

Перечень предоставляемых документов для проведения экспертизы о соответствии (несоответствии) санитарно-эпидемиологическим требованиям факторов среды обитания, условий деятельности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей, а также используемых ими территорий, зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования, транспортных средств для осуществления дошкольной образовательной деятельности детей

I. Документы, предоставляемые с заявлением о выдаче экспертного заключения:

	Наименование документа	Количество листов	Чек бокс
1.	Выписка из ЕГРЮЛ/ЕГРИП (копия)		<input type="checkbox"/>
2.	Правоустанавливающие документы на используемые здания, строения, сооружения, помещения (выписки из ЕГРН);		<input type="checkbox"/>
3.	Документы, подтверждающие право пользования объектом экспертизы (договор б/п, договор аренды, субаренды и пр)		<input type="checkbox"/>
3.1*	* Для вновь построенных зданий - акт ввода в эксплуатацию (копия)		<input type="checkbox"/>
4.	Правоустанавливающие документы на земельный участок (выписки из ЕГРН). Документы, подтверждающие право пользования земельным участком (договор аренды, субаренды и пр) (копия)		<input type="checkbox"/>
5.	Устав учреждения (копия)		<input type="checkbox"/>
6.	Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов		<input type="checkbox"/>
7.	Протоколы лабораторных исследований (копии):		<input type="checkbox"/>
7.1	- измерений искусственной освещенности		
7.2	-измерений уровней физических факторов микроклимат		<input type="checkbox"/>
7.3	*- воды бассейна (при наличии бассейна) (микробиологические и санитарно-химические исследования)		<input type="checkbox"/>
7.4	*- исследование воздуха на химические показатели, радон (во вновь построенных или реконструируемых зданиях (строениях))		<input type="checkbox"/>
7.5	*- воды питьевой из разводящей сети (микробиологические и санитарно-химические исследования)- для вновь построенных зданий		<input type="checkbox"/>
7.6	*- воды из источника водоснабжения (скважины) (микробиологические и санитарно-химические исследования)- для вновь построенных зданий		<input type="checkbox"/>
8.	Пояснительная записка за подписью руководителя учреждения (организации) (оригинал)		<input type="checkbox"/>
9.	Документ, подтверждающий полномочия представителя заявителя (в случае обращения по доверенности) (оригинал)		<input type="checkbox"/>

II. Перечень информации, включаемой в пояснительную записку:

- Информация с полной характеристикой учебного учреждения:
- Оказываемый вид деятельности;
- Основные сведения (проектная или расчетная мощность, количество групповых ячеек с максимальной вместимостью детей, описание санитарно-гигиенических характеристик здания, вспомогательных помещений). Информация о созданных условиях для водных и гигиенических процедур по группам (количество санитарных узлов с указанием количества раковин и туалетов, наличие биде, ванн для мытья горшков).
- Обустройство собственной территории учреждения (въезды на территорию), (перечень уличного оборудования групповых и физкультурно-спортивной площадок), место для хранения колясок, велосипедов, территория хозяйственно-бытовой и транспортной зоны (перечень хоз-бытовых, служебных строений, площадка для сбора мусора).
- Описание системы холодного и горячего водоснабжения, водоотведения – централизованное от городских сетей или от собственных источников водоснабжения, наличие водоподготовки, систем отопления и подогрева воды, централизованной системы водоотведения.
- Паспорта вентиляционных систем всех помещений;
- Печень бактерицидных установок;
- Планы (схемы) помещений с указанием назначения помещений (основных и вспомогательных), их площади (копия, заверенная руководителем организации или уполномоченным лицом) или Технические паспорта зданий, сооружений, используемых на объекте (или планы БТИ помещений с экспликацией помещений).
 - Наличие условий для приготовления дезинфицирующих растворов, хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств;
 - Информация о вспомогательных помещениях (прачечная, гладильные, кладовые);
- Санитарно-гигиеническая характеристика помещений для ведения медицинской деятельности, схема помещений (медицинские и процедурные кабинеты), перечень оборудования, утвержденная схема обращения с медицинскими отходами).
- Санитарно-гигиеническая характеристика пищеблока (работа полного цикла, на полуфабрикатах, привозное с разогревом). Организация горячего питания. Набор помещений, площадей, с указанием размещенного холодильного и технологического оборудования по цехам (участкам) исходя из объема и ассортимента реализуемой продукции, условия соблюдения поточности технологических процессов, техническое обслуживание оборудования пищеблока. Исправность вентиляционного оборудования.
- Организация питьевого режима.
- Схема сбора и вывоза отходов.
- Перечень оборудования для обеззараживания воздуха с указанием мест его размещения.
- Перечень оборудования для проведения термометрии.
- Перечень запасов дезинфицирующих средств для уборки и обработки рук.
- Информация о дезинфекционных, дератизационных, дезинсекционных, акарицидных обработках
- *При наличии бассейна – тип бассейна, способ обработки и обеззараживания воды, документы на техническое обслуживание.

III. При проведении санитарно-эпидемиологического обследования должны быть представлены следующие документы:

- разрешение на ввод в эксплуатацию вновь построенного здания;
- договор на водоснабжение, водоотведение, акт подключения к системам водоснабжения/водоотведения;
- договор на обслуживание систем вентиляции и акт проверки работоспособности вентиляционного оборудования;
- договор на поставку газа, наличие СЭЗ на СЗЗ котельной (при наличии собственной котельной);
- наличие СЭЗ или договора с медицинской организацией на осуществление медицинской деятельности;
- копии свидетельств о госрегистрации и сертификатов качества (деклараций) на использованные строительные и отделочные материалы (**во вновь построенных или реконструируемых зданиях (строениях)** спортивный инвентарь, игровое оборудование, покрытие площадок е (**на вновь приобретенные**));
- копии декларацией и сертификатов о соответствии используемой мебели в группах;
- копии документов об оценке (подтверждении) соответствия электронных средств обучения требованиям технических регламентов Таможенного союза «О безопасности низковольтного оборудования» (ТР ТС 004/2011) и «Электромагнитная совместимость технических средств» (ТР ТС 020/2011) (**на вновь приобретенные**);
- договор на уборку помещений (в случае привлечения сторонней организации);
- договор на поставку бутилированной воды;
- договор на обслуживание технологического и холодильного оборудования пищеблока и акты проверки исправности оборудования;
- договор на вывоз твердых коммунальных отходов (в случае вывоза ТКО арендодателем - предоставляется договор, заключенный с арендодателем);
- договор на энергоснабжение и акт подключения;
- договор на утилизацию люминесцентных ламп (в случае вывоза люминесцентных ламп арендодателем - предоставляется договор, заключенный с арендодателем);
- договор с организациями на поставку коммунальных ресурсов (водоснабжение, водоотведение, электроснабжение, теплоснабжение);
- свидетельства о регистрации на приобретенные дезинфицирующие средства;
- договор с медицинской организацией (или санитарно-эпидемиологическое заключение на медицинскую деятельность, полученное на детском учреждении);
- схема обращения с медицинскими отходами;
- договор на оказание услуг по утилизации медицинских отходов;
- расчет потребности дезинфицирующих средств на проведение текущей и генеральной уборки;
- товарная накладная на приобретенные дезинфицирующие средства и график проведения уборок;
- договор на оказание услуг по дератизации, дезинсекции и акарицидной обработке с организацией дезинфекционного профиля, имеющей лицензию, на оказание услуг по дератизации, дезинсекции, дезинфекции и акарицидной обработке и акты выполненных работ, копий свидетельств о госрегистрации на инсектицидные и акарицидные и дератизационные препараты
- перечень поставщиков продукции;
- договор с оператором питания (в случае привлечения сторонней организации);
- утвержденное и согласованное директором учреждения двухнедельное меню.