



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.8(34371) 2-85-22
E-mail:mail_14@66.rosпотребнадzor.ru
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565,
ИНН/КПП 6670083677/667001001

ЗАВЕДУЮЩИЙ
МУНИЦИПАЛЬНОГО КАЗЕННОГО
ДОШКОЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
"ДЕТСКИЙ САД "ИМ.1МАЯ"
ПАЛИЦЫНОЙ НАТАЛЬЕ
ГЕННАДЬЕВНЕ

623620, Свердловская обл., Талицкий район, п.
Троицкий, ЛЕНИНА УЛ., Д.6

Для сведения:
АДМИНИСТРАЦИЯ ТАЛИЦКОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ



Профилактическое мероприятие № 66250041000118026284 от 14.05.2025 г.

ПРЕДПИСАНИЕ

об устранении выявленных нарушений обязательных требований

от 03.06.2025

№ 66-14-15/07-2456-2025

При проведении обязательного профилактического визита с 21.05.2025 по 03.06.2025, на основании решения о проведении обязательного профилактического визита № 66-14-15/07-2108-2025 от 14.05.2025 г.

в отношении

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ДЕТСКИЙ САД "ИМ.1МАЯ"

название юридического лица, индивидуального предпринимателя

юридический адрес	623620, Свердловская обл., Талицкий район, п. Троицкий, ЛЕНИНА УЛ., Д.6
дата регистрации	21.11.2002
ИНН/ОГРН	6654008200 / 1026602233052

1. МКДОУ "Детский сад "им. 1 Мая" (623620, Свердловская обл., Талицкий район, п. Троицкий, Ленина ул., д.6)

2. Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение " Детский сад "им. 1 Мая" (623641, Свердловская обл., Талицкий район, д. Луговая, Кузнецова ул., д.22)

3. Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад "Им.1 Мая" (623620, Свердловская обл., Талицкий район, п. Троицкий, Луговая ул., д.11)

4. МКДОУ "ДЕТСКИЙ САД "ИМ.1МАЯ" (623620, Свердловская обл., Талицкий район, п. Троицкий, Кутузова ул, д.21)

При рассмотрении представленных документов:

выявлены нарушения обязательных требований.

С целью устранения выявленных нарушений на основании ч.13 ст. 52.1, ст. 90.1 Федерального закона от 31.07.2020 N 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации»

ПРЕДПИСЫВАЮ:

№ п/п	содержание выявленных нарушений	№ норма- тивного документа	пункт НД	содержание рекоменду- емых мероприятий по устранению выявленного нарушения обязательных требований	срок
МКДОУ "Детский сад "им. 1 Мая" (623620, Свердловская обл., Талицкий район, п. Троицкий, Ленина ул., д.6)					
1.	Работники хозяйствующих субъектов не соответствуют требованиям, организации иммунопрофилактики, а именно: при проведении экспертизы личных медицинских книжек, прививочных сертификатов сотрудников установлено, что - отсутствует информация о проведенной вакцинации против гепатита А или перенесенном ранее заболевании: Г.В.Г. 25.01.1980г.- мл. воспитателя (Л.М.К.№53476945), С.Я.А.04.09. 2001г - мл. воспитателя (Л.М К№ 50285611). Данный факт не соответствует п. 1.5 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", согласно которого - Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе. Согласно п. 12 перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок, утвержденного Постановлением Правительства РФ от 15 июля 1999 г. N 825 "Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок" В соответствии с приложением № 2 Приказа Минздрава России от 06.12.2021 N 1122н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок": Вакцинация против вирусного гепатита А проводится лицам, подверженным профессиональному риску заражения (работники сферы обслуживания населения). Согласно приказа МЗ СО от 17.09.2024г. № 2208-п "Об утверждении регионального календаря профилактических прививок Свердловской	СП 2.4.3648- 20	1.5	Организовать проведение вакцинации против гепатита А - Г.В.Г. 25.01.1980г.- мл. воспитателя (Л.М.К.№53476945), С.Я.А.04.09. 2001г - мл. воспитателя (Л.М К№ 50285611).	04.03. 2026

	области" приложение №1 п. 39 работники пищеблоков различных учреждений, обслуживающих детское и взрослое население; работники детских дошкольных учреждений. Остальные сотрудники соответствуют требованиям, касающихся вакцинации.				
2.	В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, не предусмотрены следующие помещения: холодный цех (зона), цех первичной обработки овощей (зона), цех вторичной обработки овощей (зона), мясо-рыбный цех, что не соответствует п. 2.4.6.1 СП 2.4.3648-20. Согласно которого к составу комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.	СП 2.4.3648-20	2.4.6.1	В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, предусмотреть следующие помещения: холодный цех (зона), цех первичной обработки овощей (зона), цех вторичной обработки овощей (зона), мясо-рыбный цех.	04.03. 2026
3.	При проведении обследования установлено, что на пищеблоке недостаточно технологического и моечного оборудования, а именно: отсутствуют ванны для вторичной обработки овощей, обработки куры, мяса; также установлено, что отсутствуют столы для вторичной обработки овощей, стол для обработки рыбы, что не соответствует п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", согласно которого помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия. Хранение стерильных бутылочек, сосок и пустышек должно быть организовано в специальной промаркированной посуде с крышкой. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными	СП 2.4.3648-20	2.4.6.2	Оборудовать пищеблок технологическим и моечным оборудованием, а именно: ваннами для вторичной обработки овощей, обработки куры, мяса; столом для вторичной обработки овощей, столом для обработки рыбы	04.03. 2026

термометрами. Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород. В дошкольных группах, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда, для работы с тестом допускается использование съёмной доски, выполненной из дерева твердых лиственных пород. При замене оборудования в помещениях для приготовления холодных закусок необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой. Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха. При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливают на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц. Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.				
4. При проведении экспертизы представленных документов (информация о количестве детей в группах, информацию по площади игровых и спальных помещений) установлено, что не соблюдаются площади на одного ребенка в игровой группы "Капельки" при норме не менее 2,5 кв.м. площадь составляет 2,0 кв.м., в спальной группы "Капельки" при норме не менее 2,5 кв.м. площадь составляет 1,4 кв.м., в спальной группы "Капитошки" при норме не менее 2,0 кв.м. площадь составляет 0,7 кв.м., в спальной группы "Знайки" при норме не менее 2,0 кв.м. площадь составляет 1,48 кв.м., в игровой группы "Любознайки" при норме не менее 2,0 кв.м. площадь составляет 1,5 кв.м., в спальной группы "Любознайки" при норме не менее 2,0 кв.м. площадь составляет 0,5 кв.м., в спальной группы "Пчелки" при норме не менее 2,0 кв.м. площадь составляет 1,1 кв.м., что не соответствует п. 3.1.1. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", согласно которого Для групп раннего возраста (до 3 лет) - не менее 2,5 м² на 1 ребенка и для групп дошкольного возраста (от 3 до 7 лет) -	СП 2.4.3648- 20	3.1.1	Обеспечить соблюдение площади на одного ребенка в игровой группе "Капельки" при норме не менее 2,5 кв.м., в спальной группы "Капельки" при норме не менее 2,5 кв.м., в спальной группы "Капитошки" при норме не менее 2,0 кв.м., в спальной группы "Знайки" при норме не менее 2,0 кв.м., в игровой группы "Любознайки" при норме не менее 2,0 кв.м., в спальной группы "Любознайки" при норме не менее 2,0 кв.м., в спальной группы "Пчелки" при норме не менее 2,0 кв.м.	04.03. 2026

	не менее 2 м2 на одного ребенка, без учета мебели и ее расстановки. Площадь спальни для детей до 3 лет должна составлять не менее 1,8 м2 на ребенка, для детей от 3 до 7 лет - не менее 2,0 м2 на ребенка. Физкультурный зал для детей дошкольного возраста должен быть не менее 75 м2.				
5.	Проанализировав карты профилактических прививок (форма № 063/у) с результатами туберкулинодиагностики, установлено, что нарушаются требования в организации раннего выявления туберкулеза у детей до 14 лет, а именно отсутствуют информация о проведенной туберкулинодиагностике за 2024-2025гг: подготовительная группа- Н.В.Н. 05.06.2018г, р. Манту 19.07.2021г., что не соответствует п.817 Сан ПиН 3.3686-21"Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней", согласно которого в целях раннего выявления туберкулеза у детей (до 14 лет включительно) проводится иммунодиагностика. Внутрикожную аллергическую пробу с туберкулином (далее - проба Манту) проводят 1 раз в год всем вакцинированным против туберкулеза детям начиная с 12-месячного возраста до 7 лет включительно независимо от результата предыдущих проб, а также детям в возрасте от 8 до 14 лет включительно, не ревакцинированным против туберкулеза, у которых при предыдущем обследовании проба Манту дала отрицательный результат. Остальным детям в возрасте от 8 до 14 лет включительно проводится проба с аллергеном туберкулезным рекомбинантным или, при наличии противопоказаний, in vitro тесты, основанные на оценке высвобождения Т-лимфоцитами гамма-интерферона.	СанПиН 3.3686-21	817	В целях раннего выявления туберкулеза у детей (до 14 лет включительно) организовать своевременную иммунодиагностику подготовительная группа- Н.В.Н. 05.06.2018г, р.	04.03. 2026
6.	При экспертизе представленных документов установлено, что допускаются в МКДОУ "Детский сад "Имени 1 Мая" дети, которым не проводилась туберкулинодиагностика в 2024/2025гг: подготовительная группа- Н.В.Н. 05.06.2018г, р. Манту 19.07.2021г., что не соответствует п.823 Сан ПиН 3.3686-21"Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней", согласно которого дети, которым не проводилась туберкулинодиагностика, допускаются в дошкольные образовательные организации и общеобразовательные организации, организации отдыха детей и их оздоровления, а также госпитализируются в плановом порядке в медицинские организации при наличии заключения врача-фтизиатра об отсутствии у ребенка заболевания туберкулезом.	СанПиН 3.3686-21	823	Детей, которым не проводилась туберкулинодиагностика, не допускать в дошкольные образовательные организации	04.03. 2026
7.	При проведении анализа представленных документов (списки детей с результатами обследования на энтеробиоз от 06.03.2025г.) установлено, что не проведены плановые профилактические обследования на энтеробиоз 3 воспитанникам из 114 подлежащих в дошкольной образовательной организации, а именно отсутствуют результаты обследования на яйца гельминтов: средняя группа -Н.М.Р.	СанПиН 3.3686-21	3343	Организовать своевременные плановые профилактические обследования на энтеробиоз 3 воспитанникам в дошкольной	04.03. 2026

17.04.2020г.; младшая группа - Х.А.А. 05.04.2021г.; ясельная группа- А.М.Ф.13.07.2022г., А.А.Ш. 20.05.2023г. Данный факт является нарушением п. 3343 СанПиН 3. 3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней", согласно которого - Обследованию на энтеробиоз и гименолепидоз подлежат: воспитанники дошкольных образовательных организаций; Согласно п. 3344 СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" - Плановые профилактические обследования детей и обслуживающего персонала в дошкольных образовательных организациях и 1-4 классах общеобразовательных организаций проводятся 1 раз в год (после летнего периода) и (или) по эпидемиологическим показаниям			образовательной организации средняя группа -Н.М.Р. 17.04.2020г.; младшая группа - Х.А.А. 05.04.2021г.; ясельная группа- А.М.Ф.13.07.2022г., А.А.Ш. 20.05.2023г.	
---	--	--	---	--

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение " Детский сад "им. 1 Мая" (623641, Свердловская обл., Талицкий район, д. Луговая, Кузнецова ул., д.22)

1. В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, не предусмотрены следующие помещения: холодный цех (зона), цех первичной обработки овощей (зона), цех вторичной обработки овощей (зона), мясо-рыбный цех, что не соответствует п. 2.4.6.1 СП 2.4.3648-20. Согласно которого к составу комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.	СП 2.4.3648-20	2.4.6.1	В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, предусмотреть следующие помещения: холодный цех (зона), цех первичной обработки овощей (зона), цех вторичной обработки овощей (зона), мясо-рыбный цех.	04.03.2026
2. При проведении обследования установлено, что на пищеблоке недостаточно технологического и моечного оборудования, а именно: недостаточно ванн для первичной и вторичной обработки овощей (установлено только по одной ванне), обработки куры, рыбы, мяса; также установлено, что отсутствуют столы для первичной и вторичной обработки овощей, обработки рыбы, что не соответствует п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", согласно которого помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.	СП 2.4.3648-20	2.4.6.2	Оборудовать пищеблок технологическим и моечным оборудованием, а именно: ваннами для первичной и вторичной обработки овощей, обработки куры, рыбы, мяса; столами для первичной и вторичной обработки овощей, обработки рыбы	04.03.2026
3. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование	СП 2.4.3648-20	2.5.3	Стены в складском помещении для хранения овощей, в прачечной не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков	04.03.2026

одноразовой столовой посуды и приборов.			поражений грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.	
---	--	--	--	--

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад "Им.1 Мая" (623620, Свердловская обл., Талицкий район, п. Троицкий, Луговая ул., д.11)

1. При проведении экспертизы представленных документов (информация о количестве детей в группах, информацию по площади игровых и спальных помещений) установлено, что не соблюдаются площади на одного ребенка в игровой группы "Лучики" при норме не менее 2,5 кв.м. площадь составляет 2,1 кв.м., в спальной группы "Лучики" при норме не менее 2,5 кв.м. площадь составляет 1,9 кв.м. в игровой группы "Непоседы" при норме не менее 2,0 кв.м. площадь составляет 1,7 кв.м., в спальной группы "Непоседы" при норме не менее 2,0 кв.м. площадь составляет 1,8 кв.м., что не соответствует п. 3.1.1. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", согласно которого Для групп раннего возраста (до 3 лет) - не менее 2,5 м2 на 1 ребенка и для групп дошкольного возраста (от 3 до 7 лет) - не менее 2 м2 на одного ребенка, без учета мебели и ее расстановки. Площадь спальной для детей до 3 лет должна составлять не менее 1,8 м2 на ребенка, для детей от 3 до 7 лет - не менее 2,0 м2 на ребенка. Физкультурный зал для детей дошкольного возраста должен быть не менее 75 м2.	СП 2.4.3648-20	3.1.1	Соблюдать площади на одного ребенка в игровой группы "Лучики" при норме не менее 2,5 кв.м., в спальной группы "Лучики" при норме не менее 2,5 кв.м., в игровой группы "Непоседы" при норме не менее 2,0 кв.м., в спальной группы "Непоседы" при норме не менее 2,0 кв.м..	04.03. 2026
--	-------------------	-------	---	----------------

МКДОУ "ДЕТСКИЙ САД "ИМ.1МАЯ" (623620, Свердловская обл., Талицкий район, п. Троицкий, Кутузова ул, д.21)

1. Работники хозяйствующих субъектов не соответствуют требованиям, организации иммунопрофилактики, а именно: при проведении экспертизы личных медицинских книжек, прививочных сертификатов сотрудников установлено, что - отсутствует информация о проведенной вакцинации против гепатита А или перенесенном ранее заболевании: Т.А.Ю. 1969г.- мл. воспитателя (Л.М.К.№18208351), Л.Л.А 1965г - повара (Л.М К№ 17045250). Данный факт не соответствует п. 1.5 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", согласно которого - Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о	СП 2.4.3648-20	1.5	Организовать проведение вакцинации против гепатита А - Т.А.Ю. 1969г.- мл. воспитателя (Л.М.К.№18208351), Л.Л.А 1965г - повара (Л.М К№ 17045250).	04.03. 2026
--	-------------------	-----	--	----------------

	прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе. Согласно п. 12 перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок, утвержденного Постановлением Правительства РФ от 15 июля 1999 г. N 825 "Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок" В соответствии с приложением № 2 Приказа Минздрава России от 06.12.2021 N 1122н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок": Вакцинация против вирусного гепатита А проводится лицам, подверженным профессиональному риску заражения (работники сферы обслуживания населения). Согласно приказа МЗ СО от 17.09.2024г. № 2208-п "Об утверждении регионального календаря профилактических прививок Свердловской области" приложение №1 п. 39 работники пищеблоков различных учреждений, обслуживающих детское и взрослое население; работники детских дошкольных учреждений.				
2.	В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, не предусмотрены следующие помещения: холодный цех (зона), цех первичной обработки овощей (зона), цех вторичной обработки овощей (зона), мясо-рыбный цех, что не соответствует п. 2.4.6.1 СП 2.4.3648-20. Согласно которого к составу комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.	СП 2.4.3648-20	2.4.6.1	В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, предусмотреть следующие помещения: холодный цех (зона), цех первичной обработки овощей (зона), цех вторичной обработки овощей (зона), мясо-рыбный цех.	04.03.2026
3.	При проведении обследования установлено, что на пищеблоке недостаточно технологического и моечного оборудования, а именно: отсутствуют ванны для первичной и вторичной обработки овощей, обработки куры, рыбы; также установлено, что отсутствуют столы для вторичной обработки овощей, что не соответствует п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", согласно которого помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии	СП 2.4.3648-20	2.4.6.2	Оборудовать пищеблок технологическим и моечным оборудованием, а именно: ваннами для первичной и вторичной обработки овощей, обработки куры, рыбы; столами для вторичной обработки овощей	04.03.2026

приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия. Хранение стерильных бутылочек, сосок и пустышек должно быть организовано в специальной промаркированной посуде с крышкой. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород. В дошкольных группах, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда, для работы с тестом допускается использование съёмной доски, выполненной из дерева твердых лиственных пород. При замене оборудования в помещениях для приготовления холодных закусок необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой. Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха. При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливают на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц. Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.				
--	--	--	--	--

4.	При проведении обследования установлено, что для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств во всех группах выделено место, не исключающее доступ к нему детей, а именно: в туалете групп для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств выделены шкафы без дверей, что не соответствует п. 2.4.12. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", согласно которого Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в недоступном для детей месте выделяется помещение либо оборудуется место, исключающее доступ к нему детей. Помещение оборудуют поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения. Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов должны размещаться в месте их приготовления.	СП 2.4.3648-20	2.4.12	Для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств во всех группах выделить место, не исключающее доступ к нему детей.	04.03.2026
5.	При проведении обследования установлено, что полы в прачечной имеет дефекты в виде отслоившейся краски, пол в спортивном зале имеет дефекты в виде не состыкованного линолеума, что не соответствует п. 2.5.2. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", согласно которого Полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.	СП 2.4.3648-20	2.5.2	Пол в прачечной и в спортивном зале не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.	04.03.2026
6.	При проведении обследования установлено, что стена и потолок на лестничном проходе имеют дефекты в виде следов протеканий, потолок в спальне группы "Маленькая страна" имеет дефекты в виде отпавшей штукатурки, потолок в спальне группы "Кнопочки" имеет дефекты в виде отпавшей штукатурки, потолок в игровой группы "Почемучки" имеет дефекты в виде отпавшей штукатурки, что не соответствует п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", согласно которого Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. В помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки должны быть влагостойкими.	СП 2.4.3648-20	2.5.3	Стены и потолки на лестничном проходе, потолок в спальне группы "Маленькая страна", потолок в спальне группы "Кнопочки", потолок в спальне и игровой группы "Почемучки" не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.	04.03.2026
7.	При проведении обследования установлено, что помещение прачечной не обеспечено местной системой вытяжной вентиляции, что не соответствует п. 2.7.4. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", согласно которого: Помещения, где установлено	СП 2.4.3648-20	2.7.4	Помещение прачечной не обеспечить местной системой вытяжной вентиляции.	04.03.2026

	оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги, дополнительно обеспечиваются местной системой вытяжной вентиляции. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и (или) естественным побуждением.				
8.	При проведении обследования установлено, что остекление окон выполнено не из цельного стекла, допускается наличие трещин, состыкованного стекла в туалете группы "Кнопочки", в групповой и туалете группы "Почемучки", на лестничном пролете, в музыкальном зале, что не соответствует п. 2.8.3. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", согласно которого остекление окон выполняется из цельного стекла. Не допускается наличие трещин и иное нарушение целостности стекла. Чистка оконных стекол проводится по мере их загрязнения.	СП 2.4.3648-20	2.8.3	Не допускает наличие трещин и иного нарушения целостности стекла в туалете группы "Кнопочки", в групповой и туалете группы "Почемучки", на лестничном пролете, в музыкальном зале.	04.03.2026
9.	При проведении обследования установлено, что чистое белье хранится в открытых стеллажах, что не соответствует п. 2.11.5 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", согласно которого чистое белье хранится в отдельном помещении, в гладильной или в специальном месте в закрытых стеллажах или шкафах.	СП 2.4.3648-20	2.11.5	Обеспечить хранение чистого белья в отдельном помещении, в гладильной или в специальном месте в закрытых стеллажах или шкафах.	04.03.2026

Информацию о выполнении предписания представить в

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, городе Камышлов, Камышловском и Пышминском районах

в срок до 04.03.2026 г.

Перечень рекомендуемых сведений, которые должны быть представлены в качестве подтверждения устранения выявленного нарушения обязательных требований:

1. отчет о выполнении предписания

Ходатайство о продлении срока исполнения предписания об устранении нарушений обязательных требований может быть направлено и рассмотрено в порядке, установленном ст.ст. 93, 94 Федерального закона от 31.07.2020 N 248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации".

В случае несогласия с вынесенным предписанием контролируемое лицо вправе обжаловать в досудебном порядке, установленном ст. 40 Федерального закона от 31.07.2020 N 248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации" с использованием единого портала государственных и муниципальных услуг (функций).

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на
ЗАВЕДУЮЩУЮ МУНИЦИПАЛЬНОГО КАЗЕННОГО ДОШКОЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ "ДЕТСКИЙ САД "ИМ.1МАЯ" ПАЛИЦЫНУ
НАТАЛЬЮ ГЕННАДЬЕВНУ

должность, ФИО лица, на которое возлагается ответственность

Невыполнение в установленный срок законного предписания органа, осуществляющего государственный надзор, влечет в соответствии с ч.1, ч.15 ст.19.5 КоАП РФ привлечение к

административной ответственности, назначение наказания в виде штрафа на юридическое лицо, штрафа на должностное лицо, либо дисквалификации должностного лица.

Специалист-эксперт

Территориального отдела

Управления Роспотребнадзора по

Свердловской области в

Талицком, Байкаловском,

Тугулымском районах, городе

Камышлов, Камышловском и

Пышминском районах

должность лица, уполномоченного осуществлять
госнадзор

подпись

Сыскова Светлана Сергеевна

ФИО

Предписание получил:

полжность, ФИО

подпись

дата

Место выдачи предписания:

623620, Свердловская обл., Талицкий район, п. Троицкий, Ленина ул., д.6

623641, Свердловская обл., Талицкий район, д. Луговая, Кузнецова ул., д.22

623620, Свердловская обл., Талицкий район, п. Троицкий, Луговая ул., д.11

623620, Свердловская обл., Талицкий район, п. Троицкий, Кутузова ул, д.21

либо адрес территориального отдела, либо адрес объекта либо иной адрес, где непосредственно происходит вручение предписания

Копия предписания об устранении выявленных нарушений № 66-14-15/07-2456-2025 от 03.06.2025 г. направлена в орган, осуществляющий функции и полномочия учредителя контролируемого лица Администрация Талицкого муниципального района.

В случае, если контролируемое лицо является государственным или муниципальным учреждением, предписание об устранении выявленных нарушений обязательных требований выдается контролируемому лицу и (или) направляется органу, осуществляющему функции и полномочия учредителя контролируемого лица. В случае выдачи предписания об устранении выявленных нарушений обязательных требований контролируемому лицу копия такого предписания направляется органу, осуществляющему функции и полномочия учредителя контролируемого лица.