

Отметка о размещении сведений об профилактическом визите в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий

Учетный № 18250041000117492694

Дата «04» марта 2025 года

Ссылка на карточку мероприятия в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий:
QR-код, обеспечивающий переход на страницу в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», содержащую запись единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий о профилактическом мероприятии в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, в рамках которого составлен соответствующий документ



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по
Удмуртской Республике

«08» апреля 2025г., 15 час. 00 мин.

(дата и время составления акта)
(место составления акта) г. Ижевск

Акт профилактического визита

1.Профилактический визит проведен в соответствии со ст. 52.1 Федерального закона от 31.07.2020 N 248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации"

2. Профилактический визит проведен в отношении: муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 291» (МБДОУ №291) ИНН 1835036048 ОГРН 1021801658383, чрезвычайно высокая категория риска, объект контроля – соблюдение обязательных требований

3. Профилактический визит проведен по адресам (местоположению):

- 426032, Удмуртская Республика, г. Ижевск, ул. Степана Разина, д.63 (корпус №1)
- 426032, Удмуртская Республика, г. Ижевск, ул. Степана Разина, д.61 (корпус №2)

4. Профилактический визит проведен в следующие сроки:

с «26» марта 2025г.

по «08» апреля 2025г.

Срок проведения профилактического визита приостанавливался в связи с необходимостью проведения экспертизы/испытания (нужное подчеркнуть) на основании: не приостанавливался (указывается основание для приостановления срока проведения профилактического визита, дата и время начала, а также дата и время окончания срока приостановления проведения профилактического визита)

Срок проведения профилактического визита был продлен в связи с необходимостью проведения инструментального обследования - не продлевался

(указывается вид инструментального обследования, дата и время начала, а также дата и время окончания срока продления профилактического визита)

5. Профилактический визит проведен: главным специалистом – экспертом отдела санитарного надзора Управления Роспотребнадзора по Удмуртской Республике Зориной К.Н.

6. К проведению профилактического визита были привлечены: не привлекались
(указываются фамилия, имя отчество (при наличии), должность экспертов, или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельств об аккредитации и наименования)

7. При проведении профилактического визита присутствовали представители контролируемого лица: заведующий Козина Лариса Юрьевна

8. При проведении профилактического визита контролируемое лицо проинформировано:

Информация	Да/нет
Об обязательных требованиях, предъявляемых к его деятельности либо к принадлежащим ему объектам контроля	да
О соответствии объектов контроля критериям риска	да
Об основаниях и о рекомендуемых способах снижения категории риска	нет
О видах, содержании и об интенсивности контрольных (надзорных) мероприятий, проводимых в отношении объекта контроля исходя из его отнесения к соответствующей категории риска	да
Иная информация (указать)	нет
Осуществлено консультирование контролируемого лица	да

9. При проведении профилактического визита были совершены следующие действия:

- 1) осмотр, в следующие сроки: 26 марта 2025г
- 2) экспертиза документов, в следующие сроки: с 26 марта 2025г по 08 апреля 2025г
- 3) истребование документов: 26 марта 2025г

10. При проведении профилактического визита рассмотрены истребованные документы:

- документы, подтверждающие полномочия законного представителя юридического лица;
- документы, подтверждающие наличие прохождения предварительного и периодического медицинского осмотра на работников дошкольного учреждения (личные медицинские книжки сотрудников), список сотрудников детского сада с датой приема на работу с данными о прохождении медицинского осмотра и гигиенической аттестации, штатное расписание;
- список детей по группам с указанием роста и возраста;
- документы, подтверждающие фактические площади помещений дошкольного образовательного учреждения;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, технологическую документацию (технологическая карта, технико-технологическая карта, сборники рецептов блюд) на все блюда по меню за 26.03.2025г.;
- товаро-сопроводительные документы на пищевые продукты и сырье (санитарно-ветеринарные документы, документы изготовителя, поставщика пищевых продуктов и сырья (товарные накладные), документы, подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов, продовольственного сырья, используемых в производстве с 09 января 2025 года в дошкольном образовательном учреждении;
- разработанное и утвержденное меню, ведомость контроля за питанием детей, фактическое меню питания детей за период с 13.03.2025 по 26.03.2025;
- информация о детях, нуждающихся в лечебном и диетическом питании
- информация о режиме функционирования в дошкольном образовательном учреждении, о количестве приемов пищи в течении дня, график питания;
- режим дня детей, расписание занятий по образовательной деятельности (количество занятий, продолжительность занятий, время проведения занятий в течении дня по каждой возрастной категории детей);
- документ, подтверждающий медицинское обеспечение обучающихся (договор с медицинской организацией);

- документы, подтверждающие проведение работ по дезинсекции, дератизации силами специализированных организаций;
- документы, подтверждающие плановые обследования детского сада на заселенность членистоногими
- программа производственного контроля эксплуатации плавательного бассейна, результаты производственного контроля за 2024-2025г.

11. При проведении профилактического визита было установлено:

Образовательная деятельность МБДОУ №291 по адресам: 426032, Удмуртская Республика, г.Ижевск, ул. Степана Разина, д.63 (корпус №1); 426032, Удмуртская Республика, г. Ижевск, ул. Степана Разина, д.61 (корпус №2), осуществляется на основании санитарно-эпидемиологического заключения № 18.УЦ.03.000.М.000389.06.19 от 26.06.2019г.

МБДОУ №291 имеет 2 корпуса:

- 426032, Удмуртская Республика, г. Ижевск, ул. Степана Разина, д.63 (корпус №1)
- 426032, Удмуртская Республика, г. Ижевск, ул. Степана Разина, д.61 (корпус №2)

В составе комплекса помещений в МБДОУ №291 имеется бассейн. Бассейн располагается в корпусе №1, функционирует с ежедневной сменой воды в чаше бассейна (на слив). В ходе оценки производственного контроля, проводимого в бассейне, выявлены нарушения в периодичности лабораторного контроля в рамках производственного контроля за качеством воды в ванне бассейна, а также проведение бактериологического и паразитологического анализов смывов на присутствие общих колиформных бактерий и обсемененность яйцами гельминтов осуществляется не в соответствии с требованиями санитарного законодательства. Также в нарушение п. 6.2.19 СП 2.1.3678-20 в бассейне МБДОУ №291 обеззараживание воды не осуществляется.

Корпус №1: здание 2-этажное, обеспечено централизованным водоснабжением, канализацией. В составе 6 функционирующих групп с наполняемостью:

- 1 младшая группа №1 «Воробушки» - 26 детей
- 2 младшая группа №1 «Светлячок» - 26 детей
- группа детей с ТНР «Колокольчики» - 12 детей
- средняя группа №1 «Капелька» - 25 детей
- старшая группа №1 «Колосок» - 20 детей
- подготовительная группа №1 «Березка» - 18 детей

По наполняемости групп «Колокольчик», «Светлячок», «Капелька» выявлены нарушения п. п. 3.1.1, 2.4.2 СП 2.4.3648-20, количество детей в группах превышает расчетное количество детей в группе исходя из расчета площади игровой комнаты при соблюдении нормы площади на 1 ребенка.

Игровые оборудованы детской мебелью (столы и стулья), покрытие мебели без дефектов и позволяет проведение влажной уборки и дезинфекции.

Туалетные помещения групп оборудованы раковинами, унитазами, душевыми поддонами. Санитарно-техническое оборудование без сколов, трещин и других дефектов. В подготовительной группе «Березка» туалетная комната не оборудована туалетными кабинками с дверями отдельно для девочек и мальчиков.

Территория детского сада по периметру ограждена металлическим забором, на территории оборудована контейнерная площадка с 3-х сторонним ограждением, на асфальтовом покрытии. На территории оборудованы групповые площадки с теньевыми навесами. На территории групповой площадки группы «Колосок» не установлен (отсутствуют) теньевой навес (на основании Приказа Управления имущественных отношений и земельных ресурсов Администрации г. Ижевска №144у от 10.03.2025 по решению Арбитражного суда теньевой навес был снесен).

Корпус №1 и корпус №2 соединены отапливаемым переходом.

Корпус №2: здание 2-этажное, обеспечено централизованным водоснабжением, канализацией. В составе 7 функционирующих групп с наполняемостью:

- 1 младшая группа №2 «Смешарики» - 23 ребенка

- 2 младшая группа №2 «Ромашка» - 26 детей
- средняя группа №2 «Василек» - 23 ребенка
- старшая группа №2 «Родничок» - 21 ребенок
- старшая группа №3 «Рябинка» - 16 детей
- подготовительная группа №3 «Одуванчики» - 15 детей
- подготовительная группа №2 «Солнышко» - 22 ребенка

По наполняемости группы «Ромашка» выявлены нарушения п. п. 3.1.1, 2.4.2 СП 2.4.3648-20, количество детей в группах превышает расчетное количество детей в группе исходя из расчета площади игровой комнаты при соблюдении нормы площади на 1 ребенка.

Игровые оборудованы детской мебелью (столы и стулья), покрытие мебели без дефектов и позволяет проведение влажной уборки и дезинфекции.

Туалетные помещения групп оборудованы раковинами, унитазами, душевыми поддонами. Санитарно-техническое оборудование без сколов, трещин и других дефектов. В старшей группе «Родничок» туалетные комнаты не оборудованы туалетными кабинками с дверями отдельно для девочек и мальчиков.

Территория детского сада по периметру ограждена металлическим забором. На территории оборудованы групповые площадки с тентовыми навесами – 7.

Режим работы МБДОУ №291 12-ти часовой, при оценке организации образовательного процесса и режима дня нарушения табл. 6.6 и 6.7 СанПиН 1.2.3685-21 не выявлены.

Общее количество сотрудников - 48, на всех сотрудников представлены личные медицинские книжки с результатами прохождения медицинского осмотра и гигиенического обучения с аттестацией. Выявлены нарушения п.1.5 СП 2.4.3648-20: у 16 сотрудников нарушена периодичность прохождения гигиенической подготовки и аттестации : Баженова М.А. (последняя дата прохождения 20.06.2023), Вахрушева Н.В. (гигиеническая аттестация отсутствует, принята на работу 10.12.2024), Залетдинова Г.Г. (последняя дата прохождения 20.06.2023), Иванова И.А. (последняя дата прохождения 20.06.2023), Иванова С.Ю. (последняя дата прохождения 20.06.2023), Клевцова Г.О. (последняя дата прохождения 20.06.2023), Корепанова М.Е. (последняя дата прохождения 20.06.2023), Мазитова Н.В. (последняя дата прохождения 20.06.2023), Петрова Е.В. (последняя дата прохождения 20.06.2023), Поликарпова Ж. Ю. (последняя дата прохождения 20.06.2023), Рылова Н.В. (последняя дата прохождения 20.06.2023), Соловьева С.З. (гигиеническая аттестация отсутствует, принята на работу 14.11.2024), Салтыков И.И. (последняя дата прохождения 20.06.2023), Счастливцева Ю.В. (последняя дата прохождения 20.06.2023), Шагавалиева М.М. (последняя дата прохождения 20.06.2023), Долганова С.Ю. (последняя дата прохождения 20.06.2023).

На пищеблоках двух корпусов производственное, холодильное оборудование в рабочем состоянии. Кухонный инвентарь промаркирован и используется в соответствии с назначением.

В корпусе №2 на пищеблоке в овощном цехе покрытие производственного стола «Сырые овощи» с дефектами – наблюдаются элементы стертости верхнего слоя покрытия столешницы с коррозионными элементами, покрытие труднодоступно для мытья и обработки дезинфекционными средствами.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов расположены в отдельно стоящем здании на территории детского сада. Складские помещения оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Сроки годности, условия хранения пищевых продуктов соблюдаются.

В складском помещении для хранения сыпучих, а также при входе в складское помещение для хранения пищевых продуктов (бакалея, холодильное оборудование с мясом, рыбой, маслом) стены и потолки имеют следы протекания кровли, дефекты разрушения покрытия в следствие протекания кровли.

Питание детей организовано 4-х разовое: завтрак, второй завтрак, обед и уплотнённый полдник.

Питание детей организовано на основании разработанного и утвержденного 10-ти дневного меню. Питание детей осуществляется в соответствии с утвержденным меню. В ходе оценки разработанного и утвержденного 10-ти дневного меню и фактических меню с 13.03.2025г по 26.03.2025 г для двух возрастных категорий детей 1-3 года и 3-7 лет установлено:

калорийность полдника составила менее 30% от суточной потребности (менее 420 Ккал для детей 1-3 лет и менее 540 Ккал для детей 3-7 лет) во все дни фактического и утвержденного меню. В фактическом меню возрастной категории с 1 до 3 лет и с 3 до 7 лет суммарный объем блюд по приемам пищи не соответствует гигиеническим нормативам, а именно: суммарный объем блюд за завтрак составил менее 350г у детей 1-3 лет и менее 400г у детей 3-7 лет. Отмечается также занижение энергетической ценности обедов и суточной калорийности рациона детей 1-3 лет и 3-7 лет. Отмечается занижение массы порции гарнира для детей 1-3 лет, а также занижение массы порции первых, вторых и третьих блюд, гарнира для детей 3-7 лет.

Согласно накопительной ведомости контроля за рационом питания детей возрастной категории от 3 до 7 лет за период с 13.03.2025 по 26.03.2025 не выполняются нормы питания для детей по следующим группам продуктов: молоко, молочная и кисломолочная продукция (ниже нормы на 49%), сметана (ниже нормы на 67%), мясопродукты (ниже нормы на 41%), птица ниже нормы на 32 %, рыба (ниже нормы на 19 %), яйцо (ниже нормы на 65 %), овощи (ниже нормы на 39 %), фрукты (ниже нормы на 90 %), сахар (выше нормы на 33 %).

Согласно информационной справки МБДОУ №291 от 26.03.2025 №44 детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, не имеется.

Медицинское обслуживание осуществляется БУЗ УР «ДГП №1 МЗ УР» на основании соглашения об организации медицинского обслуживания лиц, обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении №6 от 09.01.2025г.

Дератизационные и дезинсекционные мероприятия проводятся на основании договора №1/5- -Р/П-2024 от 06.06.2024 с ООО «Профилактика-Ижевск». Кратность плановых обследований на заселенность членистоногими и на наличие грызунов согласно представленных актов обследования составляет 2 раза в месяц - членистоногие, 1 раз в месяц - грызуны. На момент проведения осмотра помещений МБДОУ №291 26.03.2025в корпусе №2 в буфетном помещении группы «Василек» обнаружены живые тараканы.

Выявлены нарушения законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения:

- Федерального Закона РФ от 30.03.99 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (далее Закон № 52-ФЗ)

Согласно ст. 11 Закона № 52-ФЗ юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны выполнять требования санитарного законодательства, обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг.

Согласно п. 1 ст. 28 Закона № 52-ФЗ в организациях отдыха и оздоровления детей, дошкольных и других образовательных организациях независимо от организационно-правовых форм должны осуществляться меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья обучающихся и воспитанников, в том числе меры по организации их питания, и выполняться требования санитарного законодательства.

Согласно п. 3 ст. 39 Закона РФ № 52-ФЗ соблюдение санитарных правил является обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц.

В нарушение ст. 11, п. 1 ст. 28, п. 3 ст. 39 Федерального Закона № 52-ФЗ в МБДОУ №291 выявлены нарушения требований санитарного законодательства:

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - СП 2.4.3648-20)
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" (далее - СанПиН 3.3686-21)
- СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг" (далее - СП 2.1.3678-20)

Согласно п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 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.

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.

Согласно п. 8.6.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой.

В нарушение п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, п. 8.6.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в корпусе №2 на пищеблоке в овощном цехе покрытие производственного стола «Сырые овощи» с дефектами – наблюдаются элементы стертости верхнего слоя покрытия столешницы с коррозионными элементами, покрытие труднодоступно для мытья и обработки дезинфекционными средствами. Данное нарушение подтверждается фотоснимкам №№1, 4.

Согласно п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20 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 нарушение п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20 в корпусе №1:

- в хореографическом зале на потолке имеются следы протекания кровли
В корпусе №2:

- стена рядом со входом в групповую ячейку группы «Василек», в левом крыле здания рядом с групповой ячейкой группы «Ромашка» потолок и стена имеют следы протекания от системы ливневой канализации, вследствие протечек имеются дефекты покрытия в виде отслоения и отхождения покрытия

- в приемной группы «Василек» стена также имеет следы протекания от системы ливневой канализации, дефекты покрытия

- в группе «Смешарики» в туалетном помещении потолок с элементами разрушения покрытия, стена под умывальными раковинами с участком отсутствия плит

- в туалетном помещении группы «Ромашка» стена имеет дефект в виде большого участка отсутствия плит, данный участок покрыт шпаклевкой, материал для отделки не нанесен, такая поверхность затрудняет проведение влажной уборки и дезинфекции.

В складском помещении для хранения сыпучих, а также при входе в складское помещение для хранения пищевых продуктов (бакалея, холодильное оборудование с мясом, рыбой, маслом) стены и потолки имеют следы протекания кровли, дефекты разрушения покрытия в следствие протекания кровли.

Данные нарушения подтверждаются фотоснимками №№5, 6, 8-12, 17-20.

Согласно п. 2.5.2 СП 2.4.3648-20 полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.

В нарушение п. 2.5.2 СП 2.4.3648-20 в корпусе №1:

- в группе «Одуванчик» покрытие пола в туалетном помещении, при входе в буфетную с дефектами в виде частичного отсутствия плит, разрушения плит и трещин

В корпусе №2:

- в буфетном помещении группы «Василек» пол под моечными ваннами имеет дефекты в виде частичного отсутствия плит, в данном месте наблюдается скопление грязи

- в спальном помещении группы «Солнышко», в спальном помещении группы «Ромашка» покрытие деревянного пола с дефектами, с элементами отслоения и отхождения покрытия (краски).

Данные нарушения подтверждаются фотоснимками №№7, 13-16, 21-23 .

Согласно п. 2.4.11 СП 2.4.3648-20 туалетные комнаты оборудуются туалетными кабинками с дверями.

Согласно п. 3.1.7 СП 2.4.3648-20 в дошкольной организации в старших и подготовительных группах туалетные комнаты (отдельные кабинки) оборудуются отдельно для мальчиков и девочек.

В нарушение п. 2.4.11, п. 3.1.7 СП 2.4.3648-20 в корпусе №1 в подготовительной группе «Березка», в корпусе №2 в старшей группе «Родничок» туалетные комнаты не оборудованы туалетными кабинками с дверями раздельно для девочек и мальчиков. Данное нарушение подтверждается фотоснимками №№ 2, 3.

Согласно п. 1.5. СП 2.4.3648-20 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.

В нарушение п. 1.5. СП 2.4.3648-20 в представленных личных медицинских книжках сотрудников МБДОУ №291 обнаружены нарушения в прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с периодичностью 1 раз в год – у 16 сотрудников Баженова М.А. (последняя дата прохождения 20.06.2023), Вахрушева Н.В. (гигиеническая аттестация отсутствует, принята на работу 10.12.2024), Залетдинова Г.Г. (последняя дата прохождения 20.06.2023), Иванова И.А. (последняя дата прохождения 20.06.2023), Иванова С.Ю. (последняя дата прохождения 20.06.2023), Клевцова Г.О. (последняя дата прохождения 20.06.2023), Корепанова М.Е. (последняя дата прохождения 20.06.2023), Мазитова Н.В. (последняя дата прохождения 20.06.2023), Петрова Е.В. (последняя дата прохождения 20.06.2023), Поликарпова Ж. Ю. (последняя дата прохождения 20.06.2023), Рылова Н.В. (последняя дата прохождения 20.06.2023), Соловьева С.З. (гигиеническая аттестация отсутствует, принята на работу 14.11.2024), Салтыков И.И. (последняя дата прохождения 20.06.2023), Счастливцева Ю.В. (последняя дата прохождения 20.06.2023), Шагавалиева М.М. (последняя дата прохождения 20.06.2023), Долганова С.Ю. (последняя дата прохождения 20.06.2023).

Согласно требований п. 2.11.9. СП 2.4.3648-20 в помещениях не должно быть насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности. При появлении синантропных насекомых и грызунов проводится дезинсекция и дератизация

Согласно требований п. 2.9.5. СП 2.4.3648-20 в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений в хозяйствующем субъектом проводятся контроль за санитарным состоянием и содержанием собственной территории и всех объектов, за соблюдением правил личной гигиены лицами, находящимися в них; организация профилактических и противоэпидемических мероприятий и контроль за их проведением; работа по организации и проведению мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации, противоклещевых (акарицидных) обработок и контроль за их проведением.

Согласно п.98 СанПиН 3.3686-21 дезинсекция включает в себя организационные, санитарно-технические, санитарно-гигиенические и истребительные мероприятия, направленные на уничтожение членистоногих, имеющих эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение и должна проводиться в том числе в организациях пищевой промышленности, общественного питания и организациях, осуществляющие хранение и реализацию пищевой продукции; организациях, реализующих образовательные программы дошкольного, начального, общего, основного общего и среднего общего образования.

Согласно п. 99 СанПиН 3.3686-21 дезинсекционные мероприятия включают организацию и проведение: определения видовой принадлежности членистоногих; учета численности, определения заселенности членистоногими объектов и территории; истребительных мероприятий с использованием механических, химических и биологических методов; контроля эффективности истребительных мероприятий своими силами или силами исполнителей

дезинсекционных работ или сторонних организаций. При отсутствии эффективности проверяют качество препарата, а дезинсекционные обработки повторяют, используя инсектициды из других групп химических веществ

В нарушение п. 2.11.9, п.2.9.5 СП 2.4.3648-20, п.98, п. 99 СанПиН 3.3686-21 в корпусе №2 в буфетном помещении группы «Василек» обнаружены живые тараканы.

Согласно п. 3.1.2. СП 2.4.3648-20 на территории групповых площадок устанавливают теневой навес площадью из расчета не менее 1 м² на одного ребенка, но не менее 20 м², песочницы, а также иные приспособления для игр. Теневые навесы оборудуют полами из дерева или иных строительных материалов в соответствии с областью применения.

В нарушение п. 3.1.2. СП 2.4.3648-20 в корпусе №1 на территории групповой площадки группы «Колосок» не установлен (отсутствуют) теневой навес (на основании Приказа Управления имущественных отношений и земельных ресурсов Администрации г. Ижевска №144у от 10.03.2025 по решению Арбитражного суда теневой навес был снесен).

Согласно п.3.1.1 СП 2.4.3648-20 количество детей в группах организации, реализующей образовательные программы дошкольного образования, определяется исходя из расчета площади групповой (игровой) комнаты. 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.

Количество воспитанников с ограниченными возможностями здоровья определяется исходя из расчета соблюдения нормы площади на одного воспитанника, а также соблюдения требований к расстановке мебели в соответствии с Правилами. Количество детей в группах компенсирующей направленности не должно превышать: для детей с тяжелыми нарушениями речи - 6 детей в возрасте до 3 лет и 10 детей в возрасте старше 3 лет.

В нарушении п.2.4.2, п.3.1.1 СП 2.4.3648-20 количество детей в группах превышает расчетное количество детей в группе исходя из расчета площади игровой комнаты при соблюдении нормы площади на 1 ребенка в следующих группах:

- во 2 младшей группе №1 «Светлячок» фактически 26 детей при нормативном количестве детей исходя из нормы площади на 1 ребенка 24 детей, что превышает норму на 2 ребенка
- во 2 младшей группе №2 «Ромашка» фактически 26 детей при нормативном количестве детей исходя из нормы площади на 1 ребенка 23 детей, что превышает норму на 3 детей
- в средней группе №1 «Капелька» фактически 25 детей при нормативном количестве детей исходя из нормы площади на 1 ребенка 23 детей, что превышает норму на 2 ребенка

В группе «Колокольчик», где обучаются дети с тяжелыми нарушениями речи, фактически 12 детей, что превышает норму на 2 ребенка согласно гигиеническому нормативу - для групп компенсирующей направленности для детей с тяжелыми нарушениями речи количество детей в группе в возрасте старше 3 лет не должно превышать 10 детей.

Согласно табл.3 прилож.№9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 суммарный объем блюд по приемам пищи для детей от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет должен составлять: от 1 до 3 лет – завтрак 350 г., второй завтрак 100 г., обед 450 г., полдник 200 г., ужин 400 г., второй ужин 100 г.

От 3 до 7 лет – завтрак 400 г., второй завтрак 100 г., обед 600 г., полдник 250 г., ужин 450 г., второй ужин 150 г.

В нарушение п.8.1.2, табл.3 прилож.№9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в фактическом меню возрастной категории с 1 до 3 лет суммарный объем блюд по приемам пищи не соответствует гигиеническим нормативам, а именно: суммарный объем блюд за завтрак во все дни с 13.03.2025 по 26.03.2025 составил 325г при нормативе не менее 350г.

В фактическом меню возрастной категории с 3 до 7 лет суммарный объем блюд по приемам пищи не соответствует гигиеническим нормативам, а именно: суммарный объем блюд за завтрак с 13.03.2025 по 26.03.2025 во все дни составил от 375 г при нормативе не менее 400г.

Согласно п.8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6 - 13 к настоящим Правилам.

Согласно п.8.1.2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

В нарушение п.8.1.2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в МБДОУ №291 в утвержденном 10-дневном меню и в фактическом меню за период с 13.03.2025 по 26.03.2025 для детей возрастной категории от 1 до 3 лет и с 3 до 7 лет калорийность полдника составила менее 30% от суточной потребности (менее 420 Ккал для детей 1-3 лет и менее 540 Ккал для детей 3-7 лет) во все дни фактического и утвержденного меню.

Согласно приложения 9 табл.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 масса порций гарнира для детей возрастной категории 1-3 лет должна составлять 110-120 г, для детей возрастной категории 3-7 лет - 130-150г; масса порции третьего блюда для детей возрастной категории 1-3 лет – 150-180 г., для детей возрастной категории 3-7 лет – 180-200 г, масса порции закуски для детей 1-3 лет должна составлять 20-40 г., для детей 3-7 лет – 50-60 г, масса порции второго блюда (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) для детей 1-3 лет должна составлять 50-60 г., для детей 3-7 лет – 70-80 г, масса порции первого блюда для детей 1-3 лет должна составлять 150-180 г., для детей 3-7 лет – 180-200 г.

В нарушение прилож. 9 табл.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 при гигиенической оценке меню детей 1-3 лет установлено:

- занижение массы порций гарнира 14.03.2025, 18.03.2025, 19.03.2025, 20.03.2025, 21.03.2025, 25.03.2025, масса порции гарнира составила 100г, 101г при нормативе не менее 110г.

При гигиенической оценке меню детей 3-7 лет установлено:

- занижение массы порций гарнира во все дни фактического меню с 13.03.2025 по 26.03.2025, масса порции гарнира составила 125г при нормативе не менее 130г
- занижение массы порций второго блюда во все дни фактического меню с 13.03.2025 по 26.03.2025, масса порции второго блюда составила 60г при нормативе не менее 70г
- занижение массы порций первого блюда во все дни фактического меню с 13.03.2025 по 26.03.2025, масса порции первого блюда составила 170г при нормативе не менее 180г
- занижение массы порций третьего блюда во все дни фактического меню с 13.03.2025 по 26.03.2025, масса порции третьего блюда составила 170г при нормативе не менее 180г.

Согласно п. 8.1.2., 8.1.2.2., прил. 10, табл. 1, 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 суточная потребность в пищевых веществах (с учетом 4 приемов пищи 90% от суточной потребности) для детей возрастной категории 1-3 года составляет: белки-37,8 г, жиры - 42,3 г, углеводы –182,7г, энергетическая ценность – 1260 ккал, для детей 3-7 лет составляет: белки -48,6 г, жиры -54 г, углеводы –234,9г, энергетическая ценность – 1620 ккал.

Калорийность обеда должна составлять 35% от суточной потребности: для детей 1-3 лет калорийность обеда должна составлять не менее 490 ккал; для детей 3-7 лет – не менее 630 ккал.

В нарушение п.8.1.2, 8.1.2.2., табл.1,3 прилож.№10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 при гигиенической оценке утвержденного 10-дневного меню и фактического меню за период с 13.03.2025 по 26.03.2025 возрастной категории от 1 до 3 лет было установлено:

- отмечается занижение энергетической ценности обедов во все дни фактического меню, калорийность обедов составила от 367 ккал до 469 ккал при нормативе не менее 490 ккал
- отмечается занижение суточной калорийности рациона детей во все дни фактического меню, калорийность рациона детей составила от 899 ккал до 1186 ккал.

При гигиенической оценке утвержденного 10-дневного меню и фактического меню за период с 13.03.2025 по 26.03.2025 возрастной категории от 3 до 7 лет было установлено:

- отмечается занижение энергетической ценности обедов во все дни фактического меню, калорийность обедов составила от 464 ккал до 617 ккал при нормативе не менее 490 ккал
- отмечается занижение суточной калорийности рациона детей во все дни фактического меню, калорийность рациона детей составила от 1100 ккал до 1431 ккал.

Согласно п. 6.2.31 СП 2.1.3678-20 в процессе эксплуатации плавательного бассейна осуществляется лабораторный контроль в соответствии с программой производственного контроля за: качеством воды; параметрами микроклимата; состоянием воздушной среды в зоне дыхания пловцов; уровнями шума и освещенности. Проводятся также бактериологические и паразитологические анализы смывов с поверхностей.

Согласно п. 6.2.32 СП 2.1.3678-20 лабораторный контроль за качеством воды в ванне бассейна включает исследования по определению следующих показателей со следующей периодичностью:

- а) органолептические (мутность, цветность, запах) - 1 раз в сутки в дневное или вечернее время;
- б) остаточное содержание обеззараживающих реагентов (хлор, бром, озон, диоксид хлора), а также температура воды и воздуха - перед началом работы бассейна и далее каждые 4 часа;
- в) основные микробиологические показатели (общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии, колифаги и золотистый стафилококк) - 2 раза в месяц;
- г) паразитологические - 1 раз в квартал;
- д) содержание хлороформа (при хлорировании) или формальдегида (при озонировании) - 1 раз в месяц.

Согласно п. 6.2.35 СП 2.1.3678-20 для оценки эффективности текущей уборки и дезинфекции помещений и инвентаря необходимо не менее 1 раза в квартал проведение бактериологического и паразитологического анализов смывов на присутствие общих колиформных бактерий и обсемененность яйцами гельминтов.

В нарушение п.6.2.31, п. 6.2.32, п. 6.2.35 СП 2.1.3678-20 в МБДОУ №291 периодичность лабораторного контроля в рамках производственного контроля за качеством воды в ванне бассейна, а также проведение бактериологического и паразитологического анализов смывов на присутствие общих колиформных бактерий и обсемененность яйцами гельминтов осуществляется не в соответствии с требованиями санитарного законодательства – согласно производственного контроля, разработанного МБДОУ №291, периодичность проведения лабораторного контроля составила 2 раза в год смывы на БГКП и яйца гельминтов, вода из чаши бассейна на БГКП 1 раз в квартал, вода на ОМЧ, БГКП, на гельминты 1 раз в год, при гигиеническом нормативе: основные микробиологические показатели (общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии, колифаги и золотистый стафилококк) - 2 раза в месяц; паразитологические - 1 раз в квартал; содержание хлороформа (при хлорировании) или формальдегида (при озонировании) - 1 раз в месяц; проведение бактериологического и паразитологического анализов смывов на присутствие общих колиформных бактерий и обсемененность яйцами гельминтов не менее 1 раза в квартал.

12. К настоящему акту прилагаются:

- фотоснимки №№ 1-23
- предписание №1581 от 08.04.2025г
- предписание №1582 от 08.04.2025г
- предписание №1583 от 08.04.2025г

Главный специалист-эксперт ОСН
(должность, фамилия, инициалы инспектора)

Зорина К.Н.



Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемых лиц или их представителей с актом (дата и время ознакомления)

(дата, время)

08.04.2025

(подпись)

[подпись]

(должность)

заместитель

(ФИО)

О.В. Зорина