



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

Администрации Нижнесергинского  
муниципального района  
n-sergi.mr@egov66.ru

**Территориальный отдел  
Управления Федеральной службы по  
надзору в сфере защиты прав потребителей  
и благополучия человека по Свердловской  
области в городе Первоуральск,  
Шалинском, Нижнесергинском районах и  
городе Ревда**

(Первоуральский отдел Управления  
Роспотребнадзора по Свердловской области)

Вайнера ул., д. 4, г. Первоуральск, 623102,

тел.: (3439) 24-52-15, факс (3439) 24-84-20,

e-mail: mail\_11@66.rospotrebnadzor.ru

<http://66.rospotrebnadzor.ru>

ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565

ИНН/КПП 6670083677/667001001

27.03.2024г. №66-11-06/15-*2434*-2024

*О направлении информации  
для размещения на официальном сайте*

Первоуральский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области направляет Вам информацию о проведении профилактических визитов в 1 квартале 2024 года в отношении организаций для детей и молодежи на территории Нижнесергинского МР.

Заместитель начальника

Е.И. Максимова

В первом квартале 2024 года специалистами Первоуральского отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области проведено 14 профилактических визитов в отношении образовательных организаций на территории Нижнесергинского муниципального района, из которых 11 профилактических визита обязательные.

Профилактический визит является одним из видов профилактических мероприятий, предусмотренных ФЗ №248.

В соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 01.10.2022 № 1743 «О внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 10.03.2022 г. № 336» в отношении государственных и муниципальных учреждений дошкольного и начального общего образования, основного общего и среднего общего образования, объекты контроля которых отнесены к категориям чрезвычайно высокого и высокого риска проводится в 2024 году профилактический визит, не предусматривающий возможность отказа от его проведения. Данный профилактический визит проводится в том числе в целях оценки соблюдения обязательных требований в ходе осмотра, испытаний отобранных проб воды питьевой, растворов дезинфицирующих средств или пищевой продукции, замеров параметров микроклимата, освещенности и проведения экспертиз.

Среди выявленных в ходе профилактических визитов нарушений:

- не соблюдаются требования к организации образовательного процесса;
- в личных медицинских книжках сотрудников отсутствуют отметки о своевременной вакцинации и медицинском осмотре;
- меню составлено без учета распределения энергетической ценности суточного рациона, занижена масса порций отдельных блюд и отдельных приемов пищи;
- несвоевременное проведение косметического ремонта помещений;
- не промаркирован в зависимости от назначения инвентарь пищеблока;
- используется для раздачи блюд инвентарь, не имеющий мерных меток объема;
- отсутствует стол для работы с тестом из дерева твердых лиственных пород;
- не размещена инструкция по приготовлению растворов дезинфицирующих средств в месте его приготовления;
- солнцезащитные устройства имеют длину ниже уровня подоконников;
- остекление окон выполнено не из цельного стекла;
- не проводится химическая чистка или дезинфекционная обработка постельных принадлежностей;
- имеются следы загрязнения вентиляционных решеток;
- имеются дефекты подходов на собственной территории;
- имеются дефекты учебной, столовой мебели, скамеек, тумбочек и пр.;
- конструкция окон не допускает возможности проведения проветривания;
- промаркирован уборочный инвентарь;
- нарушаются условия хранения пищевой продукции;
- отсутствует локальная вытяжная система вентиляции над моечными ваннами на пищеблоках;
- емкости с растворами дезинфицирующих средств не содержат на маркировке информации о его наименовании, предельном сроке годности;
- не своевременно подвергается чистке санитарно-техническое оборудование;
- функциональные размеры мебели не соответствуют обязательным требованиям в соответствии с нанесенной маркировкой;
- не размещены в доступных для родителей и детей местах рекомендации по здоровому питанию;
- имеются дефекты санитарно-технического оборудования;
- не оборудованы защитными конструкциями осветительные приборы в помещениях для занятий физической культурой;
- содержатся в неисправном состоянии источники искусственного освещения;
- не оборудованы защитными бортиками демонстрационные столы;

- пищевые продукты, поступающие в организацию, не сопровождаются документами, обеспечивающими прослеживаемость;

- допущено хранение в складских помещениях для пищевой продукции строительных материалов;

- не подвергаются уборке помещения, предназначенные для организации общественного питания (имеются следы паутины на стенах);

- не оборудованы приборами для измерения температуры и влажности складские помещения на пищеблоке;

- не соблюдается кратность лабораторных испытаний в рамках производственного контроля;

- используются лампы разного типа светоизлучения в одном помещении;

- не соблюдается кратность обследований детей на чесотку и педикулез;

- неудовлетворительные результаты испытаний воды питьевой.

В отношении юридических лиц выданы предписания об устранении выявленных нарушений; копии предписаний направлена также в адрес учредителей образовательных организаций.