



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 Свердловской области

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

(Первоуральский отдел Управления
Роспотребнадзора по Свердловской области)

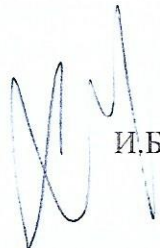
Вайнера ул., д. 4, г. Первоуральск, 623102,
тел.: (3439) 24-52-15, факс (3439) 24-84-20,
e-mail: mail_11@66.rospotrebnadzor.ru
<http://66.rospotrebnadzor.ru>
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565
ИНН/КПП 6670083677/667001001

18.12.2025г. №66-11-06/15-9520-2025

*О направлении информации
для размещения на официальном сайте*

Первоуральский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области направляет Вам информацию о проведении профилактических визитов в 4 квартале 2025 года в отношении организаций для детей и молодежи на территории МО Дегтярск.

Начальник


И.Б. Хованов

Новожилов Дмитрий Алексеевич, ведущий специалист-эксперт Первоуральского отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области, тел. 8-343-9-24-46-17, внутр.7222

Администрация муниципального округа
Дегтярск
18.12.2025
Вх.№ 6960

В 4 квартале 2025 года специалистами Первоуральского отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области проведено 10 обязательных профилактических визитов в отношении 9 организаций для детей и подростков на территории муниципального округа Дегтярск. Частично нарушения были устранены в ходе профилактических визитов.

Среди выявленных в ходе профилактических визитов нарушений:

- пищевая продукция, поступающая в организацию, не сопровождается документами, обеспечивающими прослеживаемость данной продукции;
- используется столовая посуда из алюминия;
- меню дошкольных учреждений составлено без учета распределения энергетической ценности: снижена энергетическая ценность рациона, снижен объем порций отдельных блюд; снижен суммарный объем блюд;
- меню для образовательных учреждений не согласовано руководителем организации;
- имеются дефекты моечного оборудования;
- неудовлетворительные результаты смывов с объектов окружающей среды (оборудование, разделочного инвентаря) по микробиологическим показателям;
- не оборудованы прибором для измерения относительной влажности и термометрами склады для пищевой продукции и холодильного оборудования;
- суточные пробы отбираются не от каждой партии приготовленных блюд;
- не проводится ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний;
- допущено использование деформированной кухонной посуды;
- сотрудники не соответствуют требованиям, касающимся своевременной вакцинации, медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;
- не осуществляется контроль температуры воздуха в помещениях для пребывания детей при помощи термометров;
- не обеспечены обучающиеся мебелью в соответствии с их ростом;
- не в полном объеме проводится ежедневный утренний фильтр детей;
- нарушается кратность осмотра детей на чесотку и педикулез;
- не внесены антропометрические данные учащихся в листы здоровья;
- несвоевременно проводится косметический ремонт;
- имеются дефекты мебели;
- имеются нарушения целостности стекла;
- не проводится чистка вентиляционных решеток;
- не соблюдается кратность обследования на заселенность членистоногими и грызунами;
- установлено наличие насекомых;
- не качественно проводится генеральная уборка помещений;
- не обеспечены туалетные кабины держателями для туалетной бумаги, умывальные раковины;
- не имеет маркировки уборочный инвентарь в зависимости от вида работ, инвентарь для туалета хранится с иным уборочным инвентарем;
- не имеют защитных бортиков по наружному краю демонстрационные столы в кабинете химии;
- не нанесена на боковую наружную поверхность цветовая маркировка мебели;
- кровати в спальне не имеют твердое ложе;
- имеются дефекты и следы загрязнения санитарно-технического оборудования;
- не установлен шкаф (стеллаж) с ячейками для хранения индивидуальных горшков;
- имеются дефекты подходов (лестницы у калитки входа в учреждение) на собственной территории;
- не промаркирована емкость с рабочим раствором дезинфицирующего средства с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности;

- не размещена инструкция по приготовлению дезинфицирующих растворов в месте их приготовления;

- не промаркированы в зависимости от назначения производственное оборудование пищеблока;

- не оборудованы защитной конструкцией осветительные приборы в спортивном зале;

- не содержатся в исправном состоянии источники искусственного освещения;

- неудовлетворительные результаты освещенности;

В отношении организаций, допустивших нарушения, выданы предписания об устранении выявленных нарушений обязательных требований.