

По адресу Тюменская область, Упоровский район,
с. Пятково, ул. Вишнякова, 23Б

- п. 8.1.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - 12-дневное примерное меню не утверждено директором школы.
В соответствии с требованиями п. 8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «В организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации...»

Нарушение устранено в ходе профилактического визита.

- п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 - в складском помещении, где хранятся кондитерские изделия, крупы, макаронные изделия, сухофрукты, мука для которых производителем установлены условия хранения при относительной влажности не более 70-75%, на момент осмотра относительная влажность воздуха составляет 89%, что так же противоречит требованиям п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В соответствии с требованиями 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, мочным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией <8>, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.»

В соответствии с требованиями п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и мочным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.»

Нарушение устранено в ходе профилактического визита.

- п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - в мясорыбном и овощном цехах для продуктов используются оцинкованные ведра с маркировкой «Для воды и непищевых продуктов»

В соответствии с требованиями п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, раздельный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и газостоек.»

Раздельный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносимой для посетителей.

Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.»

Нарушение устранено в ходе профилактического визита

- п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - в коридоре в месте временного хранения овощей дефекты отделки стен

В соответствии с требованиями п. 2.16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.»

Нарушение устранено в ходе профилактического визита.

- в нарушение ст. 11 Федерального закона №52-ФЗ - в кабинетах 1 класса, 3 класса, 4 класса, 6 класса, 7 класса, 8 класса, 9 класса, 10 класса, спортивном зале; в туалете мальчиков, туалете девочек имеются дефекты отделки потолка, в кабинетах 3 класса, 9 класса имеются дефекты отделки стен, в кабинете 9 класса, спортивном зале имеются дефекты отделки пола, что противоречит требованиям п. 2.5.2, п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20.

В соответствии с требованиями статьи 11 Федерального закона №52-ФЗ «Индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны: выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор должностных лиц; ...»

В соответствии с требованиями п. 2.5.2. СП 2.4.3648-20 «Полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.»

В соответствии с требованиями п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20 «Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибом, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. В помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки должны быть влагостойкими.»

- п. 3.1.3. СП 2.4.3648-20 - бактерицидные облучатели не чистились внутри с момента ввода в эксплуатацию, что может привести к снижению бактерицидного эффекта для обеззараживания воздушной среды.

В соответствии с требованиями п. 3.1.3. СП 2.4.3648-20 «...Помещения постоянного пребывания детей для дезинфекции воздушной среды оборудуются приборами по обеззараживанию воздуха...»

Нарушение устранено в ходе профилактического визита.

- п. 2.7.5 СП 2.4.3648-20 - на отопительных приборах в кабинетах 5, 7, 9, 10 классов отсутствуют ограждающие устройства.

В соответствии с требованиями п. 2.7.5. СП 2.4.3648-20 «Ограждающие устройства отопительных приборов должны быть выполнены из материалов, безвредных для здоровья детей. Ограждения из древесно-стружечных плит к использованию не допускаются.»

Нарушение устранено в ходе профилактического визита.

- п. 2.4.3 СП 2.4.3648-20 - в кабинетах 10 и 11 классов – дефекты мебели; в кабинетах 1 класса, 11 класса цветовая маркировка на учебной мебели нанесена спереди.

В соответствии с требованиями п. 2.4.3. СП 2.4.3648-20 «Обучающиеся, воспитанники и отдыхающие обеспечиваются мебелью в соответствии с их ростом и возрастом. Мебель для учебных заведений (парты, столы и стулья) обеспечивается цветовой маркировкой в соответствии с ростовой группой (кроме палаточных лагерей и организаций, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам высшего образования). Цветовая маркировка наносится на боковую паруженую поверхность стола и стула... Покрытие столов и стульев должно не иметь дефектов и повреждений и быть выполненным из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств...»

Нарушение устранено в ходе профилактического визита.

- п. 2.8.9 СП 2.4.3648-20 - в кабинете 9 класса 2 лампы в неисправном состоянии; в кабинетах технологии, 5 класса, 7 класса, 10 класса источники искусственного освещения имеют следы загрязнения

В соответствии с требованиями п. 2.8.9 СП 2.4.3648-20 «Все источники искусственного освещения должны содержаться в исправном состоянии и не должны содержать следы загрязнений.»

- п. 2.11.2 СП 2.4.3648-20 - в кабинете технологии вдоль наружной пол со следами загрязнений (пыль, мусор, стружка), влажная уборка проводится некачественно

В соответствии с требованиями п. 2.11.2 СП 2.4.3648-20 «Все помещения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств.»

Нарушение устранено в ходе профилактического визита.

- п. 2.11.3 СП 2.4.3648-20 - уборочный инвентарь для туалета хранится совместно с прочим уборочным инвентарем.

В соответствии с требованиями п. 2.11.3. СП 2.4.3648-20 «Уборочный инвентарь маркируется в зависимости от назначения помещений и видов работ. Инвентарь для уборки туалетов должен иметь иную маркировку и храниться отдельно от другого инвентаря...»

Нарушение устранено в ходе профилактического визита.

- п. 1.5 СП 2.4.3648-20 - на момент осмотра у Новиковой Т.Н. отсутствует отметка о прохождении гигиенического обучения и аттестации

В соответствии с требованиями п. 1.5 СП 2.4.3648-20 «Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров <2>, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации <3> и иметь личную медицинскую книжку <4> с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.»

- в нарушение ст. 11 Федерального закона №52-ФЗ - согласно представленной накопительной ведомости за январь 2025 года для детей с 7 до 11 лет отмечается невыполнение норм питания по потреблению: макаронные изделия (84%), кондитерские изделия (83%), кисломолочная продукция (83%), сыр (56%), масло сливочное (87%); согласно представленной накопительной ведомости за январь 2025 года для детей с 12 лет и старше отмечается невыполнение норм питания по потреблению: сыр (42%), что противоречит требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение № 7 таблица 2).

В соответствии с требованиями статьи 11 Федерального закона №52-ФЗ «Индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны: выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор должностных лиц; ...»

- п. 3.4.16. СП 2.4.3648-20 - Распределение учебной нагрузки в течение недели построено таким образом, что в каждом классе имеется облегченный день: понедельник или пятница.

В соответствии с требованиями п. 3.4.16. СП 2.4.3648-20 «При реализации образовательных программ должны соблюдаться следующие санитарно-эпидемиологические требования: ... Для предупреждения переутомления в течение недели обучающиеся должны иметь облегченный учебный день в среду или в четверг.»

- в нарушение ст. 11 Федерального закона №52-ФЗ - в рамках производственного контроля на пищеблоке не проводятся исследования за содержанием действующего вещества дезинфицирующих средств, что противоречит требованиям п. 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В соответствии с требованиями статьи 11 Федерального закона №52-ФЗ «Индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны: выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор должностных лиц; ...»

В соответствии с требованиями п. 4.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.»

По адресу Тюменская область, Упоровский район,
с. Пятково, ул. Кооперативная, 25

- п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - суточная проба «Нарезка из свежих огурцов» оставлена не в полном объеме (менее 100г)

В соответствии с требованиями п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °C до +6 °C.»

Нарушение устранено в ходе профилактического визита.

- В нарушение ст. 11 Федерального закона №52-ФЗ - 18.03.2025 питание было организовано по 9 дню примерного 20-дневного меню, согласно которого на полдник должна быть булочка с сахаром, в меню указан хлеб с повидлом, а согласно записи в бракеражном журнале на полдник 18.03.2025 давалось яйцо вареное. В меню на 19.03.2025 на полдник было яйцо вареное, а в соответствии с примерным меню должен быть пирог «Вечерний», что противоречит требованиям п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В соответствии с требованиями статьи 11 Федерального закона №52-ФЗ «Индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны: выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор должностных лиц; ...»

В соответствии с требованиями п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «...Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение N 11 к настоящим Правилам).»

Нарушение устранено в ходе профилактического визита.

- п. 2.8.5 СП 2.4.3648-20 - в приемных и игровых обеих групп установлены лампы с разным световым излучением

В соответствии с требованиями п. 2.8.5. СП 2.4.3648-20 «...Не допускается в одном помещении использовать разные типы ламп, а также лампы с разным световым излучением...»

- в нарушение ст. 11 Федерального закона №52-ФЗ - в спальняной группы «Непоседы» дефекты отделки стен и потолка, что противоречит требованиям п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20.

В соответствии с требованиями статьи 11 Федерального закона №52-ФЗ «Индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны: выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор должностных лиц; ...»

В соответствии с требованиями п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20 «Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протечек и признаков поражений грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. В помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки должны быть влагостойкими.»

- п. 2.11.5 СП 2.4.3648-20 - в прачечной нарушается поточность технологических процессов

В соответствии с требованиями п. 2.11.5. СП 2.4.3648-20 «Смена постельного белья и полотенца осуществляется по мере загрязнения, но не реже 1-го раза в 7 дней. Грязное белье

складывается в мешки и доставляется в прачечную. Для сбора и хранения грязного белья выделяется специальное помещение или место для временного хранения. Чистое белье хранится в отдельном помещении, в гладильной или в специальном месте в закрытых стеллажах или шкафах. Выдача чистого белья организуется так, чтобы было исключено его пересечение с грязным бельем....»

Нарушение устранено в ходе профилактического визита.

- п. 1.5 СП 2.4.3648-20 - на момент осмотра у Ларионова А.В. отсутствуют сведения о вакцинации против вирусного гепатита В и кори

В соответствии с требованиями п. 1.5 СП 2.4.3648-20 «Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров <2>, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации <3> и иметь личную медицинскую книжку <4> с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.»

По адресу Тюменская область, Упоровский район,
с. Крашеннино, ул. Советская, 32а

- п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - в морозильной камере для мяса на полке с мясом птицы хранится морковь тертая

В соответствии с требованиями п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, раздельный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и герметичных...»

Нарушение устранено в ходе профилактического визита.

- п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 - в складском помещении на момент осмотра относительная влажность воздуха составила 95% (в складском помещении хранятся крупы, макаронные изделия, мука с установленными условиями хранения при относительной влажности не более 75%), что так же противоречит требованиям п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В соответствии с требованиями 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, посуды (одноразового использования, при необходимости), тарой, материалами, контактирующим с пищевой продукцией <8>, устойчивыми к воздействию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.»

В соответствии с требованиями 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.»

Нарушение устранено в ходе профилактического визита.

- п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - едочная проба «огурцы соленные» оставлена объемом менее 100 г (60,4г). Емкость с едочной пробой плотно не закрыта

В соответствии с требованиями п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °C до +6 °C.»

Нарушение устранено в ходе профилактического визита.

- в нарушение ст. 11 Федерального закона №52-ФЗ - в приёмной и игровой дефекты отделки потолка и стен, что противоречит требованиям п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20.

В соответствии с требованиями статьи 11 Федерального закона №52-ФЗ «Индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны: выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор должностных лиц; ...»

В соответствии с требованиями п. 2.5.3, СП 2.4.3648-20 «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. В помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки должны быть влагостойкими.»

- п. 2.8.9 СП 2.4.3648-20 - в игровой 1 лампа в нерабочем состоянии.

В соответствии с требованиями п. 2.8.9. СП 2.4.3648-20 «Все источники искусственного освещения должны содержаться в исправном состоянии и не должны содержать следы загрязнений.»

Нарушение устранено в ходе профилактического визита.

- п. 1.5 СП 2.4.3648-20 - На момент осмотра у Кабаковой Л.В. отсутствует отметка о прохождении гигиенического обучения и аттестации

В соответствии с требованиями п. 1.5 СП 2.4.3648-20 «Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров <2>, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации <3> и иметь личную медицинскую книжку <4> с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.»

По адресу: Тюменская область, Уюровский район,
с. Крашениннино, ул. Советская, 31г

- п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 - на момент осмотра температура в морозильной камере для рыбы свежемороженой составляет -12,9°C при условиях хранения, заявленных производителем не выше -18°C, что так же противоречит требованиям п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В соответствии с требованиями 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 <8>, устойчивыми к действию

моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.»

В соответствии с требованиями 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.»

Нарушение устранено в ходе профилактического визита.

- п. 2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - в холодильнике хранятся томаты свежие без маркировки (12кг)

В соответствии с требованиями п. 2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами <4>. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются.»

Нарушение устранено в ходе профилактического визита.

- п. 2.8.9 СП 2.4.3648-20 - в кабинетах младших классов в светильниках мертвые мухи, бабочки

В соответствии с требованиями п. 2.8.9. СП 2.4.3648-20 «Все источники искусственного освещения должны содержаться в исправном состоянии и не должны содержать следы загрязнения.»

Нарушение устранено в ходе профилактического визита.

- в нарушение ст. 11 Федерального закона №52-ФЗ - в кабинете №4 расстояние от учебной доски до первого ряда столов составляет 2,2 м., в кабинет №13 расстояние от учебной доски до первого ряда столов составляет 2 м., в кабинет №13 расстояние от учебной доски до первого ряда столов составляет 2,3 м., вместо нормируемых 2,4 м.

В соответствии с требованиями статьи 11 Федерального закона №52-ФЗ «Индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны: выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор должностных лиц; ...»

Нарушение устранено в ходе профилактического визита.

п. 3.4.16. СП 2.4.3648-20 - Объем максимальной нагрузки в течение дня составляет: для обучающихся 1 класса – 4 урока и 1 день 5 уроков, не за счет урока физической культуры; распределение учебной нагрузки в течение недели построено таким образом, что в каждом классе имеется облегченный день понедельника или пятница

В соответствии с требованиями п. 3.4.16. СП 2.4.3648-20 «При реализации образовательных программ должны соблюдаться следующие санитарно-эпидемиологические требования: ... Для предупреждения переутомления в течение недели обучающиеся должны иметь облегченный учебный день в среду или в четверг.»

Нарушение устранено в ходе профилактического визита.

(описать каждое выявленное нарушение обязательных требований с указанием конкретных структурных единиц нормативного правового акта, содержащего нарушение обязательных требований)

На основании изложенного и руководствуясь пунктом 1 части 2 статьи 90, статьей 90.1 Федерального закона от 31.07.2020г. № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации», пунктом 2 статьи 50 Федерального закона от 30.03.1999г. N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», с целью устранения выявленных нарушений предписываю:

**ДОКУМЕНТ ПО
ЭЛЕКТРОННОЙ П**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТ

Сертификат 14350798650056008970183

Владелец Речкина Надежда Григорьевн

Действителен С 01.04.2025 по 01.04.2026