

Выписка из предписания по результатам проведения
профилактического визита

66260041000122322356

Предписание № 66260041000122322356-1-1
Дата первой версии 05.08.2026, 05:16 (МСК)



Версия 1

Контрольный
(надзорный) орган

УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ
ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО СВЕРДЛОВСКОЙ
ОБЛАСТИ

г Екатеринбург, Отдельный пер, д 3

Вид контроля (надзора)

Федеральный государственный санитарно-эпидемиологический контроль
(надзор)

Лицо, в отношении которого принято решение

Контролируемое лицо

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 531

г Екатеринбург, ул Кузнецова, стр 12

Тип

Юридические лица

ИНН

6686055097

ОГРН

1146686015838

Срок исполнения предписания

Срок исполнения
предписания

01.12.2026

Нарушенные обязательные требования, подлежащие устранению

1. Документ № 28 от 28.09.2020

Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

Подпункт 2.4.13., Пункт 2.4.

Обязательное требование №1

Окна помещений оборудуются в зависимости от климатической зоны регулируемые солнцезащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи, тканевые шторы) с длиной не ниже уровня подоконника

Нарушение №1	Не устранено
Текст нарушения	Окна игровых помещений групп №1,5,7,9,10,11,12 выполнены тюлем, не оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи, тканевые шторы) с длиной не ниже уровня подоконника. Фото№3,4
Устранить до	01.12.2026
Планируемый способ устранения нарушения	Представление документа

Подпункт 2.4.2., Пункт 2.4.

Обязательное требование №1

Количество воспитанников не должно превышать установленное пунктами 3.1.1, 3.4.14 Правил

Нарушение №1	Не устранено
Текст нарушения	При экспертизе информационной справки с перечнем помещений и их площадей с указанием о закреплении групп в групповых помещениях с количеством детей в них по списочному составу, установлено, что не соблюдается норма площади на одного ребенка, а именно площадь игровой комнаты на одного ребенка не соответствуют требованиям: в группе №7 (4-6 лет, 2-3 года) номер помещения по техническому паспорту 38 площадью 59,7 м2 и составляет 2,1 м2 при нормативе не менее 2,5м2 на ребенка до 3-х лет.
Устранить до	01.12.2026
Планируемый способ устранения нарушения	Представление документа

2. Документ № 32 от 27.10.2020

Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Другое / прочее 2.7.

Обязательное требование №1

При изготовлении кулинарных изделий необходимо обеспечивать поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую безопасность.

Нарушение №1	Не устранено
Текст нарушения	При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовителем МБДОУ - детский сад №531 разработаны, внедрены, но не поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССП - Hazard Analysis and Critical Control Points), изложенных в пп. 2 части 3 статьи 10: выбор последовательности и поточности

	технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, а именно: не обеспечивается последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов, готовой пищевой продукции: в условиях поставки неочищенных овощей отсутствует цех вторичной обработки овощей (фото №1). Допускается работа на сырье пищеблока, предназначенного для работы на полуфабрикатах (очищенных овощах).
Устранить до	01.12.2026
Планируемый способ устранения нарушения	Представление документа

Другое / прочее 2.5.

Обязательное требование №1

В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырых полуфабрикатов и готовой продукции, продезинфицированной посуды.

Нарушение №1	Не устранено
Текст нарушения	При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовителем МБДОУ - детский сад №531 разработаны, внедрены, но не поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points), изложенных в пп. 2 части 3 статьи 10: выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, а именно: не обеспечивается последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов, готовой пищевой продукции: в условиях поставки неочищенных овощей отсутствует цех вторичной обработки овощей (фото №1). Допускается работа на сырье пищеблока, предназначенного для работы на полуфабрикатах (очищенных овощах).
Устранить до	01.12.2026
Планируемый способ устранения нарушения	Представление документа

Другое / прочее 2.9.

Обязательное требование №1

Предприятие общественного питания для приготовления пищи должно быть оснащено посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

Нарушение №1

Не устранено

Текст нарушения

При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовителем МБДОУ - детский сад №531 разработаны, внедрены, но не поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points), изложенных в пп. 2 части 3 статьи 10: выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, а именно: не обеспечивается последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов, готовой пищевой продукции: в условиях поставки неочищенных овощей отсутствует цех вторичной обработки овощей (фото №1). Допускается работа на сырье пищеблока, предназначенного для работы на полуфабрикатах (очищенных овощах).

Устранить до

01.12.2026

Планируемый способ
устранения нарушения

Представление документа

3. Документ № 880 от 09.12.2011

ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции

Статья 10, Другое / прочее часть 3

Обязательное требование №1

Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должен разрабатываться, внедряться и поддерживаться выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции.

Нарушение №1

Не устранено

Текст нарушения

При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовителем МБДОУ - детский сад №531 разработаны, внедрены, но не поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции

НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points), изложенных в пп. 2 части 3 статьи 10: выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, а именно: не обеспечивается последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов, готовой пищевой продукции: в условиях поставки неочищенных овощей отсутствует цех вторичной обработки овощей (фото №1). Допускается работа на сырье пищеблока, предназначенного для работы на полуфабрикатах (очищенных овощах).

Устранить до

01.12.2026

Планируемый способ
устранения нарушения

Представление документа

4. Документ № 2 от 28.01.2021

Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания

Пункт -, Глава VI, Другое / прочее Таблицы 6.1-6.20

Обязательное требование №1

В организации для детей до 7 лет площади групповой(игровой), игровой комнаты(помещения), помещения для занятий для детей до 3-х лет должны быть не менее 2,5 м2/чел..

Нарушение №1

Не устранено

Текст нарушения

При экспертизе информационной справки с перечнем помещений и их площадей с указанием о закреплении групп в групповых помещениях с количеством детей в них по списочному составу, установлено, что не соблюдается норма площади на одного ребенка, а именно площадь игровой комнаты на одного ребенка не соответствуют требованиям: в группе №7 (4-6 лет, 2-3 года) номер помещения по техническому паспорту 38 площадью 59,7 м2 и составляет 2,1 м2 при нормативе не менее 2,5м2 на ребенка до 3-х лет.

Устранить до

01.12.2026

Планируемый способ
устранения нарушения

Представление документа

Подписи и отметки

ФИО подписавшего
предписание

Ткаченко Татьяна Александровна

Заместитель начальника территориального отдела территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Заместитель Главного государственного санитарного врача по городу(ам), району(ам) и на транспорте

Обжалование: В случае несогласия с настоящим решением Вы можете обжаловать его в течение 30 календарных дней со дня получения информации о принятии обжалуемого решения (статья 40 Федерального закона "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации") с использованием единого портала государственных и муниципальных услуг (функций), перейдя по ссылке <https://knd.gosuslugi.ru/> или с помощью QR-кода:



Выписка подписана 05.08.2026, 08:16 (МСК)
Сертификат
97036935367898007868478414381942391507

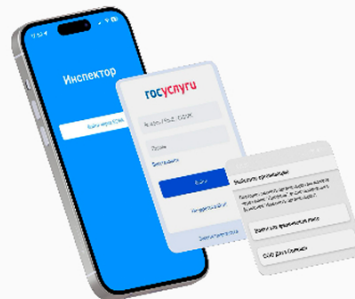
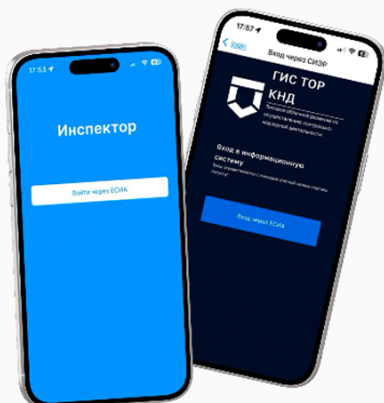
Вы можете самостоятельно подтвердить устранение нарушений с помощью мобильного приложения "Инспектор". Инструкция прилагается.

ПРОЦЕСС ИСПОЛНЕНИЯ ПРЕДПИСАНИЯ

(Подтвердить исполнение предписаний можно без повторной проверки с помощью мобильного приложения «Инспектор»)

1 ЗАПУСК И АВТОРИЗАЦИЯ

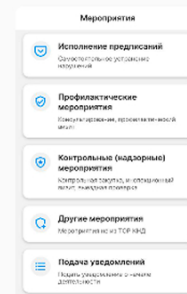
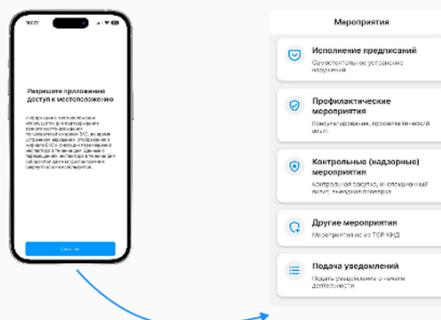
1. Запустить мобильное приложение «Инспектор» и авторизоваться с использованием пароля от портала «Госуслуги»



2. Заполнить персональные данные
3. Нажать кнопку «Войти»
4. После авторизации пользователю будет доступен выбор учетной записи: либо как физическое лицо, либо под организацией, к которой прикреплена его учетная запись

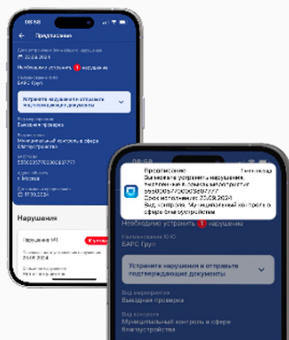
**Необходимо разрешить доступ к местоположению (обязательное условие корректности работы приложения)*

5. Выбрать из списка мероприятий «Исполнение предписаний»



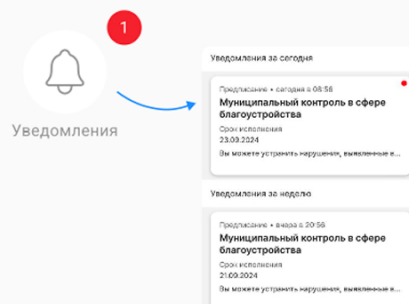
2 ПРЕДПИСАНИЕ

1. При назначении предписания на устройство направляется пуш-уведомление
2. Нажатие на пуш-уведомление переводит пользователя в предписание, где находится информация о мероприятии, а также список нарушений, которые необходимо устранить



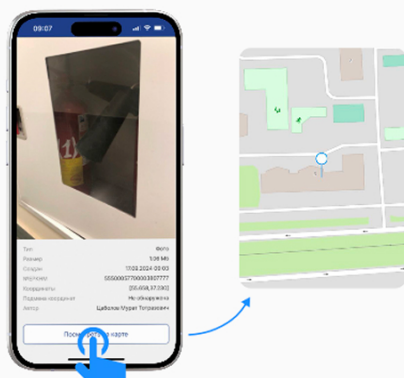
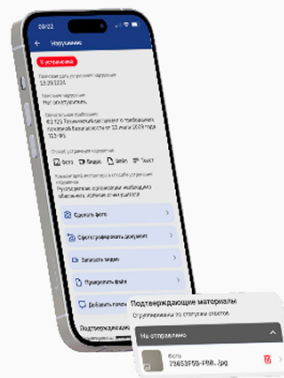
3 УВЕДОМЛЕНИЕ

При назначении нового предписания на организацию, к которой привязан пользователь мобильного приложения, в нижней части главного экрана в разделе «Уведомления» появляется соответствующая индикация



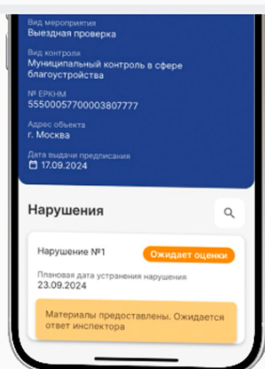
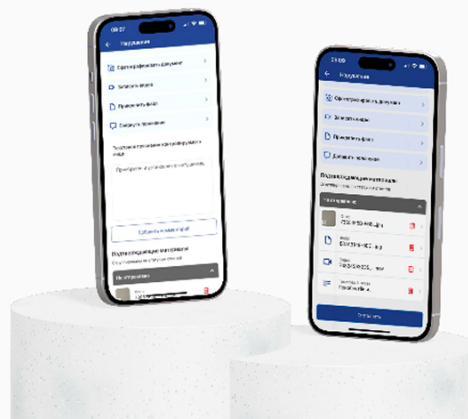
4 УСТРАНЕНИЕ НАРУШЕНИЙ

1. Внутри нарушения пользователь видит необходимую информацию, а также способы устранения нарушения
2. Для примера выберем «Сделать фото» и сфотографируем огнетушитель
3. Фотография отобразится в разделе «Подтверждающие материалы»



4. Нажав на фото, пользователь переходит к описанию приложенного файла
5. Нажатие на раздел «Посмотреть на карте» переводит пользователя на карту с информацией о зафиксированном местоположении, где было сделано фото

6. Для примера добавим текстовое пояснение, файл и видео по аналогии с фотографией
7. Все приложенные файлы отобразятся в разделе «Подтверждающие материалы»
8. Пользователь нажимает кнопку «Отправить» и нарушение отправляется на проверку инспектору



5 ПРОВЕРКА

1. Инспектор оценит представленные материалы
2. По результатам его оценки:
 - либо статус изменится на «Устранено» (свидетельствует об исполнении предписания),
 - либо материалы будут направлены инспектором на доработку с комментариями о том, что именно необходимо еще устранить

МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ «ИНСПЕКТОР» ДОСТУПНО ВО ВСЕХ МАГАЗИНАХ ПРИЛОЖЕНИЙ



ОС «Аврора»



iOS



Android



Huawei

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 312785006653143968851816314299382482766709872276

Владелец Ошкина Ольга Николаевна

Действителен с 04.08.2026 по 04.08.2027