

В четвертом квартале 2023 года специалистами Первоуральского отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области проведено 34 расширенных профилактических визита в отношении образовательных организаций на территории ГО Первоуральск.

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

В соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 01.10.2022 № 1743 «О внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 10.03.2022 г. № 336» в отношении государственных и муниципальных учреждений дошкольного и начального общего образования, основного общего и среднего общего образования, объекты контроля которых отнесены к категориям чрезвычайно высокого и высокого риска проводится в 2023 году профилактический визит, не предусматривающий возможность отказа от его проведения. Данный профилактический визит проводится в том числе в целях оценки соблюдения обязательных требований в ходе осмотра, испытаний отобранных проб воды питьевой, растворов дезинфицирующих средств или пищевой продукции, замеров параметров микроклимата, освещенности и проведения экспертиз.

Среди выявленных в ходе расширенного профилактического визита нарушений:

- допущены до работы сотрудники, в личных медицинских книжках которых нет отметок о своевременной вакцинации, медицинских осмотрах, гигиеническом обучении и аттестации;

- суточные пробы отбираются не от каждой партии приготовленной пищевой продукции;

- не имеет мерных меток объема инвентарь для раздачи и порционирования блюд;

- несвоевременное проведение косметического ремонта помещений;

- неудовлетворительные результаты испытаний растворов дезинфицирующих средств;

- не оснащено контрольными термометрами холодильное оборудование, приборами для контроля влажности воздуха складские помещения;

- на емкости с раствором дезинфицирующего средства отсутствует информация о предельном сроке годности, наименовании средства;

- отсутствует цветовая маркировка мебели в соответствии с ее размером на боковой наружной поверхности либо нанесена не на наружную боковую поверхность столов и стульев;

- отсутствует стол для работы с тестом из дерева твердых лиственных пород;

- отсутствуют инструкции по разведению растворов дезинфицирующих средств в местах их приготовления;

- чистое белье хранится не в закрытых стеллажах;

- не соблюдаются требования к режиму дня, к расписанию занятий;

- туалетные кабинки не оборудованы держателями для туалетной бумаги, мусоросборниками;

- допускается проведение проветривания в присутствии детей;

- для контроля температуры воздуха в помещениях отсутствуют термометры;

- содержатся в неисправном состоянии источники искусственного освещения;

- допускается совместное хранение уборочного инвентаря для туалета с инвентарем для иных помещений;

- несоответствие меню требованиям санитарных правил (несоответствие по энергетической ценности);

- имеются дефекты мебели, в т.ч. столовой;

- солнцезащитные устройства в помещениях имеют длину ниже уровня подоконников;

- не оборудованы защитной конструкцией осветительные приборы в спортивных залах;

- не проводится ежедневная влажная уборка всех помещений с применением моющих средств;

- вентиляционные решетки имеют следы загрязнений;

- отсутствует локальная система вытяжной вентиляции над моечными ваннами;

- находится в неисправном состоянии и имеет дефекты санитарно-техническое оборудование;

- не имеют твердого ложа кровати;



- неудовлетворительные результаты испытания молочной продукции по микробиологическим показателям;
- используются разные размеры мебели в одном комплекте мебели;
- рассаживание детей осуществляется без учета антропометрических данных;
- не промаркирован в соответствии с назначением разделочный инвентарь и оборудование;
- не имеют самостоятельных заходов многоуровневые кровати;
- не промаркирован в зависимости от назначения уборочный инвентарь;
- не проводится утренний фильтр детей с измерением температуры;
- остекление окон выполнено не из цельного стекла, имеются трещины стекол;
- не отделены друг от друга зелеными насаждениями групповые площади;
- нарушения условий хранения пищевой продукции;
- не обеспечивается поточность технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции на пищеблоке;
- используется посуда и разделочный инвентарь с дефектами и механическими повреждениями;
- полы теневых навесов имеют дефекты покрытия;
- при приготовлении блюд не используется йодированная соль для профилактики йододефицитных состояний;
- допущено хранение пищевой продукции с истекшими сроками годности;
- имеются дефекты подходов и дорожек на собственной территории;
- в питании используются пищевые продукты из Перечня пищевой продукции, которая не допускается для питания детей (огурцы, в составе которых имеется уксус);
- не соблюдается кратность плановых обследований на заселенность грызунами и членистоногими;
- допущено использование ламп с разным спектром светового излучения в одном помещении;
- гардеробные не оснащены местами для хранения обуви на каждого обучающегося;
- отсутствуют защитные бортики по наружному краю демонстрационного стола в кабинетах химии;
- не проводится обследование детей на гельминтозы;
- не подвергаются химической чистке или дезинфекции постельные принадлежности;
- не размещены в доступных для детей и родителей местах рекомендации по организации здорового питания детей;
- на пищеблоке для производственных целей используются не цельнометаллические столы.

В отношении юридических лиц выданы предписания об устранении выявленных нарушений и о проведении мероприятий по предотвращению причинения вреда (ущерба) охраняемым законом ценностям; копии предписаний направлены также в адрес учредителей образовательных организаций.

Также выданы предписания о приостановке реализации продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов. Разработаны и выполнены программы мероприятий по предотвращению причинения вреда на основании выданных предписаний.