарного узла имеется крючок для сецодежды. Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, для туалетов выделен отдельный уборочный инвентарь, маркировка имеется. Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную (красную) маркировку. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде. При обследовании установлено, что используется дезинфицирующее средство Део-хлор, на момент обследования дезинфицирующее средство (таблетки «Део-хлор»), используемое на пищеблоке, хранится в таре производителя. Рабочие растворы дезинфицирующих средств хранятся на пищеблоке в специально выделенном помещении в пластиковом 10-ти литровом ведре с крышкой, с указанием названия дезинфицирующего средства, концентрации рабочего раствора, на момент обследования журнал контроля за разведением дезинфицирующих средств не заполнен.

Дезинфицирующие средства используются в соответствии с прилагаемыми инструкциями, в результате проведенных исследований рабочий раствор «Део-хлор» соответствует заявленной концентрации 0,015%, фактически на пищеблоке – 0,018%, в подготовительной группе – 0,018%,. протокол лабораторных испытаний № 1703, 1705 от 07.04.2017г., выданный ИЛЦ Талицкого филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» (Аттестат № РОСС RU.0001.512086 от 16 января 2014 года, действителен до 17 мая 2018 года), прилагается.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены. В гардеробных личные вещи и обувь персонала хранятся раздельно от санитарной одежды (в разных шкафах). Столовая

обеспечена аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

В питании используются продукты, обогащенные витаминами и микроэлементами: витаминизированный хлеб, йодированная поваренная соль. Витаминизация третьих блюд проводится поваром. Журнал витаминизации заполняется своевременно.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Входной контроль осуществляется кладовщиком. Своевременно заполняется журнал бракеража сырой, готовой продукции, температурного режима холодильного оборудования, накопительная ведомость. Журнал здоровья на сотрудников пищеблока заполняется ежедневно. Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.

При обследовании проведен отбор готовой пищевой продукции, в результате проведенных исследований все пробы соответствует требованиям нормативных документов, протокол лабораторных испытаний № 1708, 1710, 1711 от 10.04.2017г., выданный ИЛЦ Талицкого филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области" (Аттестат № РОСС RU.0001.512086 от 16 января 2014 года, действителен до 17 мая 2018 года).

Санитарная обработка поверхностей проводится качественно - смывы по показателю БГКП соответствуют требованиям СанПиН, протокол лабораторных испытаний № 760 от 11.04.2017г., выданный ИЛЦ Талицкого филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» (Аттестат № РОСС RU.0001.512086 от 16 января 2014 года, действителен до 17 мая 2018 года), прилагается.

На первом этаже здания расположены помещения прачечной. Постирочная состоит из гладильной, стиральной, кладовой чистого белья. Помещения стиральной и гладильной расположены смежно. Принцип поточности грязного и чистого белья не нарушен, так как окна выдачи чистого белья располагается в гладильной, окно приема грязного белья в стиральной. Смена постельного белья по мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю.

В стиральной установлены две стиральные автоматическая машины, раковина, ванна. Внутренняя отделка: стены на 1,5 м от пола керамическая плитка, до потолка и потолок – масляная покраска, пол - керамическая плитка. На полу в постирочной оборудован сливной трап. В гладильной установлено оборудование: каток, гладильная доска.

На каждом этаже здания оборудованы санузлы для персонала и помещения для хранения уборочного инвентаря, оборудованные поддонами, умывальными раковинами, шкафами.

10. *Противоэпидемические и дезинфекционные мероприятия:*

При возникновении случаев острой кишечной инфекции своевременно проводилась очаговая заключительная дезинфекция в подготовительной группе.

11. Медицинские осмотры и вакцинация сотрудников:

Нарушаются требования к прохождению **предварительных и периодических медицинских осмотров**, а именно: 11.04.2017г. установлено: Лопатина Ю.Г. заведующий, личная медицинская книжка № 16990429; Обоскалова Н.Д. старший воспитатель, личная медицинская книжка № 17471887; Перевозщикова И.Н. главный бухгалтер, личная медицинская книжка № 23336731; Трохова В.М. музыкальный руководитель, личная медицинская книжка № 17046537; Боровских Н.Ю. воспитатель, личная медицинская книжка № 31198253; Угрюмова Л.С. воспитатель, личная медицинская книжка № 23336572; Попова Н.А. воспитатель, личная медицинская книжка Е № 0010729; Бутыркина В.Н. сторож, личная медицинская книжка № 17046659, нет данных о серологическом обследовании на брюшной тиф при поступлении на работу. Не соблюдаются требования приказа Минздравсоцразвития РФ от 12 04.2011г. №302н "Об утверждении перечней вредных (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда", п. 20 Работы в дошкольных образовательных организациях - серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям. Вакцинация сотрудников против гепатита А и дизентерии Зонне своевременна, в полном объеме.

12. Эпидемиологический диагноз:	
– очаг	**острый**
– случаи заболевания	**множественные**, случаи укладываются в один инкубационный период (задействованы 2 группы:

	средняя группа № 4 – 1 случай, подготовительная группа № 2 – 2 случая)
– возбудитель	не установлен
источник инфекции (возможный, вероятный)	человек, больной или носитель
– механизм передачи инфекции	фекально-оральный
– путь (пути) передачи инфекции	**водный; контактно-бытовой;**
фактор (факторы, вероятные факторы) передачи инфекции	вода, объекты окружающей среды
Проявления эпидемического процесса:	
– клинические формы заболеваний	3 чел.
– стертые	0 чел.
– инапарантные	0 чел.
– атипичные	0 чел.
– носительство	0 чел.

13. Выводы:

За период 05.04.2017г. – 23.04.2017г. в МАДОУ «Детский сад № 2» КГО зарегистрировано 3 случая ОКИ.

Все случаи по датам заболевания укладываются в один инкубационный период (7 дней), в эпидемический процесс вовлечены 2 группы (подготовительная группа № 2, средняя группа № 4) Этиологию возбудителя установить не удалось.

Семейно-квартирных очагов не зарегистрировано. Дома для питья детей используется сырая вода. Связь заболеваний с домашним питанием не прослеживается.

Водоснабжение, канализация в ДОУ централизованные, питание детей осуществляется на базе собственного пищеблока, питьевой режим организован в каждой групповой: имеются индивидуальные кружки, кипяченая вода с пищеблока.

За анализируемый период аварий на сетях водоснабжения и ремонтных работ не зарегистрировано. В ДОУ аварий и ремонтных работ так же не было.

Учитывая вышесказанное (групповая разрозненность, смежные случаи укладываются в инкубационный период, неблагоприятный эпидемический фон на территории, термическая обработка продуктов в ОУ, отсутствие связи заболеваний с употребляемыми продуктами дома) можно предположить водный путь инфицирования с подключением контактно-бытового в ДОУ.

Выявленные нарушения обязательных требований в ходе эпидемиологического расследования				
№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья ФЗ №52	содержание нарушения
1.	2.3.6.1079-01	3.13.	ст.22 п.1	При обследовании установлено, что моечная кухонной посуды не оборудована сливным трапом, что является нарушением п.3.13 СП 2.3.6.1079-01, в соответствии с которым все производственные цеха, моечные, дефростер, загрузочную, камеру хранения пищевых отходов следует оборудовать сливными трапами с уклоном пола к ним.
2.		5.10.	ст.17 п.1	При обследовании установлено, что на окне цеха первичной обработки овощей находятся емкости с землей, в которых растет рассада растений, что является нарушением п.5.10 СП 2.3.6.1079-01, в соответствии с которым В производственных цехах не допускается хранить бьющиеся предметы, зеркала, комнатные растения.
3.		5.11.	ст.17 п.1	При обследовании установлено, что ежедневная уборка помещений проводится не качественно, а именно, установлено, что пол в овощном складе грязный, что является нарушением

				п.5.11 СП 2.3.6.1079-01, в соответствии с которым Все помещения организаций необходимо содержать в чистоте. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости.
4.		6.17.	ст.17 п.1	При обследовании установлено, что столовые приборы после мытья в буфетных не прокаливают в духовых шкафах, что является нарушением п.6.17 СП 2.3.6.1079-01, в соответствии с которым Столовые приборы при обработке ручным способом подвергают мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых, пекарских, сухожаровых шкафах в течение 10 мин.
5.		7.29.	ст.17 п.1	При обследовании установлено, что отсутствуют маркировочные ярлыки на сетках с картофелем, свеклой, морковью, кура охлажденная (крылья) без маркировочных ярлыков, что является нарушением п.7.29 СП 2.3.6.1079-01, в соответствии с которым Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.
6.	2.4.1.3049-13	6.21.	ст.28 п.1	В туалетной второй подготовительной группы отсутствует шкаф хозяйственный для уборочного инвентаря, хранение уборочного инвентаря осуществляется в туалете для персонала. Осуществляется совместное хранение инвентаря для уборки спальни, коридора и туалета. Уборочный инвентарь для уборки кабинок с унитазами в туалете групповых хранится непосредственно в кабинках. Все это является нарушением п. 6.21 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", согласно которого в туалетных помещениях (рядом с умывальниками или напротив них) устанавливаются вешалки для детских полотенец (отдельно для рук и для ног) по списочному составу детей, хозяйственный шкаф и шкаф для уборочного инвентаря.
7.		13.2.	ст.17 п.1	Производственное оборудование, разделочный инвентарь промаркированы не в полном объеме, а именно, используется не промаркированное оборудование, инвентарь, посуда: в моечной кухонной посуды - ковши, тазы, половники, кастрюли; в овощном цехе первичной обработки овощей - овощечистка, мойки; в мясном - холодильное оборудование, в холодном цехе - овощерезки, производственные столы (один деревянный, один ДСП), в горячем цехе - раковина, кухонная посуда)пластиковые овощерезки, ковши, половники), холодильник, что является нарушением п. 13.2 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", согласно которого Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.
8.		13.3.	ст.17 п.1	При обследовании установлено, что в холодном цехе используются производственные столы из древесностружечных материалов; производственное оборудование, разделочный инвентарь промаркированы не в полном объеме, а именно, используется не промаркированное оборудование, инвентарь, посуда: в моечной кухонной посуды - ковши, тазы, половники, кастрюли; в овощном цехе первичной обработки овощей - овощечистка, мойки; в мясном - холодильное оборудование, в холодном цехе - овощерезки, производственные столы (один деревянный, один ДСП), в горячем цехе - раковина, кухонная посуда)пластиковые овощерезки, ковши, половники), холодильник. что является нарушением п. 13.3 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы

				дошкольных образовательных организаций", согласно которого Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям: - столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими; - для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других); - доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень"; - посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека; - компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду; - кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению; - количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.
9.		13.6.	ст.17 п.1	При обследовании установлено, что для ополаскивания кухонной и столовой посуды не используются гибкие шланги с душевой насадкой из-за их отсутствия, что является нарушением п. 13.6 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", согласно которого для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.
10.		13.9.	ст.17 п.1	Во всех цехах пищеблока и буфетных в местах присоединения каждой производственной ванны к канализации отсутствуют воздушные разрывы не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств, что является нарушением п. 13.9 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", согласно которого в месте присоединения каждой производственной ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.
11.		13.10.	ст.17 п.1	При обследовании установлено, что чистая кухонная посуда в моечной и других помещениях пищеблока хранится на стеллажах менее чем 35 см от пола, что является нарушением п. 13.10 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", согласно которого чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.
12.		13.11.	ст.17 п.1	При обследовании установлено, что разделочные доски в производственных цехах пищеблока хранятся на ребрах совместно друг с другом, что является нарушением п. 13.11 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", согласно которого доски и ножи хранятся на рабочих местах раздельно в кассетах или в подвешенном виде.
13.		13.12.	ст.17 п.1	При обследовании установлено, что металлический инвентарь после мытья не прокаливают в духовом шкафу, что является нарушением п. 13.12 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-

				эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", согласно которого металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.
14.		13.14.	ст.17 п.1	При обследовании установлено, что нарушается режим мытья столовой посуды, а именно, не проводится ее ополаскивание проточной водой с применением гибкого шланга с душевой насадкой, что является нарушением п. 13.14 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", согласно которого Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.
15.		13.18.	ст.17 п.1	При обследовании установлено, что пищевые отходы на пищеблоке и в буфетных собираются в не промаркированные ведра без крышек, на момент обследования в горячем цехе, овощном цехе первичной обработки овощей отходы хранились в ведре без крышки, что является нарушением п. 13.18 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", согласно которого пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.
16.		13.19.	ст.29 п.1	При обследовании установлено, что ежедневная уборка помещений проводится не качественно, а именно, установлено, что пол в овощном складе грязный, что является нарушением п. 13.19 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", согласно которого в помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.
17.		14.1.	ст.17 п.1	На момент обследования установлено, что в холодильнике, установленном в мясном цехе хранятся охлажденные куриные крылья без упаковки производителя, в не промаркированном тазу, без маркировочных ярлыков. Так же в складе для овощей хранятся картофель, морковь в сетках, маркировочные ярлыки отсутствуют, что является нарушением п. 14.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", согласно которого документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.
18.		14.2.	ст.17 п.1	Нарушаются условия хранения замороженной рыбы (горбуша, минтай) установленные производителем (не менее -18 градусов Цельсия) в холодильнике складского помещения, а именно: замороженная рыба хранится в упаковке производителя в холодильнике при температуре -4 градуса Цельсия, согласно листу температурного контроля холодильного оборудования ниже - 16 градусов температура в данном холодильнике не опускалась.

				В складском помещении оборудован психрометр, на момент обследования контроль за температурно-влажностным режимом не проводится, так как отсутствует вода в психрометре, что является нарушением п. 14.2 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", согласно которого пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 6), который хранится в течение года.
19.		14.5.	ст.17 п.1	На момент обследования установлено, что в холодильнике, установленном в мясном цехе хранятся охлажденные куриные крылья без упаковки производителя, в не промаркированном тазу, без маркировочных ярлыков, что является нарушением п. 14.5 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", согласно которого хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.
20.		14.6.	ст.17 п.1	При обследовании установлено, что нарушаются условия хранения пищевых продуктов, а именно, хранение грязного яйца в ячейках осуществляется в холодильнике, установленном в мясном цехе на одной полке с охлажденными куриными крыльями без упаковки производителя, что является нарушением п. 14.6 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", согласно которого Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.
21.		14.24.	ст.17 п.1	На момент обследования суточные пробы хранятся в специально выделенном холодильнике, пробы отбираются в стеклянные 100 граммовые баночки, установлено, что баночки прикрыты крышками не плотно, что является нарушением п. 14.24 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", согласно которого непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.
22.		19.1.	Статья 11	Нарушаются требования к прохождению предварительных и периодических медицинских осмотров, а именно: 11.04.2017г. установлено, что у заведующей Лопатиной Ю.Г., личная медицинская книжка № 16990429; старшего воспитателя Обоскаловой Н.Д., личная медицинская книжка № 17471887; главного бухгалтера Перевозщиковой И.Н., личная медицинская

				книжка № 23336731; музыкального руководителя Троховой В.М., личная медицинская книжка № 17046537; воспитателя Боровских Н.Ю., личная медицинская книжка № 31198253; воспитателя Угрюмовой Л.С., личная медицинская книжка № 23336572; воспитателя Попова Н.А., личная медицинская книжка Е № 0010729; сторожа Бутыркиной В.Н., личная медицинская книжка № 17046659, нет данных о серологическом обследовании на брюшной тиф при поступлении на работу, что является нарушением п. 19.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", согласно которому персонал дошкольных образовательных организаций проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке (приказ Минздравсоцразвития РФ от 12 04.2011г. №302н, п. 20. Работы в дошкольных образовательных организациях - исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям).
Нарушения требований других пунктов НД не установлено				

Прилагаемые документы [1]

Протокола лабораторных испытаний № 1703, 1705 от 07.10.2017г., №№ 1700, 1708, 1710, 1711 от 10.04.2017г., № 760 от 11.04.2017г.

акты отбора проб (образцов) продукции, протоколы (заключения) проведенных исследований (испытаний), санитарно-эпидемиологических экспертиз, объяснения должностных лиц, на которых возлагается ответственность за выявленные нарушения, другие документы или их копии, связанные с результатами эпидемиологического расследования

Подписи лиц, проводивших эпидемиологическое расследование:

Специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, городе Камышлов, Камышловском и Пышминском районах _____ Власов Иван Павлович

специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, городе Камышлов, Камышловском и Пышминском районах _____ Решетникова Анна Михайловна

должность подпись ФИО

С актом эпидемиологического расследования ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):

заведующий Попова Е.С.

ФИО, должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя ЮЛ, ИП, его уполномоченного представителя

_____20__г. _____подпись

Отметка об отказе ознакомления с актом эпидемиологического расследования:

подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших эпид.расследование

Отметка о направлении акта эпидемиологического расследования в прокуратуру:

Дата, номер сопроводительного письма

1 - данный раздел Акта может быть изложен на дополнительных листах, каждый из которых подписывается должностным лицом (руководителем проверяющей группы), проводившим проверку