

# 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 Республике Карелия  
(Управление Роспотребнадзора по Республике Карелия)

Володарского ул., д.26, г. Петрозаводск, 185003

тел (8142) 76-35-93; факс (8142) 79-74-00 E-mail sanepid@karelia.ru <http://10.rospotrebnadzor.ru/>  
ОКПО 75736813 ОГРН 1051000011677 ИНН/КПП 1001048857/100101001

## Предписание об устранении выявленных нарушений обязательных требований от 24.12.2024 № 220-ПВ

Управление Роспотребнадзора по Республике Карелия, г. Петрозаводск, Володарского, д. 26  
(место выдачи предписания)

Мною, Анисимовой Мариной Ивановной – главным специалистом-экспертом отдела санитарного надзора Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Карелия

(должность, фамилия, имя, отчество лица, составившего предписание)

при проведении профилактического визита

(вид контрольного (надзорного) мероприятия)

в соответствии с паспортом профилактического мероприятия в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий 10240041000115831343

(ссылка на решение уполномоченного должностного лица контрольного (надзорного) органа о проведении контрольного (надзорного) мероприятия)

в отношении Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Петрозаводского городского округа «Детский сад комбинированного вида № 54 «Подснежник», ИНН 1001035431, ОГРН 1031000005156, юридический адрес: Республика Карелия, г. Петрозаводск, пр. Октябрьский, д. 8В, адрес фактического осуществления деятельности: Республика Карелия, г. Петрозаводск, пр. Октябрьский, д. 8В

(наименование или ФИО контролируемого лица, ИНН, ОГРН)

При рассмотрении акта профилактического визита от «23» декабря 2024 года выявлены нарушения обязательных требований, установленных международными договорами Российской Федерации, федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, регулирующими отношения в области защиты прав потребителей и/или санитарно-эпидемиологического благополучия населения:

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»:

п. 1.8: «На объектах должен осуществляться производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов»;

п. 1.12: «Количественные значения факторов, характеризующих условия воспитания, обучения и оздоровления детей и молодежи должны соответствовать гигиеническим нормативам»;

п. 2.4.3: «Покрытие столов и стульев должно не иметь дефектов и повреждений, и быть выполненным из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств»;

п. 2.4.6.2: «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.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

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. В дошкольных группах, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда, для работы с тестом допускается использование съёмной доски, выполненной из дерева твердых лиственных пород.

При замене оборудования в помещениях для приготовления холодных закусок необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц»;

п. 2.4.8: «Кровати должны иметь твердое ложе. Допускается оборудование спален раскладными кроватями с жестким ложем или трансформируемыми кроватями, не превышающими трех уровней и имеющими самостоятельный заход на них».

п. 2.4.9: «Мебель должна иметь покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств»;

п. 2.4.11: «На каждом этаже объекта размещаются туалеты для детей и молодежи. На каждом этаже объектов организаций, реализующих образовательные программы дошкольного образования оборудуются туалетные комнаты для детей (молодежи) разного пола.

Туалетные комнаты оборудуются умывальниками и туалетными кабинками с дверями.

Туалетные кабинки оснащаются мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах. Умывальные раковины обеспечиваются мылом, электро- или бумажными полотенцами, ведрами для сбора мусора.

Санитарно-техническое оборудование должно гигиеническим нормативам, быть исправным и без дефектов»;

п. 2.4.12: «Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в недоступном для детей месте выделяется помещение либо оборудуется место, исключая доступ к нему детей»;

п. 2.5.2: «Полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию»;

п. 2.5.3: «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. 2.7.1: «В помещениях обеспечиваются параметры микроклимата, воздухообмена, определенные требованиями гигиенических нормативов».

п. 2.7.2: «Конструкция окон должна обеспечивать возможность проведения проветривания помещений в любое время года (за исключением детских игровых комнат, размещаемых в торгово-развлекательных и культурно-досуговых центрах, павильонах, аэропортах, железнодорожных вокзалах и иных объектах нежилого назначения).

Проветривание в присутствии детей не проводится».

п. 2.7.4: «Помещения, где установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги дополнительно обеспечиваются местной системой вытяжной вентиляции.

Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и (или) естественным побуждением.

Обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) проводится перед вводом здания в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет. При обследовании технического состояния вентиляции должны осуществляться инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха»;

п. 2.8.3: «Остекление окон выполняется из цельного стекла. Не допускается наличие трещин и иное нарушение целостности стекла. Чистка оконных стекол проводится по мере их загрязнения».

п. 2.8.5: «Система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками с разрядными, люминесцентными или светодиодными лампами со спектрами светового излучения: белый, тепло-белый, естественно-белый.

Не допускается в одном помещении использовать разные типы ламп, а также лампы с разным световым излучением.

Уровни искусственной освещенности для детей дошкольного возраста в групповых (игровых) - не менее 400 люкс»;

п. 2.8.9: «Все источники искусственного освещения должны содержаться в исправном состоянии и не должны содержать следы загрязнений»;

п. 2.11.3: «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».

п. 3.1.1: «Количество детей в группах компенсирующей направленности не должно превышать: для детей с тяжелыми нарушениями речи - 6 детей в возрасте до 3 лет и 10 детей в возрасте старше 3 лет».

п. 3.1.2: «Дошкольные организации должны иметь собственную территорию для прогулок детей (отдельно для каждой группы).

На собственной территории дошкольной организации следует располагать игровую (групповые и физкультурно-оздоровительные площадки) и хозяйственные зоны, а также место для хранения колясок, велосипедов, санок.

Игровая зона включает групповые площадки, индивидуальные для каждой группы. Для отделения групповых площадок друг от друга, а также для отделения их от хозяйственной зоны используют зеленые насаждения. На территории групповых площадок устанавливают теневой 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. Теневые навесы оборудуют полами из дерева или иных строительных материалов в соответствии с областью применения.

Допускается установка на прогулочной площадке сборно-разборных навесов, беседок».

п. 3.1.3: «В раздевальных комнатах или в отдельных помещениях создаются условия для сушки верхней одежды и обуви детей».

п. 3.1.7: «Туалеты дошкольной организации, организации, осуществляющей присмотр и уход за детьми, делятся на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне размещаются детские умывальники и душевой поддон. В зоне санитарных узлов размещаются унитазы, которые обеспечиваются индивидуальными сидениями для каждого ребенка. В умывальные раковины для детей вода подается через смеситель.

Туалеты для детей раннего возраста оборудуются в одном помещении. В нем устанавливаются умывальные раковины для детей, раковина и унитаз (в отдельной кабине) для персонала, шкаф (стеллаж) с ячейками для хранения индивидуальных горшков и слив для их обработки, детская ванна (для детей ясельного возраста) или душевой поддон, а также хозяйственный шкаф.

Индивидуальные горшки маркируются по общему количеству детей.

В туалетной умывальной зоне дошкольной, средней, старшей и подготовительной групп устанавливаются умывальные раковины для детей, раковину и унитаз (в отдельной кабине) для персонала, а также детские унитазы. В старших и подготовительных группах туалетные комнаты (отдельные кабинки) оборудуются отдельно для мальчиков и девочек»;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:

п. 2.1: «Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания»;

п. 2.9: «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<sup>8</sup>, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции».

п. 2.19: «Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений»;

п. 2.23: «В предприятиях общественного питания запрещается проживание физических лиц, в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений».

п. 3.1: «Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования)»;

п. 3.8: «В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в приложениях № 2 и 3 к настоящим Правилам)»;

п. 8.1.2: «В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание<sup>19</sup>, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6 - 13 к настоящим Правилам».

п. 8.2.1: «Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача».

п. 8.2.2: «Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации».

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»:

п. 98: «Допустимые величины параметров микроклимата в организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи изложены в таблице 5.34. При оценке допустимой температуры воздуха учитывают следующее:

диапазоны допустимых значений температуры помещений приведены для холодного периода года».

таб. 5.34: «Допустимые величины параметров микроклимата в организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

Наименование помещения	Допустимая температура воздуха (°С)	Относительная влажность воздуха, %	Скорость движения воздуха, м/с (не более)
1	2	3	4
Организации для детей до 7 лет			
Групповая (игровая), игровая комната (помещения), помещения для занятий для детей от 3-х до 7-ми лет	21-24	40-60	0,1

п. 10 таблицы 5.54: «Гигиенические нормативы показателей естественного, искусственного и совмещенного освещения в основных и вспомогательных помещениях общественных зданий»

Помещения	Разряд и подразряд зрительной работы	Рабочая поверхность и плоскость нормирования КЕО и освещенности (Г - горизонтальная, В - вертикальная) и высота плоскости над полом, м	Искусственное освещение				
			Освещенность, $E_{ср}$ , лк, не менее		Объединенный показатель дискомфорта UGR, не более	коэффициент пульсации освещенности, $K_p$ , % не более <sup>3</sup>	
			при комбинированном освещении	при общем освещении			
Организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи							
Организации для детей до 7 лет							
1	2	3	8	9	10	11	12
10 Групповая, игровая комната, помещения для занятий для детей до 7-ми лет	А-2	Г-0,0 - на полу	-	-	400	14	10

таб. 6.4 главы VI: «Нормативы количества и установки санитарных приборов в помещениях»

Показатель, возраст		Норматив	
Количество санитарных приборов для детей	до 3-х лет	индивидуальные горшки	на каждого ребенка
		умывальники или 1 раковина желобкового типа	1 кран на 5 детей
		унитаз	1

дошкольного возраста, не менее		поддон с душевой насадкой на гибком шланге	1
		умывальник для персонала	1
	3-7 лет	детские унитазы	1 унитаз на 5 детей
		умывальники или раковина желобкового типа	1 кран на 5 детей
		умывальник для персонала	1

таб. 6.6: «Требования к организации образовательного процесса»

Показатель	Организация, возраст	Норматив
1	2	3
Продолжительность занятия для детей дошкольного возраста, не более	от 1,5 до 3 лет	10 мин
	от 3 до 4 лет	15 мин
	от 4 до 5 лет	20 мин
	от 5 до 6 лет	25 мин
	от 6 до 7 лет	30 мин
Продолжительность дневной суммарной образовательной нагрузки для детей дошкольного возраста, не более	от 1,5 до 3 лет	20 мин
	от 3 до 4 лет	30 мин
	от 4 до 5 лет	40 мин
	от 5 до 6 лет	50 мин или 75 мин при организации 1 занятия после дневного сна
	от 6 до 7 лет	90 мин

таб. 6.7: «Показатели организации образовательного процесса»

Показатель	Организация, возраст	Норматив
Продолжительность дневного сна, не менее	1-3 года	3,0 ч
	4-7 лет	2,5 ч
	старше 7 лет	1,5 ч

таб. 6.18: «Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания»

Наименование производственного помещения	Наименование оборудования	Количество (не менее)
1	2	3
Овощной цех (первичной обработки овощей - зона)	производственные столы	2
	моечные ванны	2
Овощной цех (вторичной обработки овощей - зона)	производственные столы	2
	моечные ванны	2
Холодный цех (зона)	производственные столы	2
	моечная ванна (для повторной обработки овощей не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов)	1
Мясорыбный цех	производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы)	3
	моечные ванны	2
Горячий цех	производственные столы	2
	электрическая плита	1

	электрическая сковорода	1
	духовой (жарочный) шкаф	1
	пароконвектомат	1
	электропривод для готовой продукции	1
	электро-котел	1
	контрольные весы	1
	раковина для мытья рук	1

п. 3 ч. 3 ст. 10 гл. 3 ТР ТС 021/2011: «Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры: определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля»;

ч. 7 ст. 17 гл. 3 ТР ТС 021/2011: «При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции».

(указать нарушения, а также номер подпункта, пункта, части, статьи, наименование и номер федерального закона, нормативного(-ых) правового(-ых) акта(-ов), требования которого (-ых) были нарушены)

**На основании изложенного, руководствуясь абзацем 5 пункта 11(4) постановления Правительства Российской Федерации от 10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществлении государственного контроля (надзора), муниципального контроля», с целью устранения выявленных нарушений предписываю:**

Муниципальному бюджетному дошкольному образовательному учреждению Петрозаводского городского округа «Детский сад комбинированного вида № 54 «Подснежник», ИНН 1001035431, ОГРН 1031000005156, юридический адрес: Республика Карелия, г. Петрозаводск, пр. Октябрьский, д. 8В, (ИФНС России по г. Петрозаводску, в Единый государственный реестр юридических лиц запись внесена 20.01.2003г.)

(сведения о лице, которому выдается предписание (наименование (фирменное наименование) юридического лица и место нахождения (адрес) юридического лица; фамилия, имя, отчество физического лица, сведения о государственной регистрации и зарегистрировавшем органе (при наличии), адрес места жительства и места фактического осуществления деятельности)

№ п/п	Требования, предписываемые к выполнению в целях устранения нарушения обязательных требований:	Срок исполнения
1.	Обеспечить выполнение требований к вентиляции помещений согласно п. 2.7.4 СП 2.4.3648-20.	05.12.2025г.
2.	Обеспечить выполнение требований к проведению производственного контроля в соответствии с п. 1.8 СП 2.4.3648-20, п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 3 ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011.	05.12.2025г.
3.	Обеспечить выполнение требований к наполняемости групп компенсирующей направленности в соответствии с п. 3.1.1 СП 2.4.3648-20.	05.12.2025г.
4.	Обеспечить выполнение требований к ежедневной регистрации показателей температурного режима в холодильном оборудовании и складских помещениях в соответствии с требованиями п. 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	05.12.2025г.
5.	Обеспечить выполнение требований к организации питания воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в соответствии с требованиями п. 8.1.2, п. 8.2.1, п. 8.2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	05.12.2025г.
6.	Обеспечить выполнение требований к организации режима дня и образовательной деятельности воспитанников детского сада в соответствии с п. 1.12 СП 2.4.3648-20, разделом VI таб. 6.6, таб. 6.7 СанПиН 1.2.3685-21.	05.12.2025г.
7.	Обеспечить выполнение требований к оборудованию территории детского сада теньвыми навесами в соответствии с п. 3.1.2 СП 2.4.3648-20.	05.12.2025г.
8.	Обеспечить выполнение требований к отделке помещений детского сада в соответствии с п. 2.5.2, п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20.	05.12.2025г.

9.	Обеспечить выполнение требований к условиям для сушки верхней одежды и обуви детей в соответствии с п. 3.1.3 СП 2.4.3648-20.	05.12.2025г.
10.	Обеспечить выполнение требований к кухонной и столовой посуде буфетных в соответствии с п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.	05.12.2025г.
11.	Обеспечить выполнение требований к хранению уборочного инвентаря в соответствии с п. 2.11.3, п. 2.4.12 СП 2.4.3648-20, п. 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	05.12.2025г.
12.	Обеспечить выполнение требований к кроватям в соответствии с п. 2.4.8 СП 2.4.3648-20.	05.12.2025г.
13.	Обеспечить выполнение требований к искусственному освещению помещений в соответствии с п. 2.8.5, п. 2.8.9 СП 2.4.3648-20.	05.12.2025г.
14.	Обеспечить выполнение требований к оборудованию помещений детского сада мебелью в соответствии с п. 2.4.3, п. 2.4.9 СП 2.4.3648-20.	05.12.2025г.
15.	Обеспечить выполнение требований к содержанию помещений детского сада в соответствии с п. 2.8.3, п. 2.7.2 СП 2.4.3648-20.	05.12.2025г.
16.	Обеспечить выполнение требований к оборудованию помещений прачечной механической вентиляцией в соответствии с п. 2.7.4 СП 2.4.3648-20.	05.12.2025г.
17.	Обеспечить выполнение требований к санитарно-техническому оборудованию сан. узлов в соответствии с п. 1.12, п. 2.4.11, п. 3.1.7 СП 2.4.3648-20, таб. 6.4 СанПиН 1.2.3685-21.	05.12.2025г.
18.	Обеспечить контроль за выполнением требований к приему и условиям хранения пищевой продукции и продовольственного сырья в соответствии с п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, п. 3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 7 ст. 17 гл. 3 ТР ТС 021/2011.	05.12.2025г.
19.	Обеспечить выполнение требований к посуде, маркировке посуды и оборудованию на пищеблоке детского сада в соответствии с п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	05.12.2025г.
20.	Обеспечить выполнение требований к условиям хранения личных вещей персонала пищеблока в соответствии с п. 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	05.12.2025г.
21.	Обеспечить выполнение требований к оборудованию помещений пищеблока согласно п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, глава VI таб. 6.18 СанПиН 1.2.3685-20.	05.12.2025г.
22.	Обеспечить выполнение требований к параметрам микроклимата в помещениях детского сада в соответствии с п. 2.7.1 СП 2.4.3648-20, п. 98 таб. 5.34 СанПиН 1.2.3685-21.	05.12.2025г.
23.	Обеспечить выполнение требований к уровню искусственного освещения в помещениях групповых в соответствии с п. 2.8.5 СП 2.4.3648-20, п. 10 таб. 5.54 СанПиН 1.2.3685-21.	05.12.2025г.

(указать требования, подлежащие выполнению в целях устранения допущенного нарушения обязательных требований, срок устранения нарушений)

**Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на МДОУ «Детский сад № 54»**

(должность лица, фамилия, имя, отчество физического лица, наименование юридического лица, на которое возлагается ответственность)

**Невыполнение настоящего предписания влечет привлечение к административной ответственности по части 1 ст. 19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.**

Отчет об исполнении предписания с приложением документов, подтверждающих выполнение предписания, направить в письменной форме способом, позволяющим обеспечить получение доказательств, подтверждающих факт получения должностным лицом данного сообщения, в срок до 09.12.2025г. в Управление Роспотребнадзора по Республике Карелия по адресу: Республика Карелия, г. Петрозаводск, ул. Володарского, д. 26, факс (8142)79-74-00, эл. почта: [sanepid@karelia.ru](mailto:sanepid@karelia.ru).

Настоящее предписание может быть обжаловано в досудебном порядке руководителю (заместителю руководителя) Управления Роспотребнадзора по Республике Карелия либо в Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в



течение десяти рабочих дней с момента получения контролируемым лицом предписания в порядке, предусмотренном статьями 39-43 Федерального закона от 31.07.2021 г. №248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации».

После прохождения процедуры досудебного обжалования настоящее предписание может быть обжаловано в течение трех месяцев со дня его получения контролируемые юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в арбитражный суд в соответствии с арбитражным процессуальным законодательством, гражданами – в суд общей юрисдикции в соответствии с Кодексом административного судопроизводства РФ.

Настоящее предписание об устранении нарушений обязательных требований, может быть обжаловано в судебном порядке только после прохождения процедуры досудебного обжалования.

(порядок и сроки обжалования предписания)

Главный специалист-эксперт  
отдела санитарного надзора  
Управления Роспотребнадзора  
по Республике Карелия

(должность лица, составившего  
предписание)



(подпись)

М.И. Анисимова

(инициалы и фамилия)

С предписанием ознакомлен(а), получил(а):

И.О. Забедина Иванов Модина Николаев  
(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя  
юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

“25” декабря 20 24 г.

  
(подпись)