В летний период 2023 года на территории Шалинского ГО функционировало 12 оздоровительных учреждений с охватом оздоровления и отдыха 436 детей.

Продолжительность смены в оздоровительных учреждениях – 21 день. Случаев аварийных ситуаций, групповых заболеваний не зарегистрировано.

Первоуральским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда» проведено 12 санитарно-эпидемиологических экспертиз с выдачей экспертных заключений.

Несвоевременно получено санитарно-эпидемиологическое заключение Муниципальным бюджетным общеобразовательным учреждением Шалинского городского округа "Колпаковская средняя общеобразовательная школа", в связи с чем выдано предостережение о недопустимости нарушения обязательных требований.

Перед открытием оздоровительных учреждений сотрудники пищеблоков прошли обследование на наличие возбудителей кишечных инфекций, в том числе вирусных, дополнительно - обследование на носительство золотистого стафилококка.

Перед открытием оздоровительных учреждений своевременно проведена акарицидная обработка с энтомологическим контролем (до и после проведения акарицидной обработки), дератизация территории учреждений. Работы проведены на основании договоров с Первоуральским филиалом «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области».

Гигиеническому обучению и аттестации подлежало 46 сотрудников. Всеми сотрудниками оздоровительных учреждений пройдено гигиеническое обучение и аттестация. Обучение всех сотрудников проведено Первоуральским филиалом «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» по очной форме обучения, аттестация проведена по заочной форме (в программном средстве «ГигТест»).

Специалистами Первоуральского отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области проведено 4 профилактических визита в отношении 12 летних оздоровительных учреждений на территории Шалинского городского округа.

Среди выявленных в ходе профилактических визитов нарушений:

- нарушаются условия хранения пищевой продукции;

- в личных медицинских книжках сотрудников отсутствуют отметки о своевременной вакцинации и медицинском осмотре;

- используются нецельнометаллические столы на пищеблоке;

- несвоевременное проведение косметического ремонта помещений;

- не используется обогащенная пищевая продукция;

- меню составлено без учета распределения энергетической ценности суточного рациона;

- имеются дефекты мебели, в т.ч. столовой;

- не промаркирован уборочный инвентарь;

- солнцезащитные устройства окон имеют длину ниже уровня подоконников;

- остекление окон выполнено не из цельного стекла;

- окна помещений не оборудованы москитными сетками;

- отсутствует инструкция по приготовлению растворов дезинфицирующих средств;

- имеются дефекты покрытия дорожек на территории учреждений;

- неудовлетворительные результаты испытаний растворов дезинфицирующих средств;

- в помещениях используются неисправные лампы и лампы с разным типом светоизлучения.

В отношении юридических лиц выданы предписания об устранении выявленных нарушений и о проведении мероприятий по предотвращению причинения вреда (ущерба) охраняемым законом ценностям, копии предписаний направлены также в адрес учредителя образовательных организаций.