

Отметка о размещении сведений об обязательном профилактическом визите в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий¹

Учетный № 12250041000119885219 от 14.11.2025

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, контрольном (надзорном) мероприятии в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, в рамках которого составлен 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 Республике Марий Эл
(Управление Роспотребнадзора по Республике Марий Эл)
424007 г. Йошкар-Ола, ул. Машиностроителей, дом 121
ОГРН 1051200013820 ИНН/КПП 1215101152/121501001 ОКПО 76860627
Тел. (8362) 68-19-97, факс: (8362) 68-19-30
E-mail: sanepid@12.rospotrebnadzor.ru

«27» ноября 2025г., 10 час. 00 мин.

(дата и время составления акта)

Управление Роспотребнадзора по Республике Марий Эл, Республика Марий Эл, г. Йошкар-Ола, ул. Машиностроителей, 121.

(место составления акта)

Акт профилактического визита № 12250041000119885219

1. Обязательный профилактический визит проведен на основании: п. 1 ч. 1 ст. 52.1 Федерального закона от 31 июля 2020 г. № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации».

(структурная единица Федерального закона от 31 июля 2020 г. № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации», в случае проведения обязательного профилактического визита на основании поручения Президента Российской Федерации, правительства Российской Федерации или высшего должностного лица субъекта Российской Федерации – номер и дата такого поручения)

2. Обязательный профилактический визит в рамках Федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора).

(наименование вида государственного контроля (надзора), вида муниципального контроля в соответствии с единым реестром видов государственного контроля (надзора), регионального государственного контроля (надзора), муниципального контроля²)

3. Обязательный профилактический визит:

1) Еременко Надежда Анатольевна – заместитель начальника отдела санитарного надзора
Управления Роспотребнадзора по Республике Марий Эл;
2) Гусь Наталья Анатольевна – главный специалист-эксперт отдела санитарного надзора
Управления Роспотребнадзора по Республике Марий Эл.
(фамилия, имя, отчество (при наличии), должности инспекторов, в том числе руководителя группы инспекторов, уполномоченных на проведение обязательного профилактического визита)

4. К проведению обязательного профилактического визита были привлечены:

специалисты:

- 1) Сырейщикова Ирина Николаевна – руководитель ОИ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл»;
- 2) Морозова Наталья Александровна – врач по общей гигиене отдела обеспечения санитарного надзора ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл»;
- 3) Новикова Елена Николаевна – врач по общей гигиене отдела обеспечения санитарного надзора ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл»;
- 4) Яровикова Марина Григорьевна – руководитель Испытательного лабораторного центра ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл»;
- 5) Николаев Андрей Петрович – врач по общей гигиене отдела обеспечения санитарного надзора ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл»;
- 6) Шалаева Наталья Владимировна – химик-эксперт отдела управления пробами ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл»;
- 7) Веткина Татьяна Игоревна – врач-эпидемиолог эпидемиологического отделения ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл»;
- 13) Бессонова Елена Владиславовна – врач-лаборант отдела управления пробами ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл».

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

эксперты (экспертные организации):

- 1) Испытательный лабораторный центр ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл», дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 29.04.2016 г. Номер записи в реестре аккредитованных лиц № RA. RU.510111, Республика Марий Эл, г. Йошкар-Ола, ул. Машиностроителей, 121, аккредитовано в качестве испытательного лабораторного центра в Федеральной службе по аккредитации (Росаккредитация).
- 2) Орган инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл», дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 15.04.2015 года, номер записи № RA. RU.710009, аккредитовано в качестве органа инспекции в Федеральной службе по аккредитации (Росаккредитация).

(фамилии, имена, отчества (при наличии), должность экспертов, с указанием сведений об аттестации эксперта в реестре экспертов контрольного (надзорного) органа или наименование экспертной организации с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации).

5. Обязательный профилактический визит проведен в отношении: Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №32 г. Йошкар-Олы «Калинка»

(объект контроля, в отношении которого проведен обязательный профилактический визит)

6. Обязательный профилактический визит проведен по адресу (местоположению): 424020, Республика Марий Эл, город Йошкар-Ола, улица Анциферова, 3, А.

(адреса (местоположение) места осуществления контролируемым лицом деятельности или места нахождения иных объектов контроля, в отношении которых был проведен обязательный профилактический визит)

7. Контролируемое лицо: МБДОУ «Детский сад №32 г. Йошкар-Олы «Калинка» ИНН 1215067871, ОГРН 1021200758919 адрес: 424020, Республика Марий Эл, город Йошкар-Ола, улица Анциферова, 3, А; заведующий Еременко Юлия Геннадьевна

(фамилия, имя, отчество (при наличии) гражданина или наименование организации, индивидуальные номера налогоплательщика, адрес организации (ее филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), ответственных за соответствие обязательным требованиям объекта контроля, в отношении которого проведен обязательный профилактический визит)

8. Обязательный профилактический визит проведен в следующие сроки:
с «14» ноября 2025 г. с 09 час. 00 мин. по «27» ноября 2025 г. до 10 час. 00 мин.
(дата и время фактического начала обязательного профилактического визита, а также дата и время фактического окончания обязательного профилактического визита)

проведение обязательного профилактического визита приостанавливалось в связи с
с « » 20 г. с час. мин.
по « » 20 г. до час. мин.
(основания для приостановления обязательного профилактического визита, дата и время начала, а также дата и время окончания срока приостановления проведения обязательного профилактического визита (в случае приостановления))

9. При проведении обязательного профилактического визита совершены следующие контрольные (надзорные) действия:

1) Осмотр

(первое фактически совершенное контрольное (надзорное) действие: осмотр; истребование документов; отбор проб (образцов); инструментальное обследование; испытание; экспертиза)

в следующие сроки:

с «14» ноября 2025 г. с 09 час. 00 мин. по «14» ноября 2025 г. до 12 час. 00 мин.
по месту: 424020, Республика Марий Эл, город Йошкар-Ола, улица Анциферова, 3, А.
(даты и места фактического совершения контрольных (надзорных) действий)

по результатам которого составлен: протокол осмотра от 14.11.2025 г.
(даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в том числе, протоколов осмотра, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий, и прилагаемых к акту)

2) Истребование документов:

1. Примерное меню для детей с 3 до 7 лет МБДОУ «Детский сад №32 г. Йошкар-Олы

«Калинка».

2. Оценка расписания образовательной деятельности детей МБДОУ «Детский сад №32 г. Йошкар-Олы «Калинка».

(первое фактически совершенное контрольное (надзорное) действие: осмотр; истребование документов; отбор проб (образцов); инструментальное обследование; испытание; экспертиза)

в следующие сроки:

с «14» ноября 2025 г. с 10 час. 00 мин. по «14» ноября 2025 г. до 12 час. 00 мин.
по месту: 424003, Республика Марий Эл, г. Йошкар-Ола, ул. Машиностроителей, 121
(даты и места фактического совершения контрольных (надзорных) действий)

по результатам которого составлен: требование о предоставлении документов при проведении профилактического визита от 14.11.2025 г.

(даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в том числе, протоколов осмотра, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий, и прилагаемых к акту)

3) Отбор проб (образцов):

(первое фактически совершенное контрольное (надзорное) действие: осмотр; истребование документов; отбор проб (образцов); инструментальное обследование; испытание; экспертиза)

в следующие сроки:

с «14» ноября 2025 г. с 14 час. 15 мин. по «14» ноября 2025 г. до 14 час. 45 мин.
по местам: 424020, Республика Марий Эл, город Йошкар-Ола, улица Анциферова, 3, А.
(даты и места фактического совершения контрольных (надзорных) действий)

по результатам которого составлен: протокола отбора проб (образцов) продукции №5386/2, 5386/3 от 14.11.2025 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл», протокол отбора проб (образцов) внешней среды № 5386/1 от 14.11.2025 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл».

(даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в том числе, протоколов осмотра, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий, и прилагаемых к акту)

4) Испытание

(первое фактически совершенное контрольное (надзорное) действие: осмотр; истребование документов; отбор проб (образцов); инструментальное обследование; испытание; экспертиза)

в следующие сроки:

с «14» ноября 2025 г. с 15 час. 25 мин. по «17» ноября до 10 час. 05 мин.
с «14» ноября 2025 г. с 15 час. 25 мин. по «17» ноября до 13 час. 11 мин.
с «14» ноября 2025 г. с 15 час. 40 мин. по «17» ноября до 13 час. 22 мин.
с «14» ноября 2025 г. с 15 час. 50 мин. по «17» ноября до 17 час. 22 мин.
с «14» ноября 2025 г. с 15 час. 50 мин. по «18» ноября до 09 час. 51 мин.
с «14» ноября 2025 г. с 16 час. 00 мин. по «19» ноября до 16 час. 35 мин.
с «14» ноября 2025 г. с 16 час. 00 мин. по «18» ноября до 10 час. 01 мин.
с «14» ноября 2025 г. с 16 час. 00 мин. по «18» ноября до 12 час. 02 мин.
с «14» ноября 2025 г. с 16 час. 10 мин. по «18» ноября до 09 час. 48 мин.
с «14» ноября 2025 г. с 16 час. 10 мин. по «18» ноября до 09 час. 49 мин.
с «14» ноября 2025 г. с 16 час. 10 мин. по «19» ноября до 16 час. 34 мин.
с «14» ноября 2025 г. с 16 час. 10 мин. по «18» ноября до 16 час. 43 мин.
с «14» ноября 2025 г. с 16 час. 10 мин. по «19» ноября до 10 час. 06 мин.
с «14» ноября 2025 г. с 16 час. 20 мин. по «18» ноября до 14 час. 25 мин.

по месту: 424003, Республика Марий Эл, г. Йошкар-Ола, ул. Машиностроителей, 121
(даты и места фактического совершения контрольных (надзорных) действий)

по результатам которого составлены: протоколы испытаний №12-01/22424-25, №12-01/22429-25, №12-01/22413-01-25, №12-01/122413-02-25, №12-01/22431-25, №12-01/22430-25, №12-01/22432-25, №12-01/22427-25, №12-01/22425-25-12-01/22426-25, №12-01/22428-25, №12-01/22433-25, №12-01/22434-25 от 21.11.2025, выданные ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл».

(даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в том числе, протоколов осмотра, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий, и прилагаемых к акту)

5) Экспертиза

(первое фактически совершенное контрольное (надзорное) действие: осмотр; истребование документов; отбор проб (образцов); инструментальное обследование; испытание; экспертиза)

в следующие сроки:

«14» ноября 2025 г. с 09 час. 00 мин. по 09 час. 20 мин.

«17» ноября 2025 г. с 09 час. 00 мин. по 09 час. 20 мин.

по месту: 424020, Республика Марий Эл, город Йошкар-Ола, улица Анциферова, 3, А.

(даты и места фактического совершения контрольных (надзорных) действий)

«14» ноября 2025 г. с 09 час 00 мин по «14» ноября 2025 г. 09 час 45 мин.

«17» ноября 2025 г. с 13 час 00 мин по «17» ноября 2025 г. 14 час 00 мин.

«17» ноября 2025 г. с 15 час 00 мин по «17» ноября 2025 г. 16 час 00 мин.

«19» ноября 2025 г. с 15 час 00 мин по «19» ноября 2025 г. 16 час 00 мин.

«24» ноября 2025 г. с 11 час 00 мин по «24» ноября 2025 г. 12 час 00 мин.

«24» ноября 2025 г. с 13 час 00 мин по «24» ноября 2025 г. 16 час 00 мин.

«24» ноября 2025 г. с 14 час 00 мин по «24» ноября 2025 г. 17 час 00 мин.

по месту: 424007, Республика Марий Эл, г. Йошкар-Ола, ул. Машиностроителей, 121.

(даты и места фактического совершения контрольных (надзорных) действий)

по результатам которого составлены: экспертные заключения №4052, 4053 от 17.11.2025; №1742/1 от 18.11.2025 г., №4115, №1765/1 от 19.11.2025 г., №1833/1, 4219, 4220 от 25.11.2025, выданные ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл».

(даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в том числе, протоколов осмотра, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий, и прилагаемых к акту)

6) Инструментальное обследование

(первое фактически совершенное контрольное (надзорное) действие: осмотр, истребование документов, отбор проб (образцов); инструментальное обследование; испытание; экспертиза)

«14» ноября 2025 г. с 11 час. 00 мин. по «14» ноября 2025 г. с 10 час. 40 мин.

по местам: 424020, Республика Марий Эл, город Йошкар-Ола, улица Анциферова, 3. А.

(даты и места фактического совершения контрольных (надзорных) действий)

по результатам которого составлен: протокол измерений № 1361/И от 17.11.2025 г.

(даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в том числе, протоколов осмотра, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий, и прилагаемых к акту)

10. При проведении обязательного профилактического визита заполнены следующие проверочные листы: проверочные листы не использовались.

(заполнены в ходе проведения обязательного профилактического визита проверочные листы, их структурные единицы (если проверочный лист применялся не в полном объеме) с реквизитами актов, их утверждающих или информация о том, что проверочные листы не использовались)

11. По результатам обязательного профилактического визита установлено:

Образовательное учреждение, построенного по типовому проекту (в 1973 году), расположено в районе на обособленном земельном участке, удаленном от магистральных улиц коммунальных и промышленных предприятий. Детский сад функционирует при наличии санитарно-эпидемиологического заключения на образовательную деятельность № 12.РЦ.06.000.М.000324.06.15 от 18.06.2015. Устав МБДОУ «Детский сад №32 «Калинка» утвержден Приказом управления образования администрации городского округа «Город Йошкар-Ола» № 78 от 16 марта 2015 года. Регистрационный номер лицензии № ЛО35-01267-12/00247992, дата предоставления лицензии 16 июля 2015 года. Здание находится на праве оперативного управления, земельные участки - постоянного (бессрочного пользования) от 04.06.2015 12-МР991271 (свидетельства о государственной регистрации права на здания от 04.06.2015 г. 12-МР 991270, от 04.06.2015 г. 12-МР 991274, от 04.06.2015 12-МР 991272, от 04.06.2015 12-МР 991273 акты приёма-передачи земельных участков № 186 б от 03.08.2006 г.

Проектно-сметная документация на существующие здания имеется. Расстояния от здания образовательного учреждения до различных видов зданий принято в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к планировке и застройке городских и сельских поселений. Через собственную территорию не проходят магистральные нефтепроводы, газопроводы, сети инженерно-технического обеспечения, предназначенные для обеспечения населенных пунктов, а также изолированные (транзитные) тепловые сети, непосредственно не осуществляется теплоснабжение объектов, что соответствует п. 2.1.1. 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). Территория оборудована наружным электрическим освещением, по периметру участка ограждена забором и зелёными насаждениями. Территория озеленена не менее 50% площади территории. На территории не имеется плодоносящих ядовитыми плодами деревьев и кустарников в соответствии с п.2.2.1. СП 2.4.3648-20.

На хозяйственной территории имеется площадка с водонепроницаемым твердым покрытием для сбора отходов. Размеры площадки не превышают площадь основания контейнера на 1 м во все стороны. На площадке установлен контейнер (мусоросборник) закрывающийся крышкой(1 шт.). Уборка территории проводится ежедневно в соответствии с п. 2.11.1 СП 2.4.3648-20. Вывоз мусора осуществляется по договору 1-9100 с ООО «Благоустройство» от 17.01.2025 г. Вывоз мусоросборника проводится при заполнении 2/3 их объема. На момент проведения профилактического визита мусоросборник не заполнен мусором, мусор вывезен в утренние часы 14.11.2025 г. Обработка мусоросборников проводится 1% раствором «Ника-Экстра МПрофи».

Договор № 032-10 от 17.01.2025 г. на выполнение санитарно-профилактических дезинфекционных, дезинсекционных, дератизационных работ заключён с ООО «Здоровье в каждый дом», дератизация проводится ежемесячно, последняя обработка проведена 12 ноября 2025 г. акт № 1032. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл»

проведено обследование помещений пищеблока на заселённость грызунами и насекомыми. Результаты отрицательные, что соответствует требованиям СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» (экспертное заключение оценки заселённости грызунами и насекомыми №1742/1 от 18.11.2025 прилагается).

Здание 2-х этажное: рассчитано на 12 групп, списочный состав 273 детей; проектная мощность учреждения 280 мест. При проведении проверки 14.11.2025 г. функционирует 12 групп, присутствует 149 детей. Группы укомплектованы в ДОУ с учетом возраста детей от 1,6 до 7 лет. В детском саду имеется 1 музыкальный зал (расположен на 2 этаже), 1 физкультурный зал (расположен на 1 этаже). Влажная уборка и проветривание помещений проводится после каждого занятия. Уборочный инвентарь выделен, промаркирован, хранится в специально отведённом месте. После окончания влажной уборки (ветошь) промывается с применением моющих средств.

На земельном участке выделены следующие функциональные зоны: зона застройки (основное здание), зона игровой территории (групповые площадки, общая физкультурная площадка), хозяйственная зона. Зоны игровой территории включают в себя: групповые площадки, индивидуальные для каждой группы, общую физкультурную площадку. Для защиты детей от солнца и осадков на территории каждой групповой площадки установлены тентовые навесы, песочницы, игровое оборудование в соответствии с п. 3.1.2 СП 2.4.3648-20. Групповые площадки для детей младших групп имеют удобную связь с выходом из помещений групповых ячеек. Площадки оборудованы игровым оборудованием, соответствующим возрасту и росту детей. Спортивное и игровое оборудование на участке надежно и устойчиво закреплено. Групповые площадки ограждены кустарниками. На игровых площадках покрытие травяное, дорожки покрыты асфальтом, песочницы деревянные (на ночь закрываются крышками и чехлами), полы в тентовых навесах деревянные. Хозяйственные зоны имеют самостоятельный въезд с улицы, удобную связь с пищеблоками.

Нормативно-методической документацией детский сад обеспечен в полном объёме. Программа по процедурам, основанная на принципах ХАССП при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции разработана и представлена. В программу включены организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания, определены критические точки. Согласно программы проводится производственный контроль качества приготавливаемых блюд, ведутся журналы по качеству поступающей продукции, работы технологического и холодильного оборудования с контролем температурного режима, контроль температуры и влажности в складских помещениях, контроль температуры раздачи готовых блюд, использования и разведения моющих и дезинфицирующих средств, гигиенический журнал работников пищеблока и т.д.

Программа производственного контроля разработана и имеется в наличии, организован производственный контроль в соответствии с п. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Здание детского сада включает:

- групповые ячейки изолированные помещения, принадлежащие каждой детской группе;
- специализированные помещения (музыкальный, физкультурный залы);
- сопутствующие помещения (медицинский кабинет, пищеблок, прачечная);
- служебно-бытовые помещения для персонала, кабинет логопеда, психолога, кабинет музыкальных руководителей.

Здание образовательного учреждения оборудовано системами централизованного хозяйственно-питьевого, противопожарного и горячего водоснабжения, канализацией и водостоками в соответствии с гигиеническими требованиями к планировке и застройке городских и сельских поселений. Качество воды водопроводной соответствует требованиям

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания». СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (протокол испытаний воды № 12-01/22424-25 от 21.11.2025 г., экспертное заключение №4219 от 25.11.2025 г. прилагаются). 28.01.2025 года заключен муниципальный контракт холодного водоснабжения и водоотведения № 2751 от 09.07.2025 с МУП "ВОДОКАНАЛ" г.Йошкар-Олы" МО «Город Йошкар-Ола».

Групповые ячейки для детей младшего возраста (1,6-3 лет) расположены на первом этаже, для детей 3-х лет и старше размещены на втором и первом этажах. Входы в здания с двойными тамбурами. В здании соблюдается принцип максимальной изоляции групп друг от друга и от административно- хозяйственных помещений. Групповые ячейки для детей младшего возраста имеют самостоятельные входы с участка.

В состав групповых ячеек входят: раздевальные, групповые (игровые), спальные, буфетные, туалетные. Полы помещений покрыты линолеумом, гладкие, без щелей и дефектов в соответствии с п.2.5.2 СП 2.4.3648-20.

В групповых помещениях столы и стулья установлены по числу детей в группах. Мебель промаркирована, подобрана согласно росту и возрасту детей.

Раздевальные оборудованы шкафами для верхней одежды детей. Шкафы для одежды и обуви оборудованы индивидуальными ячейками-полками для головных уборов и крючками для верхней одежды в соответствии с п. 3.7.3. СП 2.4.3648-20.

Все шкафчики промаркированы. Предусмотрены условия для сушки верхней одежды и обуви детей (осуществляется подогрев шкафчиков через центральное отопление) в соответствии с п. 3.7.4. СП 2.4.3648-20.

Туалетные комнаты разделены на умывальную зону и санузел. Полы и стены выполнены керамической плиткой. В туалетных установлены вешалки с индивидуальными ячейками для детских полотенец и предметов личной гигиены, хозяйственные шкафы и шкаф для уборочного инвентаря в соответствии с п. 3.1.7. СП 2.4.3648-20. В старших и подготовительных группах туалетные комнаты (отдельные кабинки) оборудованы отдельно для мальчиков и девочек в соответствии с п.3.1.7 СП 2.4.3648-20. Санитарно-техническое оборудование исправно и без дефектов. В каждой кабине имеется туалетная бумага, ведра для сбора мусора, сиденья на унитазах в соответствии с п. 2.4.11 СП 2.4.3648-20. Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов размещены в месте их приготовления в соответствии с п. 2.11.6 СП 2.4.3648-20. Имеется запас моющих и дезинфицирующих средств Ника-Экстра-М Профи 14л. Влажная уборка проводится с использованием 0,5 % Ника Супер+ Лайм. Концентрация четвертичных аммониевых соединений в ёмкости с рабочим раствором дезинфицирующего средства средство дезинфицирующее 0,5% рабочий раствор «Ника-Экстра М Профи» соответствует концентрации, указанной в инструкции по применению. Концентрация четвертичных аммониевых соединений в упаковке средства «Ника-Экстра М Профи» соответствует концентрации, указанной в инструкции по применению (протокола испытаний №12-01/22433-25, №12-01/22434-25 от 21.11.2025 г., экспертное заключение №1833/1 от 25.11.2025 г. прилагаются). Регулярно получают со склада моющие и дезинфицирующие средства в групповые, закупаются по мере необходимости, запас имеется на 2 месяца («Ника-Экстра М Профи» 14 л., Ника Супер+ Лайм - 6 л., чистящие средства - 16 шт., Ника-изосептик-4л, Ника Атлантис - 3,5 л., Жидкое Мыло Ника Свежесть-30л.).

Здание оборудовано системами отопления и вентиляции в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха в общественных зданиях и сооружениях согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений в соответствии с п.2.7.1.СП 2.4.3648-20. Вытяжные вентиляционные решетки не содержат следов загрязнений. Очистка шахт вытяжной

вентиляции проводится по мере загрязнения в соответствии с п.2.11.8 СП 2.4.3648-20. Проведена проверка и очистка вентиляционных каналов, представлен акт от 18.07.2025г. ЗАО «МССМУ № 80 «Союзантисептик». Технологическое оборудование, являющееся источником повышенных выделений влаги, тепла, газов, оборудованы вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения в соответствии п. 2.7.4. СП 2.4.3648-20. Вытяжная система вентиляции находится в исправном состоянии.

Контроль за температурой воздуха во всех основных помещениях пребывания детей осуществляют с помощью бытовых термометров, прикрепленных на внутренней стене в каждой группе в соответствии п.2.7.3 СП 2.4.3648-20. Отопление центральное, радиаторы оснащены ограничительными устройствами. 20.01.2025 заключен Контракт теплоснабжения и поставки горячей воды ОТ 21.01.2025г. № ДТС/7F00-3-302/2017-0221/2025 С ПАО "Т ПЛЮС". Температура воздуха в помещениях групповых на 14.11.2025 г. составляет +22, +23 гр. С.

Конструкция окон обеспечивает возможность проведения проветривания помещений в соответствии с п.2.7.2.СП 2.4.3648-20 (за исключением групп «Ивушка», «Лепка»). Проветривание всех помещений проводится по графику 4-5 раз в день. Окна, используемые для проветривания засечены от залета насекомых. Предусмотрено обеззараживание воздуха с помощью бактерицидных установок в игровых комнатах, раздевалках (по графику).

Игрушки моются ежедневно в конце дня. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается. Для мытья игрушек используется специальная промаркированная ёмкость. Режим мытья игрушек соблюдается в соответствии с п.3.3.2. СП 2.4.3648-20. Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед использованием детьми моются проточной водой с мылом, безвредным для здоровья детей. Ворсовые игрушки и мягконабивные игрушки обрабатываются согласно инструкции производителя. Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, стирке), используются в качестве демонстрационного материала.

Ежедневный утренний приём детей проводится воспитателями в соответствии с требованиями п. 3.1.8. СП 2.4.3648-20. В группах ведутся журналы с отметкой опроса родителей о состоянии здоровья детей и бесконтактная термометрия. Бесконтактными термометрами оснащены все группы, медицинский кабинет.

Спальни оборудованы 2-х ярусными кроватями. Кровати расставлены с соблюдением минимальных разрывов в соответствии требований п.3.1.6 СП 2.4.3648-20. Дезинфекционной обработке один раз в год подвергаются постельные принадлежности. Проведена камерная обработка постельных принадлежностей по заключённому Контракту с ИП Актасова Г.В. 18.08.2025 (акт выполненных работ от 10.09.2025) в соответствии с п. 2.11.5 СП 2.4.3648-20. г. Вывешен списочный состав детей с соответствующей маркировкой кроватей. Дети обеспечены индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами. Постельное бельё промаркировано. Имеется 2 комплекта постельного белья и полотенце в соответствии требований п.2.4.8.СП 2.4.3648-20. Смена постельного белья и полотенце проводится по мере загрязнения, 1 раз в неделю по графику в соответствии п.2.11.5, п.3.1.11 СП 2.4.3648-20. Стирка белья осуществляется в помещении прачечной, стоящей в отдельно выделенном здании.

Пищеблок, буфетные и туалетные групп, помещения медицинского назначения, служебный туалет обеспечены подводкой холодной и горячей воды. Обработка столовой посуды проводится с использованием «Ника - Экстра-М Профи». Моечные ванны и мерная посуда для моющего средства откалиброваны. Режим мытья столовой посуды соблюдается. В первой моечной ванне посуда обрабатывается при температуре 40 градусов с добавлением моющего средства, во второй ванне ополаскивается горячей водой при температуре 65 градусов при помощи гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на металлических решётках. Для контроля температурного режима воды в моечных имеются термометры. ДОУ обеспечено моющими и дезинфицирующими средствами. Используемые дезинфицирующие средства и моющие средства хранятся в специально выделенных шкафах.

недоступных детям. Запас моющих и дез. средств в группах имеется, получают со склада по мере необходимости. В наличии в группах имеется по 2 л Ника-Экстра М Профи. Столовая и чайная посуда выделена для каждой группы, изготовлена из фарфора (тарелки, блюда), а столовые приборы (ложки, ножи) из нержавеющей стали. Для хранения столовых приборов в буфетных группах имеются металлические кассетницы. Количество одновременно использованной посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группе, для персонала выделена отдельная столовая посуда. Влажная уборка во всех помещениях проводится по графику с применением моющих и дезинфицирующих средств 2 раза в день и по мере загрязнения. Генеральная уборка проводится 1 раз в месяц (проведена 04.09.2025 г.) по графику в соответствии п.2.11.7 СП 2.4.3648-20. Уборочный инвентарь маркируется в зависимости от назначения помещений и видов работ. Инвентарь для уборки туалетов имеет иную маркировку и хранится отдельно от другого инвентаря в соответствии с п.2.11.3. СП 2.4.3648-20. По окончании уборки весь инвентарь промывается с использованием моющих средств, ополаскивается проточной водой и просушивается. Инвентарь для туалетов после использования обрабатывается дезинфекционными средствами (0,5% «Ника-Экстра-М-Профи») в соответствии с инструкцией по их применению в соответствии с п.2.11.3. СП 2.4.3648-20. Раковины, унитазы чистят дважды в день и по мере загрязнения щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Для технических целей в туалетных помещениях установлен отдельный водопроводный кран в соответствии с п.2.11.4. СП 2.4.3648-20. Дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя. Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением в соответствии с п. 2.11.6 СП 2.4.3648-20.

Основные помещения ДОУ имеют естественное освещение. Помещения буфетных, кладовых и туалетных для персонала устроены без естественного освещения. В качестве солнцезащитных устройств используются тканевые шторы светлых тонов, сочетающиеся с цветом стен. Зашторивание окон в спальнях помещений допускается лишь во время сна детей, в остальное время жалюзи раздвигают, обеспечивая инсоляцию помещений в соответствии п.2.8.4 СП 2.4.3648-20. Источники искусственного освещения представлены люминесцентными лампами, имеют защитную конструкцию, перегоревших ламп нет. Перегоревшие лампы складываются в отдельном помещении, не доступном для детей. Уровень освещенности при системе общего искусственного освещения соответствует гигиеническим нормативам, утвержденным требованиями п.144, таблицы 5.54. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания, п.2.8.1. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (протокол измерений №1361/И от 17.11.2025, экспертное заключение №4115 от 19.11.2025). Утилизацию перегоревших ламп проводят по заключенному договору в соответствии п.п.2.8.9, 2.8.10. СП 2.4.3648-20. Договор заключен 07.03.2024 г. №114566 с ФГУП «Федеральный экологический оператор», акт утилизации от 11.06.2024. №191233.

Медицинское обслуживание

Медицинский контроль за детским учреждением осуществляется медицинским работником ГБУ РМЭ «Йошкар-Олинская детская городская больница» по заключенному договору. Договор на оказание медицинской помощи обучающимся (воспитанникам) ОО № 372-д от 29 сентября 2015 г. Все манипуляции, требующие специальных условий проведения, осуществляются в подразделениях ГБУ РМЭ «Йошкар-Олинская детская городская больница».

Для обеззараживания воздуха и поверхностей в медицинском кабинете используется бактерицидный облучатель, ведется учет времени работы лампы в специальном журнале.

При выборочном осмотре медицинских документов постоянного хранения формы № 026/у установлено, что дети получают все необходимые профилактические прививки в сроки, регламентированные Национальным календарем профилактических прививок,

утвержденным приказом Минздравсоцразвития РФ от 06.12.2021 г. № 1122 н «Об утверждении Национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям».

В случае отказа родителей от профилактических прививок детям оформлены письменные отказы.

Ежегодно дети и сотрудники учреждения обследуются на энтеробиоз, протозоозы и гельминты; имеются записи с результатами исследований в медицинской документации (форма № 026/у, списки обследованных детей, личные медицинские книжки).

В учреждении ведется журнал регистрации инфекционных заболеваний формы №060/у, журнал медицинского наблюдения за контактными с инфекционными больными.

При выборочном осмотре медицинских документов детей в учреждение, после любого перенесенного заболевания или длительного отсутствия, осуществляется при наличии справки участкового врача с указанием диагноза болезни, срока медицинского отвода, сведения об отсутствии контакта с инфекционными больными.

Ведется журнал регистрации инфекционных заболеваний форма № 060/у.

Для родителей и воспитанников ведется просветительная работа по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний.

Всеми сотрудниками детского сада 34 чел. своевременно пройден медицинский осмотр (05.09.2025 г.) и гигиеническое обучение (февраль-май 2025г.) в установленные сроки (экспертное заключение №1765/1 от 19.11.2025. прилагается). Договор возмездного оказания медицинских услуг по проведению медицинских осмотров работников № 032-93 от 05.09.2025 г. с ООО Медицинский центр «Единица Плюс»

Пищеблок размещен на первом этаже здания. Планировки помещений и оборудование пищеблока, используемые для приготовления пищи, их размещения и размеры обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, что соответствует требованиям п. 2.3.3. СП 2.4.3648-20, п. 2.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее по тексту СанПиН 2.3/2.4.3590-20). На пищеблоке имеется набор помещений для работы на сырье и полуфабрикатах. Состоит из варочного цеха, сырьевого цеха, цеха для мытья кухонной посуды, складских помещений, подсобных помещений. Поточность технологических процессов на пищеблоках соблюдаются. Продовольственное сырьё поступает через отдельный вход в складские помещения. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока организации выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, без дефектов (полы-плитка, стены в цехах-плитка (частично побелка), потолки (побелка) в соответствии п.2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.п. 2.5.1, 2.5.2, 2.5.3 СП 2.4.3648-20. Вытяжная система вентиляции над электрооборудованием с выделением тепла находится в исправном состоянии. Для хранения скоропортящихся продуктов имеется холодильное оборудование: холодильные шкафы (температурный режим +4гр. С), бытовой холодильник для хранения суточных проб (температурный режим + 4 гр.), низкотемпературное оборудование для хранения сырой продукции (мясо - рыбы). Все холодильное оборудование находится в рабочем состоянии. Журналы учета температурного режима холодильного оборудования ведётся. Продовольственное сырьё поступает по заключённым договорам: ООО «Веста», ООО «Союз», ООО «Фудторг», ООО «Оршанский хлеб», ООО «ТД «Бакалея». Продукция поступает в таре (производителя) поставщика. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются. В наличии имелось масло сливочное, сок фруктовый для детского питания, яйцо куриное, картофель свежий (представлены документы, подтверждающие безопасность и качество продуктов). На все поступающие продукты питания представлена сопроводительная документация. Маркировочные ярлыки с информацией изготовителя сохраняются до окончания использования продукта. Сроки реализации и условия хранения скоропортящихся продуктов соблюдаются. Журнал бракеража скоропортящихся продуктов ведётся. Складские помещения для хранения

пищевых продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами, в соответствии с требованиями п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, п. 3.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Гигиенический журнал на пищеблоке ведётся по установленной форме. Сотрудников на пищеблоках работает 2 чел. Всеми сотрудниками пищеблока (2 чел.) своевременно пройден медицинский осмотр и гигиеническое обучение в установленные сроки. Каждый сотрудник имеет личную медицинскую книжку установленного образца. Сотрудники пищеблока привиты от дизентерии. Личная гигиена сотрудниками пищеблока соблюдается: раздельное хранение верхней одежды и санитарной одежды в индивидуальных шкафах, при отпуске готовой пищи работают в перчатках. В каждом цехе установлены умывальные раковины для мытья рук, имеется мыло. Питьевой режим организован в группах через кипячёную воду в соответствии с п. 8.4.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п. 2.6.6 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи». График воды имеется, смена воды производится каждые 3 часа, учитывается в журнале. На пищеблоке кипятится в специальной, промаркированной ёмкости, переливается, остужается и раздаётся в чайниках по группам.

Фактическое меню соответствует утверждённому 10-дневному меню, согласовано руководителем организации. Питание организовано 4-ёх разовое на сумму 157 рублей (завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник). Разработано примерное 10-дневное меню, замены блюд не было, что соответствует требованиям СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» (экспертное заключение №4052 от 17.11.2025, прилагается). Помещение горячего цеха, на участке где проводится порционирование блюд и нарезка овощей на гарнировку, оснащен бактерицидным (УФ) облучателем. Обеззараживание воздуха проводится по графику с учетом времени включения облучателя. Изготовление блюд осуществляется по технико – технологическим картам, утвержденным руководителем организации. В ТТК имеются сведения о весе продукта (сырья) при закладке, выходе готового блюда, режимах термической обработки. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах. Технология приготовления блюд соблюдалась. Для обработки яиц используется разрешённое к применению дез. средство «Ника экстра М Профи», используется по инструкции. Обработка производится в сырьевом цехе в отдельных, промаркированных ёмкостях. Предварительная обработка фруктов проводится в сырьевом цехе с повторной обработкой в горячем цехе, используется режим обработки с использованием кипячёной воды. График раздачи готовой пищи имеется. Технологические карточки имеются на все приготавливаемые блюда - витаминизация пищи проводится ежедневно. В питании детей используется йодированная соль. Фактическая калорийность обеда составила 629, 2 ккал. Распределение калорийности суточного рациона питания детей на обед составило 35% для детей в возрасте от 3 до 7 лет (при норме 35+-5%), что соответствует требованиям п.8.1.2. приложения 10 табл. 3, п.8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (протокол испытаний №12-01/22427-25 от 21.11.2025 г., экспертное заключение на результат испытаний пищевой продукции №4219 от 25.11.2025 г. прилагаются). В целях контроля качества и безопасности приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждого приёма пищи в полном объеме. Хранение проб не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике при температуре + 4 С. На момент проверки в холодильнике находились пробы завтрак, обед и полдник от 13.11.2025 г., завтрака от 14.11.2025 г.

В ходе профилактического визита была проверена пищевая продукция на соответствие требований законодательства в сфере технического регулирования, отобраны пробы картофеля свежего, сока яблочно-персикового восстановленного, яйца куриные пищевые столовые первой категории, масла сливочного крестьянского с массовой долей жира 72,5%.

Сок яблочно-персиковый восстановленный: по показателю бактерии группы кишечной палочки (БГКП), дрожжи, количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), плесени на основании результатов испытаний протокола испытаний №12-01/22430-25 от 21.11.2025, экспертного заключения №4219 от 25.11.2025. соответствует требованиям п.1 статьи 5 приложения 1 Технического регламента Таможенного Союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011).

Яйца куриные пищевые столовые первой категории по показателям патогенные бактерии, в т.ч. сальмонеллы на основании результатов испытаний, указанных в протоколе испытаний №12-01/22432-25 от 21.11.2025, экспертного заключения №4219 от 25.11.2025. соответствует требованиям нормативного документа: п.2 статьи 7 приложения 1 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

Картофель свежий по показателям нитратов соответствует требованиям нормативного документа на основании результатов испытаний, указанных в протоколе испытаний №12-01/22429-25 от 21.11.2025, экспертного заключения №4219 от 25.11.2025.: статьи 7 приложения 3 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

Масло сливочное крестьянское с массовой долей жира 72,5% по содержанию потенциально опасных веществ: наличие пенициллина, тетрациклиновой группы соответствует требованиям нормативного документа: п.32 главы 7 приложения 4 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) на основании результатов испытаний, указанных в протоколе испытаний №12-01/22431-25 от 21.11.2025, экспертного заключения №4219 от 25.11.2025.

Овощи завозятся по заявкам поставщиком, хранятся в овощехранилище, расположенном на территории детского сада. Отделка склада: полы деревянные, стены и потолок побелены. В овощехранилище имеется естественная вытяжная вентиляция, склад оборудован прибором для измерения температуры и влажности. Все овощи хранятся на подтоварниках. Уборка в складе проводится ежедневно.

Пищевые отходы на пищеблоке и в буфетных группах собираются в промаркированные емкости с крышками. Отходы забирают сотрудники детского сада. Ёмкости обрабатываются 0,5% раствором «Ника-Экстра-М-Профи» после каждого приёма пищи в течении дня.

Для дезинфекции поверхностей на пищеблоке применяется 0,5%-раствор дезинфицирующего средства «Ника-Экстра М Профи». Устройство системы канализации выполнено в соответствии строительных норм, предъявляемых к канализации, наружным сетям и сооружениям, внутреннему водопроводу и канализации здания. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны). Производственные цеха оборудованы сливными трапами с уклоном пола к ним. Все производственные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудованы приточно-вытяжной механической вентиляцией. В производственных помещениях столовой предусмотрено естественное освещение. Для освещения производственных помещений и складов применяются светильники во влагопылезащитном исполнении, имеют защитную арматуру. В помещениях пищеблока предусмотрено оборудование, работающее на электричестве. Для продовольственного пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции используется раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь и кухонная посуда, что соответствует требованиям п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Производственные столы, используемые для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, устойчивы к действию моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20. Для мытья кухонной посуды имеются 2-х секционные моечные ванны. Кухонная посуда, разделочный инвентарь промаркированы, хранится по цехам. Имеется инструкция, в которой прописан режим дезинфекции посуды с применением 0,5 раствора «Ника-М-Профи» и использованием моющего средства «Ника-супер». Режим мытья столовой посуды и

кухонного инвентаря соблюдается. В смывах с поверхностей БГКП не обнаружены, что свидетельствует об эффективности санитарной обработки и соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20. По исследованным показателям проба (образец) смывы на ПЗ соответствуют требованиям СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» (протокола испытаний №12-01/22413-01-25, №12-01/22413-02-25 от 21.11.2025 г., экспертное заключение №4220 от 25.11.2025 г. прилагаются). Столовые приборы хранятся в специальных кассетах, чистая посуда и инвентарь - на стеллажах.

На пищеблоке инвентарь для уборки помещений имеет маркировку и хранится отдельно от другого инвентаря в соответствии с п.2.11.3.СП 2.4.3648-20. После использования обрабатывается дезинфекционными средствами (0,5% «Ника-Экстра-М-Профи») в соответствии с инструкцией по их применению в соответствии с п.2.11.3. СП 2.4.3648-20. По окончании уборки на пищеблоке весь инвентарь промывается с использованием моющих средств, ополаскивается проточной водой и просушивается.

Составлено расписание образовательной деятельности на учебный 2025-2026 учебный год с учетом возрастных категорий детей. Продолжительность занятий, недельная учебная нагрузка и интервалы между занятиями соответствуют СП 2.4.3648-20. (экспертное заключение №4053 от 17.11.2025. прилагается).

1)выводы по результатам проведения обязательного профилактического визита:1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требования, о соблюдении (реализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, о соблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации;

В МБДОУ «Детский сад №32 г. Йошкар-Олы «Калинка»: 424020, Республика Марий Эл, город Йошкар-Ола, улица Анциферова, 3, А согласно протоколу осмотра от 14.11.2025, по адресу: 424020, Республика Марий Эл, город Йошкар-Ола, улица Анциферова, 3, А установлено:

1. В группах «Ивушка» (в туалетной 2 окна, в раздевальной 1 окно), «Лепка» (в туалетной 2 окна, в раздевальной 1 окно) оконные блоки ветхие, неровные, с щелями и дефектами (отслоение и шелушение краски, рамы прогнили), рамы не открываются, между рамами пыль, конструкция оконных блоков не позволяет проводить чистку оконных стекол по мере их загрязнения, ежедневную влажную уборку с протиранием поверхностей между рамами оконного блока с применением моющих средств, генеральную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств, проветривание помещений, является нарушением п.п. 2.11.2, 2.11.7. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
2. В группе «Ивушка» (в туалетной на одном окне стекло нецельное, треснутое), что является нарушением п. 2.8.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
3. Покрытие подходов и дорожек (асфальтовое покрытие) на собственной территории к групповому крыльцу ранней группы «Тополек», подходы к прогулочным участкам групп «Берёзка», «Тополёк», «Дубок», «Ёлочка», «Калинка» и к отдельно стоящему зданию прачечной с дефектами, а именно: нарушена целостность покрытия дорожек (с дефектами, трещинами и выбоинами, имеются ямы), что является нарушением п. 2.2.4. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Выдано предписание об устранении нарушений обязательных требований № 12-00-03/39-200-2025 от 27.11.2025 г. со сроком исполнения п.п. 1, 2, 3 до 01.11.2026 г.

В части выявленных нарушений ранее МБДОУ «Детский сад №32 г. Йошкар-Олы «Калинка» было выдано предписание № 12-00-03/40-49-2024 от 21.11.2024 г. со сроком исполнения до 01.10.2025 г., которое находится на контроле Управления Роспотребнадзора по Республике Марий Эл, а именно:

-обеспечить ремонт тентовых навесов (стен, крыш) на территории игровых площадок «Сосенка», «Вишенка» в соответствии с требованиями п. 2.5.1., 3.1.2 СП 2.4.3648-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Решением об удовлетворении ходатайства о продлении срока исполнения предписания выполнение данных пунктов предписания продлено до 23.09.2026.

Иных нарушений требований нормативно - правовых актов, указанных в ПМ№12250041000119885219 от 14.11.2025 не выявлено, соблюдение (реализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, что подтверждается приложенными к акту документами.

2) вывод о выявлении нарушений обязательных требований (с указанием обязательного требования, нормативного правового акта и его структурной единицы, которым установлено нарушенное обязательное требование, сведений, являющихся доказательствами нарушения обязательного требования), о несоблюдении (нереализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, с указанием реквизитов разрешительных документов, о несоблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации;

3) сведения о факте устранения нарушений, указанных выше, если нарушения устранены до окончания проведения обязательного профилактического визита) -НЕТ

12. К настоящему акту прилагаются:

1) протокол осмотра от 14.11.2025 г.;

2) протокола отбора проб (образцов) продукции №5386/2, 5386/3 от 14.11.2025 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл», протокол отбора проб (образцов) внешней среды № 5386/1 от 14.11.2025 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл»;

3) протокола испытаний №12-01/22424-25, №12-01/22429-25, №12-01/22413-01-25, №12-01/22413-02-25, №12-01/22431-25, №12-01/22430-25, №12-01/22432-25, №12-01/22427-25, №12-01/22425-25-12-01/22426-25, №12-01/22428-25, №12-01/22433-25, №12-01/22434-25 от 21.11.2025, выданные ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл»;

4) экспертные заключения №4052, 4053 от 17.11.2025; №1742/1 от 18.11.2025 г., №4115, №1765/1 от 19.11.2025 г., №1833/1, 4219, 4220 от 25.11.2025, выданные ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Марий Эл»;

5) протокол измерений № 1361/И от 17.11.2025 г.;

6) предписание об устранении нарушений обязательных требований №12-00-03/39-200-2025 от 27.11.2025 г.;

7) фотоснимки;

8) требование о представлении документов при проведении профилактического визита от 14.11.2025.

(протоколы и иные документы (в том числе протокол осмотра, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленные по результатам проведения контрольных (надзорных) действий (даты их составления и реквизиты), а также иные документы, прилагаемые к акту обязательного профилактического визита)

Заместитель начальника отдела санитарного надзора

Управления Роспотребнадзора по Республике Марий Эл

Ельмакова Н.А.

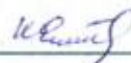
(должность, фамилия, инициалы инспектор (руководителя группы инспекторов), проводившего обязательный профилактический визит)

Главный специалист-эксперт отдела санитарного надзора

Управления Роспотребнадзора по Республике Марий Эл

Гизе Н.А.

(должность, фамилия, инициалы инспектор (руководителя группы инспекторов), проводившего обязательный профилактический визит)


(подпись)


(подпись)

Ельмакова Надежда Анатольевна – зам. начальника отдела санитарного надзора Управления Роспотребнадзора по Республике Марий Эл, т. 68-19-04, elmakova_na@12.rospotrebnadzor.ru
(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должности инспектора, подготовившего акт обязательного профилактического визита, номер телефона, адрес электронной почты (при наличии))

Отметка об ознакомлении или отказе в ознакомлении контролируемых лиц или их представителей с актом обязательного профилактического визита (дата и время ознакомления) заведующий МБДОУ «Детский сад №32 г. Йошкар-Олы «Калинка»
Еременко Юлия Геннадьевна 27.11.2025. 10 час 00 мин ✓

Отметка о направлении акта в электронном виде (адрес электронной почты), в том числе с использованием личного кабинета в федеральной государственной информационной системе «Единый портал государственных и муниципальных услуг (функций)»³ и (или) региональном портале государственных и муниципальных услуг⁴

¹Статья 19 Федерального закона от 31 июля 2020 г. № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации».

²Статья 19 Федерального закона от 31 июля 2020 г. № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации».

³Положение о федеральной государственной информационной системе «Единый портал государственных и муниципальных услуг (функций)», утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 24 октября 2011 г. № 861.

⁴Статья 21 Федерального закона от 31 июля 2020 г. № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации».