

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  
в городе Качканар, городе Кушва,  
городе Красноуральск, городе Нижняя  
Тура  
адрес: 624300, Свердл.область, г.Кушва,  
ул. Коммуны, д.78  
тел.(34344) 2-53-00, E-  
mail:mail\_06@66.rospotrebnadzor.ru  
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565,  
ИНН/КПП 6670083677/667001001

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ  
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ НИЖНЕТУРИНСКОГО  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА  
ДЕТСКИЙ САД "ЧАЙКА"  
КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА

624223, Свердловская обл., м.о.  
Нижнетуринский, г. Нижняя Тура, ГАЙДАРА  
УЛИЦА., 28



Профилактическое мероприятие № 66250041000118916732 от 18.08.2025 г.

### ПРЕДПИСАНИЕ

#### об устранении выявленных нарушений обязательных требований

от 05.09.2025

№ 66-06-06/15-4057-2025

При проведении обязательного профилактического визита с 25.08.2025 по 05.09.2025, на основании решения о проведении обязательного профилактического визита № 66-06-06/15-3626-2025 от 18.08.2025 г. в отношении

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НИЖНЕТУРИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА ДЕТСКИЙ САД "ЧАЙКА" КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА**

название юридического лица, индивидуального предпринимателя

юридический адрес 624223, Свердловская обл., м.о. Нижнетуринский, г. Нижняя Тура, ГАЙДАРА УЛИЦА., 28

дата регистрации 13.11.2002

ИНН/ОГРН 6624006893 / 1026601484249

МАДОУ ДЕТСКИЙ САД "ЧАЙКА" (624220, Свердловская обл., м.о. Нижнетуринский, г. Нижняя Тура, Гайдара ул., 28)

При рассмотрении представленных документов: акта обязательного профилактического визита от 05.09.2025 №66-06-06/141-3973-2025

выявлены нарушения обязательных требований.

С целью устранения выявленных нарушений на основании ч.13 ст. 52.1, ст. 90.1 Федерального закона от 31.07.2020 N 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации»

#### ПРЕДПИСЫВАЮ:

№ п/п	содержание выявленных нарушений	пункт НД	№ нормативного документа	содержание рекомендуемых мероприятий по устранению выявленного нарушения обязательных требований	срок
1.	В МУНИЦИПАЛЬНОМ АВТОНОМНОМ ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ НИЖНЕТУРИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА ДЕТСКИЙ САД "ЧАЙКА" КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА (624220, Свердловская обл., м.о.	П.2.4.6.2.  П.3.3. П.3.2. П.2.9.  т. 6.18.	СП 2.4.3648-20  СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Оборудовать помещения пищеблока, для приготовления пищи, технологическим и моечным оборудованием в соответствии с гигиеническими нормативами.	До 24.08.2026

<p>Нижнетуринский, г. Нижняя Тура, Гайдара ул.,28), на объекте: МАДОУ ДЕТСКИЙ САД "ЧАЙКА" (624220, м.о. Нижнетуринский, г. Нижняя Тура, Гайдара ул., 28), на момент проведения профилактического визита, 25.08.2025г., помещения пищеблока, для приготовления пищи, не оборудованы технологическим и моечным оборудованием в соответствии с гигиеническими нормативами, не оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, а именно:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в горячем цехе отсутствует производственный стол для сырой продукции, в наличии имеется два производственных стола с маркировкой «г.п.»;</li> <li>- на пищеблоке не предусмотрен холодный цех (зона) для приготовления салатов, оборудованный производственными столами, моечной ванной для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке(зелени и фруктов). Приготовление салатов осуществляется в горячем цехе, используется производственный стол с маркировкой «г.п.», согласно представленного примерного 20-ти дневного меню, утвержденного заведующим МАДОУ «Чайка» О.С. Бутыгиной от 30.05.2025г., осуществляется приготовление салатов (1 день «салат из свежих огурцов с луком», 2, 10,14 дни «салат из свежих помидор», 3,11 дни «салат из свежих помидор и огурцов с зеленым луком», 5,15 дни «салат из капусты белокочанной», 8,12 дни «салат из свежих огурцов», 19 день «салат из свежих помидор и огурцов с зеленым луком»);</li> <li>- отсутствует производственный стол для обработки яйца (обработка яйца проводится в мясорыбном цехе, инвентарь для обработки яйца хранится на подоконнике),</li> <li>- отсутствует моечная ванна, производственный стол для обработки овощей (на пищеблоке отсутствует овощной цех (зоны) для первичной и вторичной обработки овощей, фруктов. Обработка овощей, фруктов проводится в мясо-рыбном цехе, где установлена одна моечная</li> </ul>		<p>СанПиН 1.2.3685-21</p>		
--	--	-------------------------------	--	--

<p>ванна с маркировкой «овощи, фрукты» для первичной и вторичной обработки овощей и фруктов).</p> <p>Согласно п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.</p> <p>Согласно п. 3.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Допускается обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при условии выделения отдельных зон (участков) и обеспечения отдельным оборудованием и инвентарем.</p> <p>Согласно п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятиями общественного питания должны использоваться отдельные технологические оборудование, производственные столы.</p> <p>Согласно п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией &lt;8&gt;, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.</p> <p>Согласно таблице 6.18. СанПиН 1.2.3685-21 Минимальный перечень</p>						
--	--	--	--	--	--	--

оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания, составляет:					
Наименование производственного помещения	Наименование оборудования				
Овощной цех (первичной обработки овощей - зона)	производственные столы				
	картофелеочистительная машина				
	овощерезательная машина				
	моечные ванны				
	раковина для мытья рук				
Овощной цех (вторичной обработки овощей - зона)	производственные столы				
	моечные ванны				
	универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина				
	среднетемпературные холодильные шкафы				
	раковина для мытья рук				
Холодный цех (зона)	производственные столы				

	контроль ные весы	1		
	средне мператур ные холодиль ные шкафы	1		
	универса льный механич еский привод или (и) овощере зательна я машина	1		
	бактериц идная установк а для обеззара живания воздуха	1		
	мочная ванна (для повторно й обработк и овощей, не подлежа щих термичес кой обработк е, зелени и фруктов)	1		
	раковина для мытья рук	1		
Мясорыбный цех	производ ственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы)	3		
	контроль ные весы	1		

		среднетемпературные холодильные шкафы	1			
		низкотемпературные холодильные шкафы	1			
		электромясорубка	1			
		моечные ванны	2			
		колода для разрубамяса	1			
		фаршемешалка	1			
		котлетоформочный автомат	1			
		раковина для мытья рук	1			
	Помещение для обработки яиц (место в мясо-рыбном цехе)	производительный стол	1			
		моечные ванны (емкости)	3			
		емкость для обработки яйца	1			
		раковина для мытья рук	1			
2.	В МУНИЦИПАЛЬНОМ АВТОНОМНОМ ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ НИЖНЕТУРИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА ДЕТСКИЙ САД "ЧАЙКА" КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА	П.2.7. П.2.4.6.2. П.ст.10 п 3 пп. 2	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20 СП 2.4.3648-20	Обеспечить достаточное количество технологического и моечного оборудования, для обработки плодо-овощной продукции, обеспечить поточность технологического процесса.	До 24.08.2026	

<p>(624220, Свердловская обл., м.о. Нижнетуринский, г. Нижняя Тура, Гайдара ул.,28), на объекте: МАДОУ ДЕТСКИЙ САД "ЧАЙКА" (624220, м.о. Нижнетуринский, г. Нижняя Тура, Гайдара ул., 28), на момент проведения профилактического визита, 25.08.2025г., количество технологического и моечного оборудования, не обеспечивает последовательность и поточность технологического процесса, а именно:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- первичная и вторичная обработка свежих фруктов, овощей и зелени (капуста, томаты, огурцы, лук зеленый), предназначенные для приготовления салатов, не подлежащие термической обработке, осуществляется в мясо-рыбном цехе в одной моечной ванне с маркировкой «овощи, фрукты», производственный стол для овощей и фруктов отсутствует.</li> <li>- на пищеблоке не предусмотрен холодный цех (зона) для приготовления салатов, оборудованный производственными столами, моечной ванной для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов. Приготовление салатов осуществляется в горячем цехе, используется производственный стол с маркировкой «г.п.»</li> </ul> <p>Таким образом встречаются встречные и перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, что не исключат возможность распространения инфекционной и паразитарной заболеваемости.</p> <p>Согласно п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса.</p> <p>Согласно п. 2.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.</p> <p>Согласно ст. 10 п 3 пп. 2 ТР ТС 021/2011 Для обеспечения</p>		<p>ТР ТС 021/2011</p>		
--	--	---------------------------	--	--

	<p>безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры:</p> <p>2) выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции.</p>				
3.	<p>В МУНИЦИПАЛЬНОМ АВТОНОМНОМ ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ НИЖНЕТУРИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА ДЕТСКИЙ САД "ЧАЙКА" КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА (624220, Свердловская обл., м.о. Нижнетуринский, г. Нижняя Тура, Гайдара ул.,28), на объекте: МАДОУ ДЕТСКИЙ САД "ЧАЙКА" (624220, м.о. Нижнетуринский, г. Нижняя Тура, Гайдара ул., 28), на момент проведения профилактического визита, 25.08.2025г., на пищеблоке, в процессе изготовления пищевой продукции, используется инвентарь, контактирующий с пищевой продукцией, который не дает возможности произвести мойку и (или) очищение и дезинфекцию, допускается использование инвентаря с дефектами и механическими повреждениями, а именно: разделочная доска с маркировкой «о.с» имеет дефекты покрытия в виде многочисленных следов плесени, трещин; разделочная доска с маркировкой «печень сырая», разделочная доска с маркировкой «м.с» имеют дефекты в виде трещин.</p> <p>Согласно п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.</p> <p>Согласно ст. 15 п.1 пп.2 ТР ТС 021/2011 В процессе производства (изготовления) пищевой продукции должны использоваться технологическое оборудование и инвентарь, контактирующие с пищевой продукцией, которые: дают</p>	П.2.4.6.2. ст. 15 п.1 пп.2	СП 2.4.3648-20 ТР ТС 021/2011	Не допускать на пищеблоке использование инвентаря с дефектами и механическими повреждениями не позволяющими производить их мойку и (или) очищение и дезинфекцию.	До 24.08.2026

	возможность производить их мойку и (или) очищение и дезинфекцию.				
4.	<p>В МУНИЦИПАЛЬНОМ АВТОНОМНОМ ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ НИЖНЕТУРИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА ДЕТСКИЙ САД "ЧАЙКА" КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА (624220, Свердловская обл., м.о. Нижнетуринский, г. Нижняя Тура, Гайдара ул.,28), на объекте: МАДОУ ДЕТСКИЙ САД "ЧАЙКА" (624220, м.о. Нижнетуринский, г. Нижняя Тура, Гайдара ул., 28), на момент проведения профилактического визита, 25.08.2025г., на пищеблоке, производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов имеют дефекты покрытия, а именно: производственный стол для обработки мяса и рыбы не цельнометаллический, деревянный, столешница покрыта металлом, которая имеет дефекты в виде следов ржавчины. Производственный стол, на котором установлены электромясорубка и овощерезательная машина, деревянный, покрытие имеет дефекты в виде сколов на столешнице и торцевой планке. Производственный стол с маркировкой «хлеб» деревянный, дверцы стола имеют дефекты в виде сколов торцевой планки. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) не выполнена из дерева твердых лиственных пород, имеет цельметаллическое покрытие, для работы с тестом используется съемная доска, не покрывающая площадь столешницы.</p> <p>Согласно п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород.</p>	П.2.4.6.2.	СП 2.4.3648-20	Не допускать на пищеблоке использование производственных столов, предназначенных для обработки пищевых продуктов имеющих дефекты	До 24.08.2026
5.	В МУНИЦИПАЛЬНОМ АВТОНОМНОМ	П.2.4.6.2.	СП 2.4.3648-20	Установить в мясо-рыбном цехе прибор для обеззараживания воздуха.	До 24.08.2026

	<p>ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ НИЖНЕТУРИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА ДЕТСКИЙ САД "ЧАЙКА" КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА (624220, Свердловская обл., м.о. Нижнетуринский, г. Нижняя Тура, Гайдара ул.,28), на объекте: МАДОУ ДЕТСКИЙ САД "ЧАЙКА" (624220, м.о. Нижнетуринский, г. Нижняя Тура, Гайдара ул., 28), на момент проведения профилактического визита, 25.08.2025г., на пищеблоке, в мясо-рыбном цехе не установлен прибор для обеззараживания воздуха. Согласно п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648- 20 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.</p>				
6.	<p>В МУНИЦИПАЛЬНОМ АВТОНОМНОМ ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ НИЖНЕТУРИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА ДЕТСКИЙ САД "ЧАЙКА" КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА (624220, Свердловская обл., м.о. Нижнетуринский, г. Нижняя Тура, Гайдара ул.,28), на объекте: МАДОУ ДЕТСКИЙ САД "ЧАЙКА" (624220, м.о. Нижнетуринский, г. Нижняя Тура, Гайдара ул., 28), на момент проведения профилактического визита, 25.08.2025г., на пищеблоке, внутренняя отделка помещений имеет дефекты, а именно: в горячем цехе на стене имеются многочисленные следы подтеков. Согласно п.2.5.3 СП 2.4.3648- 20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» Стены 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</p>	П. 2.5.3.  ст.14 п.1 пп.6	СП 2.4.3648-20  ТР ТС 021/2011	Устранить на пищеблоке дефекты внутренней отделки помещений	До 24.08.2026

	<p>помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки должны быть влагостойкими. Согласно ст.14 п.1 пп.6 ТР ТС 021/2011 Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны обеспечивать защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений.</p>				
7.	<p>В МУНИЦИПАЛЬНОМ АВТОНОМНОМ ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ НИЖНЕТУРИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА ДЕТСКИЙ САД "ЧАЙКА" КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА (624220, Свердловская обл., м.о. Нижнетуринский, г. Нижняя Тура, Гайдара ул.,28), на объекте: МАДОУ ДЕТСКИЙ САД "ЧАЙКА" (624220, м.о. Нижнетуринский, г. Нижняя Тура, Гайдара ул., 28), на момент проведения профилактического визита, 25.08.2025г., осуществляется общественное питание детей посредством реализации основного (организованного) меню без учета требований, содержащихся в приложении №8 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20, а именно: представленное примерное 20-ти дневное меню, утвержденное заведующим МАДОУ Детский сад «Чайка» О.С. Бутыгиной от 20.05.2025г, не содержит информацию по содержанию пищевых веществ (белки, жиры, углеводы), энергетической ценности.</p> <p>Согласно п. 8.1.2. СанПиН 2.3./2.4.3590-20В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание &lt;19&gt;, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6 - 13 к настоящим Правилам. В организованных детских коллективах в детских</p>	П. 8.1.2.	СанПиН 2.3./2.4.3590-20	Разработать примерное 20-ти дневное меню в соответствии с рекомендуемым образцом приложения №8 СанПиН 2.3/2.4.3590, указать в меню пищевые вещества (белки, жиры, углеводы), энергетическая ценность.	До 24.08.2026

	организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.				
8.	<p>В МУНИЦИПАЛЬНОМ АВТОНОМНОМ ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ НИЖНЕТУРИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА ДЕТСКИЙ САД "ЧАЙКА" КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА (624220, Свердловская обл., м.о. Нижнетуринский, г. Нижняя Тура, Гайдара ул.,28), на объекте: МАДОУ ДЕТСКИЙ САД "ЧАЙКА" (624220, м.о. Нижнетуринский, г. Нижняя Тура, Гайдара ул., 28), на момент проведения профилактического визита, 25.08.2025г., меню разработано без учета требований, содержащихся в приложении 8 к настоящим правилам, а именно: представленное примерное 20-ти дневное меню, утвержденное заведующим МАДОУ Детский сад «Чайка» О.С. Бутыгиной от 20.05.2025г, разработано не для каждой возрастной группы детей. Согласно п. 8.1.4. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в <a href="#">приложении N 8</a> к настоящим Правилам). В палаточных лагерях для детей допускается разработка меню на период до 7 дней.</p>	П.8.1.4.	СанПиН 2.3./2.4.3590-20	Разработать примерное 20-ти дневное меню для каждой возрастной группы детей.	До 24.08.2026
9.	<p>В МУНИЦИПАЛЬНОМ АВТОНОМНОМ ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ НИЖНЕТУРИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА ДЕТСКИЙ САД "ЧАЙКА" КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА (624220, Свердловская обл., м.о. Нижнетуринский, г. Нижняя Тура, Гайдара ул.,28), на объекте: МАДОУ ДЕТСКИЙ САД "ЧАЙКА" (624220, м.о. Нижнетуринский, г. Нижняя Тура, Гайдара ул., 28), на момент проведения профилактического визита, 25.08.2025г., для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню не используется специализированная пищевая продукция</p>	П.8.1.6.	СанПиН 2.3./2.4.3590-20	Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами использовать в меню специализированную пищевую продукцию промышленного выпуска, обогащенную витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска.	До 24.08.2026

	<p>промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Согласно п. 8.1.6. СанПиН 2.3./2.4.3590-20. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.</p>				
10.	<p>В МУНИЦИПАЛЬНОМ АВТОНОМНОМ ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ НИЖНЕТУРИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА ДЕТСКИЙ САД "ЧАЙКА" КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА (624220, Свердловская обл., м.о. Нижнетуринский, г. Нижняя Тура, Гайдара ул.,28), на объекте: МАДОУ ДЕТСКИЙ САД "ЧАЙКА" (624220, м.о. Нижнетуринский, г. Нижняя Тура, Гайдара ул., 28) при проведении профилактического визита выявлены нарушения, а именно: в групповых №1,2,3,5,6,10,11 осветительные приборы находятся в неисправном состоянии. В спальнях комнатах групповых №3,6,5,8,2,10,11 осветительные приборы находятся в неисправном состоянии. Выявленные нарушения подтверждаются протоколом осмотра и фото материалами. Согласно п. 2.8.9. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", все источники искусственного освещения должны содержаться в</p>	П. 2.8.9	СП 2.4.3648-20	<p>Содержать в групповых №3,5,6,10,11, в спальнях комнатах групповых №3,6,5,8,2,10,11 осветительные приборы в исправном состоянии.</p> <p>В групповых № 1,2 нарушения устранены в ходе обязательного профилактического визита.</p>	До 24.08.2026

	исправном состоянии и не должны содержать следы загрязнений				
11.	<p>В МУНИЦИПАЛЬНОМ АВТОНОМНОМ ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ НИЖНЕТУРИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА ДЕТСКИЙ САД "ЧАЙКА" КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА (624220, Свердловская обл., м.о. Нижнетуринский, г. Нижняя Тура, Гайдара ул.,28), на объекте: МАДОУ ДЕТСКИЙ САД "ЧАЙКА" (624220, м.о. Нижнетуринский, г. Нижняя Тура, Гайдара ул., 28) при проведении профилактического визита выявлены нарушения, а именно: в раздевалке группы №5 стены и потолок имеют дефекты в виде следов протекания, в групповой №6 в спальне, потолок имеет дефекты в виде трещин и отслоения штукатурки, в групповых №3,8,7 в спальне потолок имеет дефекты в виде следов протекания. В раздевалке группы №10 потолок и стены имеют дефекты в виде отслоения стенового покрытия, следов протекания. Выявленные нарушения подтверждаются протоколом осмотра и фото материалами. Согласно п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, 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.</p>	П.2.5.3	СП 2.4.3648-20	Устранить дефекты стенового и потолочного покрытий в раздевалке группы №5, групповой №6 в спальне, в групповых № 3,8,7 в спальне, в раздевалке группы №10	До 24.08.2026
12.	<p>В МУНИЦИПАЛЬНОМ АВТОНОМНОМ ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ НИЖНЕТУРИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА ДЕТСКИЙ САД "ЧАЙКА" КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА (624220, Свердловская обл., м.о. Нижнетуринский, г. Нижняя Тура, Гайдара ул.,28), на объекте: МАДОУ ДЕТСКИЙ САД "ЧАЙКА" (624220, м.о. Нижнетуринский, г. Нижняя Тура, Гайдара ул., 28) при проведении профилактического визита выявлены нарушения, а именно: в групповых и спальнях №3,8,1,10,11 половое покрытие</p>	П. 2.5.2	СП 2.4.3648-20	Устранить дефекты полового покрытия в групповых и спальнях №3,8,1,10,11	До 24.08.2026

	<p>имеет дефекты в виде сколов плитки, разрывов линолеума.</p> <p>Выявленные нарушения подтверждаются протоколом осмотра и фото материалами.</p> <p>Согласно п. 2.5.2. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.</p>				
13.	<p>В МУНИЦИПАЛЬНОМ АВТОНОМНОМ ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ НИЖНЕТУРИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА ДЕТСКИЙ САД "ЧАЙКА" КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА (624220, Свердловская обл., м.о. Нижнетуринский, г. Нижняя Тура, Гайдара ул.,28), на объекте: МАДОУ ДЕТСКИЙ САД "ЧАЙКА" (624220, м.о. Нижнетуринский, г. Нижняя Тура, Гайдара ул., 28) при проведении профилактического визита выявлены нарушения, а именно: в туалетах групповых №5,6,3,7,8, 10 уборочный инвентарь хранится в доступном для детей месте.</p> <p>Выявленные нарушения подтверждаются протоколом осмотра и фото материалами.</p> <p>Согласно п. 2.4.12 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в недоступном для детей месте выделяется помещение либо оборудуется место, исключающее доступ к нему детей. Помещение оборудуют поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения.</p>	П. 2.4.12	СП 2.4.3648-20	Обеспечить хранение уборочного инвентаря в недоступном для детей месте.	До 24.08.2026
14.	<p>В МУНИЦИПАЛЬНОМ АВТОНОМНОМ ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ НИЖНЕТУРИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА ДЕТСКИЙ САД "ЧАЙКА" КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА (624220, Свердловская обл., м.о.</p>	П.3.1.2	СП 2.4.3648-20	Оборудовать на территории групповых площадок теневые навесы полами из дерева или иных строительных материалов в соответствии с областью применения.	До 24.08.2026

<p>Нижнетуринский, г. Нижняя Тура, Гайдара ул.,28), на объекте: МАДОУ ДЕТСКИЙ САД "ЧАЙКА" (624220, м.о. Нижнетуринский, г. Нижняя Тура, Гайдара ул., 28) при проведении профилактического визита выявлены нарушения, а именно: на территории детского учреждения тентовые навесы оборудованы полами из дерева имеющими дефекты (дыры в полу, сломанные доски) Выявленные нарушения подтверждаются протоколом осмотра и фото материалами.</p> <p>Согласно п. 3.1.2 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, на территории групповых площадок устанавливают тентовый навес площадью из расчета не менее 1 м<sup>2</sup> на одного ребенка, но не менее 20 м<sup>2</sup>, песочницы, а также иные приспособления для игр. Тентовые навесы оборудуют полами из дерева или иных строительных материалов в соответствии с областью применения.</p>				
---	--	--	--	--

Информацию о выполнении предписания представить в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Качканар, городе Кушва, городе Красноуральск, городе Нижняя Тура (624300 Свердловская область, г. Кушва, ул. Коммуны, д. 78), Email: [Pereskokova\\_AA@66.rospotrebnadzor.ru](mailto:Pereskokova_AA@66.rospotrebnadzor.ru) **в срок до 25.08.2025г.**

Перечень рекомендуемых сведений, которые должны быть представлены в качестве подтверждения устранения выявленного нарушения обязательных требований:

1. Пояснительную записку с отражением выполненных мероприятий по каждому пункту данного предписания с приложением подтверждающих документов (при наличии).
2. Иные документы и фото иллюстрационные таблицы, подтверждающие устранение нарушений.

Ходатайство о продлении срока исполнения предписания об устранении нарушений обязательных требований может быть направлено и рассмотрено в порядке, установленном ст.ст. 93, 94 Федерального закона от 31.07.2020 N 248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации".

В случае несогласия с вынесенным предписанием контролируемое лицо вправе обжаловать в досудебном порядке, установленном ст. 40 Федерального закона от 31.07.2020 N 248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации" с использованием единого портала государственных и муниципальных услуг (функций).

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
НИЖНЕТУРИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА ДЕТСКИЙ САД "ЧАЙКА" КОМБИНИРОВАННОГО  
ВИДА, ЗАВЕДУЮЩУЮ МУНИЦИПАЛЬНЫМ АВТОНОМНЫМ ДОШКОЛЬНЫМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМ  
УЧРЕЖДЕНИЕМ НИЖНЕТУРИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА ДЕТСКИЙ САД "ЧАЙКА"  
КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА БУТЫГИНА ОКСАНА СЕРГЕЕВНА

должность, ФИО лица, на которое возлагается ответственность

Невыполнение в установленный срок законного предписания органа, осуществляющего государственный надзор, влечет в соответствии с ч.1, ч.15 ст.19.5 КоАП РФ привлечение к административной ответственности, назначение наказания в виде штрафа на юридическое лицо, штрафа на должностное лицо, либо дисквалификации должностного лица.

ведущий специалист-эксперт  
Территориального отдела Управления



Перескокова Анна Анатольевна

Роспотребнадзора по Свердловской  
области в городе Качканар, городе  
Кушва, городе Красноуральск, городе  
Нижняя Тура

---

должность лица, уполномоченного осуществлять  
госнадзор

подпись

ФИО

Предписание получил:

✓

---

должность, ФИО

подпись

дата

Место выдачи предписания:

624220, Свердловская обл., м.о. Нижнетуринский, г. Нижняя Тура, Гайдара ул., 28

---

либо адрес территориального отдела, либо адрес объекта либо иной адрес, где непосредственно происходит вручение предписания

Копия предписания об устранении выявленных нарушений № 66-06-06/15-4057-2025 от 05.09.2025 г. направлена в орган, осуществляющий функции и полномочия учредителя контролируемого лица Администрацию муниципального округа Нижняя Тура

*В случае, если контролируемое лицо является государственным или муниципальным учреждением, предписание об устранении выявленных нарушений обязательных требований выдается контролируемому лицу и (или) направляется органу, осуществляющему функции и полномочия учредителя контролируемого лица. В случае выдачи предписания об устранении выявленных нарушений обязательных требований контролируемому лицу копия такого предписания направляется органу, осуществляющему функции и полномочия учредителя контролируемого лица.*

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 133397933100110045794213742499444592196809849345

Владелец Бутыгина Оксана Сергеевна

Действителен с 26.08.2025 по 26.08.2026