



**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**

Кузнецкий пр., д. 24, г. Кемерово, 650992, тел.
(3842) 36-73-15 факс (3842)36-78-47/36-55-27,

E-mail: ocsenko@42.rospotrebnadzor.ru /42.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 74305867, ОГРН 1054205036434, ИНН/КПП 4205081760/420501001

Территориальный отдел Управление Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
по Кемеровской области в городе Киселевске, городе Прокопьевске и Прокопьевском районе
653045, город Прокопьевск, ул. Подольская 19
тел. (3846) 69-80-20 факс (3846) 69-92-88 RPNR. prk. @ mail.ru

ПРЕДПИСАНИЕ № 38-ГДиП

г. Прокопьевск

«18» марта 2015 г

Главный специалист – эксперт территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Кемеровской области в городе Киселевске, городе Прокопьевске и Прокопьевском районе Ягель Марина Викторовна

При проверке соблюдения требований законодательных и иных правовых актов Российской Федерации в сфере защиты прав потребителей и санитарного законодательства в отношении юридического лица

**Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад № 8**

Фактический адрес, по которому осуществляется деятельность: Российская Федерация,
Кемеровская область, г. Киселевск, ул. Матросова, 23

УСТАНОВИЛ:

При проведении плановой выездной проверки с 24.02.2015 г. по 18.03.2015 г. в отношении Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 8, расположенного по юридическому и фактическому адресам: Кемеровская область, г. Киселевск, ул. Матросова, 23 выявлены следующие нарушения государственных санитарно – эпидемиологических правил:

1. В старшей группе «Любознайка» площадь на 1 ребенка составляет менее 2,0 кв.м., что является нарушением п. 1.9. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;
2. Подбор мебели для детей проведен без учета роста детей. В группе «Дружная семейка» нет столов и стульев группы мебели «0» - 14 мест, недостаточно столов группы мебели «1» - 3 места. В группе «Любознайка» недостаточно столов группы мебели «1» - 16 мест и группы мебели «2»- 5 мест. Все это является нарушением п. 6.6. таб. №1. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

3. Дневной сон детей дошкольных групп организован в групповых на раскладных кроватях без жесткого ложа, что является нарушением п. 6.13. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».
4. Осветительные приборы в помещениях для детей имеют защитную светорассеивающую арматуру цветного прозрачного стекла, не обладающую светорассеивающим свойством, что не соответствует требованиям п. 7.10. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».
5. Уровни замеров искусственного освещения в помещениях для пребывания детей в младшей, средней и старшей группах составляют от 74лк до 96 лк при нормативе 150 лк, что не соответствует требованиям п.3.3.1, табл. 2. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 (в ред. Изменений и дополнений № 1) п.7.1. СанПиН 2.4.1.3049-13. Протокол лабораторных исследований физических факторов окружающей среды ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Прокопьевске и Прокопьевском районе от № 1182/1183 от 26.02.2015г.
6. Компоты и кисели готовят в посуде из алюминия, что не соответствует требованиям п. 13.3. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».
7. В месте присоединения производственных ванн к канализации отсутствует воздушный разрыв, 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».
8. На пищеблоке специальная одежда хранится на крюке, отдельный шкаф для ее хранения отсутствует, что является нарушением п. 19.5. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».
9. Работники пищеблока принимают пищу на рабочем месте, что является нарушением п. 19.5. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».
10. У музыкального работника Клеймёновой Е.П. и младшего воспитателя Кашеевой И.Б. в личных медицинских книжках отсутствуют записи о профилактических прививках, что является нарушением п.19.2. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»
11. На момент проверки 24.02.2015г. нет личных медицинских книжек у 2 сторожей, 1 рабочего по текущему ремонту здания (представлены справки о результатах прохождения флюорографии), двух медицинских работников. Осмотру подлежали – 21 человек. Медицинский осмотр прошли – 16 человек. Охват периодическим медицинским осмотром - 76 %, что не соответствует требованиям п.19.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».
12. Примерное меню оформлено не в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд: нет подсчета пищевой ценности, калорийности и содержания витамина «С» за день и по приемам пищи, не указан источник и номер рецептуры использованного справочника общественного питания. Все это является нарушением п.п. 15.1.,15.5 прил. 12. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к

- устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».
13. Технологические карты, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий, не предоставлены, определить правильность наименования кулинарного изделия (блюда), номере блюда по сборнику рецептов, расходе сырья на 1 порцию, химическом составе блюда, технологии приготовления, требования к подаче блюда невозможно, что является нарушением п.15.5. СанПиН 2.4.1.3049-13 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».
 14. В примерном меню не представлен расчет рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях
Оценка питания в удовлетворении рекомендуемого суточного набора продуктов для организации питания детей в дошкольном учреждении не представляется возможным, является нарушением п. 15.3. прил. 10 СанПиН 2.4.1.3049-13 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».
 15. При составлении примерного меню не руководствовались распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи, что является нарушением п. 15.4. СанПиН 2.4.1.3049-13 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».
 16. Средние суммарные объемы пищи по приемам пищи (полдник) не соответствуют п.15.6 СанПиН 2.4.1.3049-13, в отдельные дни объем блюд занижен более чем 5% (ужин 1,3,5,7,9,10 день), что является нарушением п.15.6 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».
 17. При составлении суточного рациона руководствуются примерным меню, и, в отдельные дни, наличием продуктов на складе, что является нарушением п.15.3. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».
 18. В фактическом питании детей отсутствует запланированный примерным меню витаминизированный напиток «Золотой шар», что является нарушением п.14.21. СанПиН 2.4.1.3049-13 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».
 19. Объемы блюд по приемам пищи не соответствуют нормируемым величинам, с учетом +/-5% на полдник 1, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10 дней, на завтрак 4,9 дни, что является нарушением п. 15.6. приложение 13 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».
 20. Искусственная С-витаминизация блюд не проводится, что не соответствует требованиям п.14.21. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».
 21. Суточная потребность в пищевых веществах и энергии для детей 3 – 7 лет не подсчитывается, что является нарушением п.15.1. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

д.48-80
д-33-93

22. Данные по распределению калорийности суточного рациона питания по приемам пищи не подсчитываются, что является нарушением п. 15.4. СанПиН 2.4.1. 3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».
23. В учреждении нет мясорубки для приготовления готовых продуктов, что является нарушением п.14.9. СанПиН 2.4.1. 3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».
24. При изготовлении картофельного (овощного) пюре не используется овощепротирочная машина, что соответствует не требованиям п.14.11. СанПиН 2.4.1. 3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».
25. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков не проводится искусственная С-витаминизация, что является нарушением п.14.21. СанПиН 2.4.1. 3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».
26. Выдача готовой пищи проводится после проведения контроля бракеражной комиссией в составе 1 человека, вместо 3 человек, что является нарушением п.14.23. СанПиН 2.4.1. 3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».
27. Внутренняя отделка стен медицинского кабинета (побелка) не доступна для проведения влажной уборки и устойчивой к обработке моющими и дезинфицирующими средствами, что является нарушением гл. 1. п. 4.2. СанПиН 2.1.3.2630 – 10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»; п. 5.2. СанПиН 2.4.1. 3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».
28. В медицинском кабинете отсутствуют централизованная подводка горячей, холодной воды и канализование, что является нарушением п.9.4. СанПиН 2.4.1. 3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».
29. По результатам протокола лабораторных исследований № 1113-1143 от 26.02.2015 г., со стола для готовой продукции на пищеблоке и с игрушки в старшей группе выделены бактерии группы кишечной палочки, что является нарушением п.6.10., п.13.10. СанПиН 2.4.1. 3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».
30. В соответствии с протоколом лабораторных исследований № 1078 от 03.03 2015 г., калорийность второго блюда (гречка отварная с мясом тушеным) снижена на 8,5%. Это свидетельствует о недовложении гречки и является нарушением п.15.5. «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

В соответствии с частью 1 статьи 17 Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля», части 2 статьи 50 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения, пункта 2. статьи 40 Закона Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей». Положением о Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав

ПРЕДПИСЫВАЕТ

Муниципальному бюджетному дошкольному образовательному учреждению
детский сад № 8

у с т р а н и т ь выявленные нарушения **в срок до «01» апреля 2016 г.**

1. Обеспечить площадь на 1 ребенка в старшей группе «Любознайка» не менее 2,0 кв.м., как предусмотрено п. 1.9. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;

2. Обеспечить подбор мебели для детей в соответствии с антропометрическими данными детей как предусмотрено п. 6.6. таб. №1. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

3. Обеспечить дневной сон детей дошкольных групп на раскладных кроватях с жестким ложем, в соответствии с п. 6.13. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

4. Обеспечить наличие на осветительных приборах светорассеивающей защитной арматуры как регламентировано п. 7.10. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

5. Обеспечить уровни искусственного освещения в помещениях для пребывания детей в младшей, средней и старшей группах не менее 150 лк., как предусмотрено п.3.3.1, табл. 2. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 (в ред. Изменений и дополнений № 1) п.7.1. СанПиН 2.4.1.3049-13. Протокол лабораторных исследований физических факторов окружающей среды ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Прокопьевске и Прокопьевском районе от № 1182/1183 от 26.02.2015г.

6. Обеспечить приготовление компотов и киселей в посуде из нержавеющей стали, в соответствии с требованиями п. 13.3. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

7. Провести ревизию системы канализации, обеспечив наличие в месте присоединения производственных ванн к канализации воздушного разрыва, как предусмотрено п. 13.9. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

8. Выделить отдельный шкаф для хранения спец. одежды на пищеблоке как предусмотрено п. 19.5. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

9. Не допускать прием пищи работниками пищеблока на рабочем месте в соответствии с п. 19.5. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

10. Обеспечить наличие у всех сотрудников информации о профилактических прививках, в том числе у музыкального работника Клеймёновой Е.П., младшего воспитателя Кашеевой И.Б. как предусмотрено п.19.2. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»

11. Обеспечить наличие медицинских книжек у всех сотрудников учреждения, в том числе у сторожей, рабочего по текущему ремонту здания, медицинских работников в соответствии с требованиями п.19.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические

требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

12. Обеспечить наличие в примерном меню информации о пищевой ценности приготовляемых блюд (калорийности), содержании витамина «С» за день и по приемам пищи; указать источник и номер рецептуры, используемого справочника общественного питания как предусмотрено п.п. 15.1.,15.5 прил. 12. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

13. Обеспечить наличие технологических карт на все блюда, указанные в примерном меню, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий: наименования кулинарного изделия (блюда), номер блюда по сборнику рецептур, расход сырья на 1 порцию, химический состав блюда, технология приготовления, требования к подаче блюда, как предусмотрено п.15.5. СанПиН 2.4.1.3049-13 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

14. При составлении примерного меню учитывать распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи, как регламентировано п. 15.4. СанПиН 2.4.1.3049-13 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

16. Обеспечить средние суммарные объемы пищи по приемам пищи (полдник) в соответствии с п.15.6 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

17. Обеспечить фактическое питание детей в строгом соответствии с утвержденным примерным меню, как предусмотрено п.15.3. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

18. Обеспечить проведение С-витаминизации детей или использование готовых витаминизированных напитков как предусмотрено п.14.21.СанПиН 2.4.1. 3049-13 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

19. Обеспечить объемы блюд по приемам пищи в соответствии с п. 15.6. приложение 13 СанПиН 2.4.1. 3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

20. Обеспечить подсчет данных по распределению калорийности суточного рациона питания по приемам пищи как предусмотрено п. 15.4. СанПиН 2.4.1. 3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

21. Приобрести протирочную машину для приготовления картофельного (овощного) пюре в соответствии с п.14.11.СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

22. Проводить выдачу готовой пищи после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3 человек, как предусмотрено п.14.23. СанПиН 2.4.1. 3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

23. Обеспечить внутреннюю отделку стен медицинского кабинета, обеспечивающую обработку моющими и дезинфицирующими средствами, в соответствии с требованиями гл. 1. п. 4.2. СанПиН 2.1.3.2630 – 10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»; п. 5.2. СанПин 2.4.1. 3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

24. Подвести в медицинский кабинет горячую и холодную воду, канализование в соответствии с п.9.4. СанПин 2.4.1. 3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к

требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

12. Обеспечить наличие в примерном меню информации о пищевой ценности приготовляемых блюд (калорийности), содержании витамина «С» за день и по приемам пищи; указать источник и номер рецептуры, используемого справочника общественного питания как предусмотрено п.п. 15.1.,15.5 прил. 12. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

13. Обеспечить наличие технологических карт на все блюда, указанные в примерном меню, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий: наименования кулинарного изделия (блюда), номер блюда по сборнику рецептур, расход сырья на 1 порцию, химический состав блюда, технология приготовления, требования к подаче блюда, как предусмотрено п.15.5. СанПиН 2.4.1.3049-13 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

14. При составлении примерного меню учитывать распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи, как регламентировано п. 15.4. СанПиН 2.4.1.3049-13 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

16. Обеспечить средние суммарные объемы пищи по приемам пищи (полдник) в соответствии с п.15.6 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

17. Обеспечить фактическое питание детей в строгом соответствии с утвержденным примерным меню, как предусмотрено п.15.3. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

18. Обеспечить проведение С-витаминизации детей или использование готовых витаминизированных напитков как предусмотрено п.14.21.СанПиН 2.4.1. 3049-13 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

19. Обеспечить объемы блюд по приемам пищи в соответствии с п. 15.6. приложение 13 СанПиН 2.4.1. 3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

20. Обеспечить подсчет данных по распределению калорийности суточного рациона питания по приемам пищи как предусмотрено п. 15.4. СанПиН 2.4.1. 3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

21. Приобрести протирочную машину для приготовления картофельного (овощного) пюре в соответствии с п.14.11.СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

22. Проводить выдачу готовой пищи после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3 человек, как предусмотрено п.14.23. СанПиН 2.4.1. 3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

23. Обеспечить внутреннюю отделку стен медицинского кабинета, обеспечивающую обработку моющими и дезинфицирующими средствами, в соответствии с требованиями гл. 1. п. 4.2. СанПиН 2.1.3.2630 – 10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»; п. 5.2. СанПин 2.4.1. 3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

24. Подвести в медицинский кабинет горячую и холодную воду, канализование в соответствии с п.9.4. СанПин 2.4.1. 3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к