



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 Калининградской области
(УПРАВЛЕНИЕ РОСПОТРЕБНАДЗОРА ПО КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ)

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека по Калининградской области в Черняховском, Озерском и Гвардейском районах
(Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Калининградской области в Черняховском, Озерском и
Гвардейском районах)

(наименование территориального органа государственного контроля (надзора))

Предписание
об устранении выявленных нарушений
обязательных требований

№ 144 Черняховск, ул. Пионерская, 19 « 26 » 03. 2025 г.
(место выдачи предписания)

Мною, начальником территориального отдела Управления Роспотребнадзора по
Калининградской области в Черняховском, Озерском и Гвардейском районах Иванишем Петром
Васильевичем
(фамилия, имя, отчество инспектора)

при проведении профилактического визита в отношении:
МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ "ДЕТСКИЙ САД №3 Г. ЧЕРНЯХОВСКА"; сокращенное наименование: МАДОУ
"ДЕТСКИЙ САД №3 Г.ЧЕРНЯХОВСКА"; ОГРН - 1233900006075; ИНН - 3914025483; КПП –
391401001; дата регистрации юридического лица: 07.06.2023г.; адрес места нахождения: 238150,
Калининградская область, город Черняховск, ул. Пушкина, дом 9; чрезвычайно высокий риск
(1 класс)

(указывается наименование контролируемого лица, адрес места нахождения и места осуществления деятельности)

выявлены следующие нарушения обязательных требований:

п.8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации
общественного питания населения", согласно которым в организованных детских коллективах
общественное питание детей должно осуществляться с учетом требований, содержащихся в
приложениях N 6 - 13 к настоящим Правилам. В ходе профилактического визита выявлено
нарушение данных требований, а именно на складе пищеблока, в холодильнике «молочные
продукты» на хранении имеются колбасы и сосиски, которые включены в перечень пищевой
продукции, не допустимой при организации питания детей (приложение N 6к СанПиН 2.3/2.4.3590-
20, п. 21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы). В примерном цикличном
десятидневном меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет, на
полдник (6 день) имеется сосиска в тесте, на обед (9 день)- сосиска.

п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям
воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», согласно которым 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; п.2.14. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические

требования к организации общественного питания населения", согласно которым для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации. В ходе профилактического визита установлено отсутствие бактерицидного оборудования на пищеблоке в зонах формирования наборов готовых блюд, обработки яиц, мясорыбном и овощном участках.

п.2.9.5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которым в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений хозяйствующим субъектом проводится работа по организации и проведению мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации, противоклещевых (акарицидных) обработок и контроль за их проведением, в нарушение данных требований не представлен договор на проведение дезинсекционных мероприятий на 2025 год.

п.1.8. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которым на объектах должен осуществляться производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов. В ходе профилактического визита установлено, что предусмотренный в рамках программы производственного контроля (№29/2-ОД от 02.09.24), лабораторный и инструментальный контроль в учреждении в 2024 году не проводится. Договор на проведение исследований и подтверждающих документом о проведении производственного контроля не представлены.

п.1.5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которым работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, 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 данных требований в личных медицинских книжках отсутствуют сведения о профилактических прививках:

- ревакцинации против дифтерии и столбняка каждые 10 лет от момента последней ревакцинации у 3-х работников (Катаева Н.Л. (30.08.2013); Рубан О.Н. (17.02.2010); Бирюкова Н.В. (05.12.2014);

- против гриппа в 2024 году у 6 работников организации осуществляющей образовательную деятельность (Моисеева Д.А.; Катаева Н.Л.; Рубан О.Н.; Закирова Н.Р.; Попкова Т.В.; Федянин К.Ю.);

п.2.4.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которым воспитанники обеспечиваются мебелью в соответствии с их ростом и возрастом. Функциональные размеры мебели должны соответствовать обязательным требованиям, установленным техническим регламентом. В нарушение данных требований воспитанники группы №4 не обеспечены мебелью в соответствии с их ростом, подбор мебели (столов и стульев) произведен без учета антропометрических (ростовых) показателей детей, а именно по результатам проведенных измерений детской мебели 13.03.2025, для детей по ростовой группе №2, используется группа мебели (стол, стул) группы №3, при гигиеническом нормативе №2.(экспертное заключение № М.350.275.К.П.22 от 19.03.2025);

п.2.7.1. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которым в помещениях обеспечиваются параметры микроклимата, воздухообмена, определенные требованиями гигиенических нормативов. По результатам проведенных измерений микроклимата 13.03.2025 установлено что температура и относительная влажность воздуха не соответствует нормативным требованиям, а именно:

- группа №9 (игровая комната) температура воздуха 24,88-24,91⁰С, при гигиеническом нормативе 21,0-24,0⁰С, значение относительной влажности 38,2-38,3%, при гигиеническом нормативе 40-60%;

- группа №10 (игровая комната) температура воздуха 24,85-24,87⁰С, при гигиеническом нормативе 21,0-24,0⁰С;

- группа №1 (игровая комната) температура воздуха 25,51-25,53⁰С, при гигиеническом

нормативе 21,0-24,0⁰С;

- группа №2 (игровая комната) температура воздуха 25,34-25,37⁰С, при гигиеническом нормативе 21,0-24,0⁰С;

- группа №7 (игровая комната) температура воздуха 25,22-25,24⁰С, при гигиеническом нормативе 21,0-24,0⁰С, значение относительной влажности 39,1-39,3%, при гигиеническом нормативе 40-60%;

- группа №3 (игровая комната) температура воздуха 24,38-24,39⁰С, при гигиеническом нормативе 21,0-24,0⁰С;

- группа №6 (игровая комната) температура воздуха 24,89-24,92⁰С, при гигиеническом нормативе 21,0-24,0⁰С;

- группа №4 (игровая комната) температура воздуха 25,32-25,34⁰С, при гигиеническом нормативе 21,0-24,0⁰С;

- группа №8 (игровая комната) температура воздуха 24,96-24,98⁰С, при гигиеническом нормативе 21,0-24,0⁰С;

- группа №5 (игровая комната) температура воздуха 24,98-24,99⁰С, при гигиеническом нормативе 21,0-24,0⁰С.

п.2.4.6.2.СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», согласно которым посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря. В нарушение данных требований для приготовления блюд используется часть алюминиевой посуды;

п.2.5.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», согласно которым стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибок, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. В ходе профилактического визита установлено, что в группе № 10 в душевой на потолке и стене следы протечки.

(указать нарушения, а также структурную единицу нормативного правового акта, обязательные требования которого были нарушены)

На основании изложенного и руководствуясь абзацем 5 пункта 11(4) постановления Правительства Российской Федерации от 10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществлении государственного контроля (надзора), муниципального контроля» и с целью устранения выявленных нарушений предписываю:

- пп.1.5; 1.8; 2.5.3; 2.4.6.2; 2.4.3; 2.7.1; 2.9.5 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»; пп. 2.14; 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

(указать требования, подлежащие выполнению в целях устранения выявленных нарушений обязательных требований, срок устранения нарушений)

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на

МАДОУ "ДЕТСКИЙ САД №3 Г.ЧЕРНЯХОВСКА"; ОГРН - 1233900006075; ИНН - 3914025483; КПП – 391401001; дата регистрации юридического лица: 07.06.2023г.; адрес места нахождения: 238150, Калининградская область, город Черняховск, ул. Пушкина, дом 9,

наименование и адрес место нахождения контролируемого лица

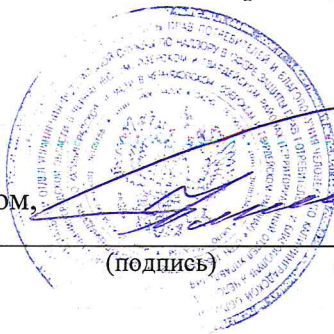
Информацию о выполнении настоящего предписания необходимо представить в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Калининградской области в Черняховском, Озерском и Гвардейском районах по адресу: г.Черняховск, ул. Пионерская, д. 19 тел./факс 8-401-41-32124 заказным почтовым отправлением с уведомлением о вручении или иным доступным способом в срок до 01.08.2025г. с приложением документов и сведений, подтверждающих исполнение предписания.

Настоящее предписание может быть обжаловано в течение десяти рабочих дней с момента его получения в досудебном порядке, предусмотренном Федеральным законом от 31.07.2021 г. № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации».

Предписание об устранении нарушений обязательных требований, выданное в рамках осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора может быть обжаловано в судебном порядке только после прохождения процедуры досудебного обжалования.

Начальник территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по
Калининградской области в Черняховском,
Озерском и Гвардейском районах

(должность лица, составившего
предписание)



(подпись)

Иваниш П.В.

(инициалы и фамилия)

С предписанием ознакомлен(а) «26» 03 2025г.

(подпись)

(инициалы и фамилия)

Предписание направлено по адресу:

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

Учетный № 39250041000117366911 от 28.02.2025

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 Калининградской области

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Калининградской области в Черняховском, Озерском и Гвардейском районах

(наименование территориального органа государственного контроля (надзора))

«26» марта 2025 г., 11 час. 00 мин.

(дата и время составления акта)

Калининградская область, г. Черняховск, ул. Пионерская, 19

(место составления акта)

Акт профилактического визита № 144

1. Профилактический визит проведен в соответствии с пунктом 11(4) постановления Правительства РФ от 10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля».

2. Профилактический визит проведен в отношении: МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ "ДЕТСКИЙ САД №3 Г. ЧЕРНЯХОВСКА"; сокращенное наименование: МАДОУ "ДЕТСКИЙ САД №3 Г. ЧЕРНЯХОВСКА"; ОГРН - 1233900006075; ИНН - 3914025483; дата регистрации юридического лица: 07.06.2023г., чрезвычайно высокий риск (1 класс)

(наименование контролируемого лица, ИНН, ОГРН, объект контроля, категория риска)

3. Профилактический визит проведен по адресу (местоположению): 238150, Калининградская область, город Черняховск, ул. Пушкина, дом 9
(указывается адрес (местоположение), место осуществления контролируемым лицом деятельности или место нахождения иных объектов контроля, в отношении которых был проведен профилактический визит)

4. Профилактический визит проведен в следующие сроки:

с «13» марта 2025 г. 10 час. 20 мин. по «26» марта 2025 г. 11 час.00 мин.

(указываются дата и время фактического проведения профилактического визита).

5. Профилактический визит проведен начальником территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Калининградской области в Черняховском, Озерском и Гвардейском районах Иванишом Петром Васильевичем; старшим специалистом I разряда территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Калининградской области в Черняховском, Озерском и Гвардейском районах Варениковой Валентиной Николаевной

(указываются фамилия, имя отчество (при наличии), должность лица, проводившего профилактический визит)

6. К проведению профилактического визита были привлечены:

1) специалисты: не привлекались

(указываются фамилии, имена отчества (при наличии), должности специалистов)

2)эксперты (экспертные организации): филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Калининградской области в городе Гусев» (Аттестат аккредитации Федеральной службы по аккредитации № РОСС RU.0001.513504 от 16.04.2015), аттестат аккредитации Федеральной службы по аккредитации № RA.RU.710068 от 22.07.2015

(указываются фамилия, имя отчество (при наличии), должность экспертов, или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельств об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации)

7. При проведении профилактического визита присутствовали представители контролируемого лица: заведующий МАДОУ «Детский сад №3 г.Черняховска» Иванова Надежда Сергеевна

(ФИО, должность)

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	Да
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)	
Осуществлено консультирование контролируемого лица	Да

9. При проведении профилактического визита были совершены следующие действия:

1) осмотр;

2) отбор проб (образцов): для микробиологических исследований: пробы воды, почвы, готовые блюда, смывы; для санитарно-химических исследований: пробы дезинфицирующих растворов, блюда на калорийность; для паразитологических исследований: почва, смывы;

3) истребование документов;

4) испытание;

5) экспертиза

(указывается фактически совершенное действие: 1) осмотр, 2) отбор проб (образцов), 3)испытание, 4) инструментальные исследования, 5) экспертиза, 6) истребование документов)

в следующие сроки:

1) осмотр: с «13» марта 2025 г. 10 час. 20 мин. по «13» марта 2025 г. 12час.10 мин.;

2) отбор проб (образцов): с «13» марта 2025 г. 10 час. 20 мин. по «13» марта 2025 г. 12час.10 мин.;

3) истребование документов: с «13» марта 2025 г. 10 час. 20 мин. по «13» марта 2025 г. 12.10 час.; испытание: с «13» марта 2025 по «24» марта 2025;

4) экспертиза: с «13» марта 2025 по «24» марта 2025

(указывается по каждому фактически совершенному действию)

10. При проведении профилактического визита рассмотрены истребованные документы:

- 1) документы, подтверждающие полномочия законного представителя: копия приказа Управления образования администрации муниципального образования «Черняховский муниципальный округ» № 41 от 23.05.2023 «О приеме на работу Иванову Надежду Сергеевну на должность заведующего МАДОУ «Детский сад №3 г.Черняховска»;
- 2) личные медицинские книжки работников в количестве 40;
- 3) список и перечень работников, связанных с вредными и опасными производственными факторами и работами, сведения о прохождении предварительных и периодических медицинских осмотров и гигиенической профессиональной подготовки (аттестации);
- 5) документы по контролю использования бактерицидных установок, журналы учета;
- 6) карты развития детей со сведениями о группе здоровья, физкультурной группе, справки допуска в учреждения от ЛПУ, регистрационные журналы и журналы осмотров детей;
- 9) документы, подтверждающие качество и безопасность моющих и дезинфицирующих средств, продуктов питания, мебели, игрушек, средств технического обучения, учебной продукции;
- 10) «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции», «Журнал бракеража готовой пищевой продукции», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях», «Гигиенический журнал»; - основное 2-х недельное меню;
- 11) инструкции: о правилах мытья инвентаря, оборудования, игрушек, по приготовлению дезинфицирующих растворов;
- 12) наименование используемых дезинфекционных средств, инструкция по применению, расчет расходуемых дезинфекционных средств на рабочий день, месяц, год и генеральную уборку;
- 13) график проведения текущих и генеральных уборок помещений, оборудования, утвержденных руководителем организации;
- 14) договоры:
 - на вывоз твердых бытовых отходов с ГП КО «ЕСОО» № 222224316 от 23.12.24, счет –фактура о предоставлении услуги по обращению с ТКО (ежемесячно);
- 15) договор на проведение дератизационных мероприятий с ООО «Дезконтроль» №2768 от 13.01.25; с актами выполненных работ за 2024 года и текущий период 2025 год;
- 16) договор на проведение акарицидной обработки с ООО «Дезконтроль» №2768 от 13.01.25, с актами выполненных работ за 2024 года и текущий период 2025 год;
- 17) договор на водопользование, водоотведение: с ГП КО «Водоканал» №19/83426 от 12.10.23

(указывается рассмотренные документы, представленные контролируемым лицом)

11. При проведении профилактического визита было установлено:

МАДОУ «Детский сад №3» осуществляет деятельность по дошкольному образованию по адресу: Калининградская область, г. Черняховск, улица Пушкина, дом 9.

Учреждение имеет лицензию на образовательную деятельность № ЛО-35-01236-39/00670846 от 16.08.2023.

Учреждение размещено в типовом 2-х этажном отдельно стоящем здании 1970 года постройки. Здание размещено в черте города, территория оборудована наружным электрическим освещением, по периметру ограждена металлическим забором и зелеными насаждениями, находится в удовлетворительном состоянии. Уборка территории осуществляется силами технического персонала ежедневно.

Подъездные пути заасфальтированы, пешеходные дорожки выложены тротуарной плиткой.

Территория зонирована, игровая зона включает групповые площадки, индивидуальные для каждой группы, отделены друг от друга, и от хозяйственной зоны зелеными насаждениями. Групповые площадки оборудованы теньевыми навесами, песочницами и приспособлениями для игр. Теньевые навесы имеют деревянный пол. Песочницы оборудованы крышками.

На собственной территории оборудована площадка с водонепроницаемым твердым покрытием для сбора отходов, установлено 2 контейнера с закрывающимися крышками.

В ДОУ укомплектовано и функционирует 10 групп, четыре группы имеют изолированный вход. В состав каждой групповой ячейки входят: раздевальная, групповая (для проведения игр, занятий, приема пищи), буфетная (для подготовки готовых блюд к раздаче и мытья столовой посуды), туалетная (совмещенная с умывальной). В составе двух групп имеются спальни в восьми

групповых организован сон с использованием как выдвижных двухуровневых кроватей, так и одноместных кроватей.

Все помещения постоянного пребывания детей оборудованы приборами для обеззараживания воздушной среды, журналы учета использования бактерицидных установок и графики обработок имеются.

Для контроля температуры воздуха в группах используются термометры, графики проветривания помещений имеются.

Пищеблок работает на сырье, обработка продовольственного сырья и изготовление блюд происходит в отдельных зонах (участках), с использованием отдельного оборудования и инвентаря. Поточность производства соблюдается. Технологическое оборудование, являющееся источником выделения тепла оборудовано локальными вытяжными системами вентиляции. Продуктов с истекшим сроком реализации и запрещенных блюд не выявлено. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют цельнометаллическое покрытие, покрытие стола для работы с тестом выполнено из дерева. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование промаркированы в зависимости от назначения и используются в соответствии с маркировкой. Для обеззараживания воздуха в зоне стола для приготовления салатов имеется бактерицидная установка.

Питание детей организовано в соответствии с утвержденным меню. Меню разработано на период двух недель и утверждено руководителем. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов. Наименования блюд, указываемых в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах. Выдача готовой продукции осуществляется после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты фиксируются в бракеражном журнале. Суточные пробы оставляются в полном объеме, хранятся в отдельном холодильнике в условиях температурного режима. Работников пищеблока, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем -3, ежедневно осматриваются, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал.

Для хранения пищевых продуктов имеется складское помещение, оборудованное прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Температурный режим ежедневно фиксируется в журнале. Хранение продуктов осуществляется в таре производителя. Маркировочные ярлыки сохраняются до окончания реализации продукции. Пищевых продуктов без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи не выявлено. Товарное соседство соблюдается.

Питьевой режим организован посредством выдачи в группы бутилированной питьевой воды «Экопова», расфасованной в пластиковые 5 литровые емкости. Договор на поставку питьевой воды заключен с ООО «Феникс», поставляемая вода имеет документы о подтверждении соответствия.

Прачечная включает в себя: постирочную, оборудованную стиральными и сушильными машинами, комнату гладильную, хранения и выдачи чистого белья. Смена постельного белья и полотенца осуществляется 1 раз в неделю или по мере загрязнения.

Водоснабжение, канализация, отопление централизованные от городских сетей, горячее водоснабжение через водонагревающие устройства. Аварийные ситуации на системах водоснабжения, канализования, отопления, энергоснабжения не регистрировались.

Внутренняя отделка помещений выполнена в соответствии с гигиеническими требованиями, санитарное состояние удовлетворительное.

Уборочный инвентарь промаркирован в соответствии с назначением и видов работ, инвентарь для уборки туалетов хранится отдельно. Для мытья игрушек во всех группах имеются промаркированные емкости. Графики уборок имеются, утверждены руководителем 11.01.2025г.

Для уборки помещений используются разрешенные к применению моющие и дезинфицирующие средства. В настоящее время используются «НИКА-ЭКСТРА М ПРОФИ» и «Хлорэксель», сертификаты, методические рекомендации по использованию имеются. Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением.

Медицинское обслуживание детей осуществляет ГБУЗ КО «Черняховская ЦРБ». На прохождение периодических медицинских осмотров работников договор заключен с ООО «Центр медицинских осмотров» №48/25 от 20.01.2025.

Персонал обеспечен санитарной одеждой, предметами для соблюдения личной гигиены.

В целях предотвращения возникновения инфекционных заболеваний обеспечена работа по организации и проведению мероприятий по дератизации, дезинсекции противоклещевой (акарицидной) обработки территории. Договор заключен с ООО «Дезконтроль», представлены акты выполненных работ за 2024 по дератизации, дезинсекции, акарицидной обработки. В 2025 году дважды проведены мероприятия по дератизации и первая противоклещевая обработка территории.

В учреждении разработана и утверждена программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов №29/2-ОД от 02.09.24.

Протоколы инструментальных измерений и лабораторных исследований филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Калининградской области в г.Гусев», а также экспертные заключения по результатам проведенных исследований и измерений получены территориальным отделом 24.03.2025 года, входящий № 18/211-5.

При проведении профилактического визита выявлены нарушения обязательных требований:

п.8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", согласно которым в организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6 - 13 к настоящим Правилам. В ходе профилактического визита выявлено нарушение данных требований, а именно на складе пищеблока, в холодильнике «молочные продукты» на хранении имеются колбасы и сосиски, которые включены в перечень пищевой продукции, не допустимой при организации питания детей (приложение N 6к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы). В примерном цикличном десятидневном меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет, на полдник (6 день) имеется сосиска в тесте, на обед (9 день)- сосиска.

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 которым для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха. При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц; п.2.14. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", согласно которым для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации. В ходе профилактического визита установлено отсутствие бактерицидного оборудования на пищеблоке в зонах формирования наборов готовых блюд, обработки яиц, мясорыбном и овощном участках.

п.2.9.5 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которым в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений хозяйствующим субъектом проводится работа по организации и проведению мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации, противоклещевых (акарицидных) обработок и контроль за их проведением, в нарушение данных требований не представлен договор на проведение дезинсекционных мероприятий на 2025 год.

п.1.8 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которым на объектах должен осуществляться производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов. В ходе профилактического визита установлено, что предусмотренный в рамках программы производственного контроля (№29/2-ОД от 02.09.24), лабораторный и инструментальный контроль в учреждении в 2024 году не проводится. Договор на проведение

исследований и подтверждающих документом о проведении производственного контроля не представлены.

п.1.5 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которым работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, 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 данных требований в личных медицинских книжках отсутствуют сведения о профилактических прививках:

- ревакцинации против дифтерии и столбняка каждые 10 лет от момента последней ревакцинации у 3-х работников (Катаева Н.Л. (30.08.2013); Рубан О.Н. (17.02.2010); Бирюкова Н.В. (05.12.2014);
- против гриппа в 2024 году у 6 работников организации осуществляющей образовательную деятельность (Моисеева Д.А.; Катаева Н.Л.; Рубан О.Н.; Закирова Н.Р.; Попкова Т.В.; Федянин К.Ю.);

п.2.4.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которым воспитанники обеспечиваются мебелью в соответствии с их ростом и возрастом. Функциональные размеры мебели должны соответствовать обязательным требованиям, установленным техническим регламентом. В нарушение данных требований воспитанники группы №4 не обеспечены мебелью в соответствии с их ростом, подбор мебели (столов и стульев) произведен без учета антропометрических (ростовых) показателей детей, а именно по результатам проведенных измерений детской мебели 13.03.2025, для детей по ростовой группе №2, используется группа мебели (стол, стул) группы №3, при гигиеническом нормативе №2.(экспертное заключение № М.350.275.К.П.22 от 19.03.2025);

п.2.7.1 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которым в помещениях обеспечиваются параметры микроклимата, воздухообмена, определенные требованиями гигиенических нормативов. По результатам проведенных измерений микроклимата 13.03.2025 установлено что температура и относительная влажность воздуха не соответствует нормативным требованиям, а именно:

- группа №9 (игровая комната) температура воздуха 24,88-24,91⁰С, при гигиеническом нормативе 21,0-24,0⁰С, значение относительной влажности 38,2-38,3%, при гигиеническом нормативе 40-60%;

- группа №10 (игровая комната) температура воздуха 24,85-24,87⁰С, при гигиеническом нормативе 21,0-24,0⁰С;

- группа №1 (игровая комната) температура воздуха 25,51-25,53⁰С, при гигиеническом нормативе 21,0-24,0⁰С;

- группа №2 (игровая комната) температура воздуха 25,34-25,37⁰С, при гигиеническом нормативе 21,0-24,0⁰С;

- группа №7 (игровая комната) температура воздуха 25,22-25,24⁰С, при гигиеническом нормативе 21,0-24,0⁰С, значение относительной влажности 39,1-39,3%, при гигиеническом нормативе 40-60%;

- группа №3 (игровая комната) температура воздуха 24,38-24,39⁰С, при гигиеническом нормативе 21,0-24,0⁰С;

- группа №6 (игровая комната) температура воздуха 24,89-24,92⁰С, при гигиеническом нормативе 21,0-24,0⁰С;

- группа №4 (игровая комната) температура воздуха 25,32-25,34⁰С, при гигиеническом нормативе 21,0-24,0⁰С;

- группа №8 (игровая комната) температура воздуха 24,96-24,98⁰С, при гигиеническом нормативе 21,0-24,0⁰С;

- группа №5 (игровая комната) температура воздуха 24,98-24,99⁰С, при гигиеническом нормативе 21,0-24,0⁰С.

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 которым посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря. В нарушение данных требований для приготовления блюд используется часть алюминиевой посуды;

п.2.5.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которым 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 ходе профилактического визита установлено, что в группе № 10 в душевой на потолке и стене следы протечки.

(указываются выводы, по результатам осмотра, рассмотрения документов, проведенных исследований, испытаний, экспертиз: 1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований; 2) вывод о выявленных нарушениях обязательных требований; 3) сведения о факте устранения нарушений обязательных требований до окончания профилактического мероприятия)

12. К настоящему акту прилагаются:

- Протокол испытаний образца (дезинфицирующее средство «Ника Экстра М Профи») №39-00-24/01462-25 от 20.03.2025;
- Протокол испытаний образца (0,25% раствор дезинфицирующего средства «Ника Экстра М Профи») №39-00-24/01463-25 от 20.03.2025, с заключением эксперта по гигиенической оценке протокола лабораторных исследований № М.354.275.К.П.22 от 20.03.2025;
- Протокол испытаний образца (0,25% раствор дезинфицирующего средства «Ника Экстра М Профи») №39-00-24/01464-25 от 20.03.2025, с заключением эксперта по гигиенической оценке протокола лабораторных исследований № М.355.275.К.П.22 от 20.03.2025;
- Протоколы лабораторных исследований готовой продукции на калорийность от 19.03.2025: №39-00-24/01465-25; №39-00-24/01466-25; №39-00-24/01467-25; с заключением эксперта по гигиенической оценке № М.17/Н.22 от 19.03.2025;
- Протокол испытаний образца (компот из сухофруктов) по микробиологическим показателям №39-00-24/01471-25 от 17.03.2025, с заключением эксперта по гигиенической оценке протокола лабораторных исследований № М.341.275.К.П.22 от 19.03.2025;
- Протокол испытаний образца (жаркое по-домашнему) по микробиологическим показателям №39-00-24/01469-25 от 17.03.2025, с заключением эксперта по гигиенической оценке протокола лабораторных исследований № М.342.275.К.П.22 от 19.03.2025;
- Протокол испытаний образца (суп картофельный) по микробиологическим показателям №39-00-24/01468-25 от 17.03.2025, с заключением эксперта по гигиенической оценке протокола лабораторных исследований № М.343.275.К.П.22 от 19.03.2025;
- Протокол испытаний образца (почва) по микробиологическим и паразитологическим показателям №39-00-24/01472-25 от 17.03.2025, с заключением эксперта по гигиенической оценке протокола лабораторных исследований № М.344.275.К.П.22 от 19.03.2025;
- Протокол испытаний образцов (смывы) по микробиологическим показателям №39-00-24/01474-25 от 14.03.2025, с заключением эксперта по гигиенической оценке протокола лабораторных исследований № М.345.275.К.П.22 от 19.03.2025;
- Протокол испытаний образцов «смывы на яйца гельминтов» №39-00-24/01477-25 от 14.03.2025, с заключением эксперта по гигиенической оценке протокола лабораторных исследований № М.346.275.К.П.22 от 19.03.2025;
- Протокол испытаний образцов «смывы на цисты кишечных простейших» №39-00-24/01478-25 от 14.03.2025, с заключением эксперта по гигиенической оценке протокола лабораторных исследований № М.347.275.К.П.22 от 19.03.2025;
- Экспертное заключение по результатам измерений и расстановки детской мебели № М.350.275.К.П.22 от 19.03.2025;
- Протокол измерений физических факторов. Микроклимат № 39-00-24/01479-01-25.В от 14.03.2025 с экспертным заключением № М.18/Н.22 от 19.03.2025;
- Протокол измерений физических факторов. Освещенность № 39-00-24/01480-01-25 от 14.03.2025 с экспертным заключением № М.361.275.К.П.22 от 19.03.2025;

- Протокол испытаний образца (вода питьевая централизованного водоснабжения) №39-00-24/01492-25 от 17.03.2025, с заключением эксперта по гигиенической оценке протокола лабораторных исследований № М.348.275.К.П.22 от 19.03.2025;

- Предписание №144 от 26.03.2025

(указывается (протокол осмотра, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального исследования, протокол испытания, экспертные заключения, их реквизиты, а также иные документы, являющиеся доказательствами выявленных нарушений, предписание об устранении выявленных нарушений)

Начальник территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Калининградской
области в Черняховском, Озерском
и Гвардейском районах

(должность, фамилия, инициалы инспектора)



П.В. Иванищ

(подпись)

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

26.03.2025
(дата, время)

[подпись]
(подпись)

заместитель
(должность)

Н.А. Иванова
(ФИО)