Молодым родителям довольно трудно устроить в муниципальный детский сад своего малыша в связи с нехваткой мест. На очередь приходится становиться с его дня рождения, но не факт, что место будет получено по достижении ребенком 2-3 лет. На помощь приходит частный детский сад – довольно новое направление малого бизнеса. Приходит то он приходит, но и проблемы, связанные с работой таких мини-садов, зачастую не соответствующих всем необходимым санитарным нормам, нарастают во всех регионах как снежный ком.

По официальным оценкам, сегодня в стране открыто более 4 тысяч мини-садов, которые посещают 16 тысяч детей. Однако на самом деле таких заведений в разы больше – просто они не попадают в поле зрения официальной статистики по той простой причине, что не являются легальными.

В результате из благого дела мини-сады становятся ощутимым фактором дискомфорта для родителей малышей, да и для жителей многоэтажек, где эти учреждения располагаются.

Чтобы открыть дошкольное учреждение, необходимо приложить немало усилий: оформить надлежащим образом множество документов, зарегистрировать юридическое лицо, вложить некоторые, и немаленькие, надо заметить, финансовые средства. Так, помещение для детсада должно быть отдельно стоящим зданием или располагаться только на первом этаже, иметь запасные выходы, отдельную огороженную территорию для прогулок и место для въезда автотранспорта.

Еще по закону для открытия полноценного детского сада нужна лицензия на ведение образовательной деятельности. Чтобы получить такой документ, нужно выполнить ряд весьма строгих предписаний: необходимо иметь договор на аренду помещения или на право собственности, если детский сад в собственном коттедже или квартире; заключение пожарных служб о соответствии помещения требованиям, предъявляемым к дошкольным заведениям; заключение СЭС; устав; образовательную программу; список необходимой методической литературы и учебных материалов, имеющихся в наличии; данные о педагогических кадрах; данные о количестве детей.

Разумеется, большинство детсадов, расположенных в квартирах панельных многоэтажек, таким требованиям не соответствует.

Нормы СанПин 2.4.1.3049-13 (с изм. от 04.04.2014) «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» предусматривают: не менее 6 квадратных метров на каждого ребенка; наличие отдельных помещений для игры, сна, приема пищи; даже в самом маленьком частном детском саду должны быть кабинет заведующего; кабинет медицинского работника, с полным набором необходимых лекарственных средств, в первую очередь, средства для оказания первой помощи; спортивный зал (спортивный комплекс) для занятий физической культурой, оборудованный необходимым инвентарем; помещения для занятий по интересам: кабинет логопеда, психолога, изостудия, хореографический зал; пищеблок; оборудованные для детей туалетные комнаты с умывальниками, шкафчиками для полотенец и хранения бытовой химии, детскими сиденьями для унитазов; шкафчики для хранения одежды также не должны находиться в спальне или столовой, нужна раздевалка. Все помещения должны быть оборудованы пожарной сигнализацией, освещены естественным и электрическим светом, иметь температуру 22 градуса, окрашены влагостойкой краской.

Очевидно, что получить лицензию на открытие детского сада в своей или арендованной

квартире невозможно. А осуществление образовательной деятельности без лицензии грозит уголовной ответственностью.
Однако организаторы детсадовского бизнеса элегантно обходят требования закона. Они регистрируются в качестве индивидуальных предпринимателей (ИП), арендуют обычную многокомнатную квартиру, размещают рекламу об открытии детского сада, формируют группу временного пребывания детей из 5–10 человек.
При этом формально никакого детского сада не существует, поскольку ИП всего лишь оказывают платные услуги по «уходу и присмотру за детьми» – то есть занимаются коллективным бебиситтерством, которое лицензированию не подлежит.
Предприниматель, решивший оказывать услуги по уходу и присмотру за детьми, не обязан уведомлять госорганы (например, управление образования либо Роспотребнадзор) о начале такой деятельности. Но в рекламе своего заведения они представляются как частный детский сад.
Казалось бы, чем больше таких садов открыто, тем лучше для всех. Местные органы власти отчитываются, что решена проблема с очередями в учреждения дошкольного образования, родители, в любом случае готовы заплатить любые деньги за то, чтобы не беспокоиться о своем малыше в рабочее время. А вот имеет ли детский сад, в который ходит ребенок, лицензию, родители зачастую просто не спрашивают.
Но главное – это многочисленные нарушения (возникающие по причине того, что никто не контролирует такие вот «детские сады»), которые фиксируют надзорные органы, но только в результате проверок по жалобам родителей.
Нередко организаторы таких частных детсадов нарушают не только официальные санитарные нормы, но и элементарные правила гигиены.
Чаще всего нарушаются требования СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45.
В феврале 2016 года по обращению жительницы краевого центра, ребенок которой посещал группу по присмотру за детьми «Маша и медведи» проводилась проверка. К проверке привлекались специалисты Центра гигиены и эпидемиологии и сотрудники государственного пожарного надзора.
Установлено, что так называемый детский сад на дому, который организовала жительница Елизова, расположен в Петропавловске-Камчатском в одной из квартир дома № 15 на проспекте Рыбаков. Списочный состав группы – 13 детей.
Штат работников – три человека, включая предпринимательницу и двух нянь-воспитательниц.
В ходе проверки выявлено множество нарушений нормативов СанПиН 2.4.1.3147-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к дошкольным группам, размещенным в жилых помещениях жилищного фонда» и иных требований действующего законодательства. Самые грубые из них – это нарушения требований к набору помещений и содержанию детей:
– площадь игровой комнаты для указанного списочного состава должна быть не менее 26 кв. м. (из расчета 2,0 кв. м на ребенка). Фактическая площадь комнаты в указанной квартире – 16,9 кв. м., то есть 1,3 кв. м.;
– в основных помещениях для детей (игровая, спальня, столовая) отсутствуют бытовые

термометры, а значит, температура воздуха не контролируется;
– нет всех необходимых помещений, а именно, помещения для приема детей и размещения верхней одежды, отсутствуют полки для обуви, нет специального места для организации питьевого режима, хранения белья, места (шкафа) для уборочного инвентаря;
– отделка стен игровой комнаты не допускает возможность их обязательной влажной уборки и дезинфекции;
– мягкие и иные игрушки хранятся вместе, имеются игрушки из материалов, не допускающих влажную уборку (стирку) и дезинфекцию, игрушки не моются;
– в спальной комнате кроватки установлены слишком близко друг от друга и от отопительных приборов;
– в группе нет условий для стирки, глажки и хранения белья и полотенец. Владелица детского сада стирает и гладит их у себя дома, а не централизованно в прачечной, привозит на машине, а хранится белье в спальне на открытой тумбе и на кровати. Документы, подтверждающие еженедельную смену белья и полотенец, отсутствуют.
В части организации питания детей основные нарушения состояли в следующем:
– завтраки, обеды и ужины для детей готовятся не в кухне группы в день употребления пищи, а накануне в домашних условиях (г. Елизово), которые в ходе проверки не исследованы (нет оснований). На следующий день женщина доставляет еду из Елизова в краевой центр на своей машине. Далее, согласно режиму питания блюда подогревают и выдают детям. При этом готовые блюда перевозятся не в изотермической таре, а в пластмассовых бидонах и пластиковых емкостях из-под майонеза (по нормам СанПиН готовые первые и вторые блюда могут находиться в изотермической таре (термосах), поддерживающих температуру горячих блюд +60+65О С, перед их раздачей не более 2 часов);
– мойка раковины в кухне группы имеет одну секцию, нет достаточного количества кухонных шкафов и тумб, в связи с чем кухонная и столовая посуда, разделочный инвентарь и продукты хранятся вместе;
– готовая и сырая продукция разделываются с использованием одних и тех же столов, инвентаря и посуды, маркировка на них отсутствует;
– в холодильнике обнаружены сосиски, срок годности которых истек за три дня до дня проверки. На рис, гречку и куриные окорочка не оказалось документов, которые должны храниться до конца их реализации и по которым можно определить срок годности продуктов;
– контроль температурного режима в холодильнике не осуществляется;
– меню составлено без учета физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах, вес обеденных блюд значительно меньше требуемого, вместо 720-770 граммов он составлял всего 480 граммов;
– выдача блюд детям проводится без бракеража, то есть без оценки их качества (цвет, запах, вкус, консистенция) с обязательной записью в журнал. От всех приготовленных блюд суточные пробы не оставляются и не хранятся в холодильнике (для исследования в случае отравления);
– для питания детей используются недопустимые продукты: сухие концентраты быстрого приготовления (супы в пакетах), маринованные овощи домашнего приготовления, содержащие уксус (огурцы, томаты), и не прошедшие перед выдачей термическую обработку;

– лабораторные исследования супа куриного с гречкой, которым кормили детей в день проверки, по микробиологическим показателям не соответствовал требованиям «Технического регламента Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции». В исследованном образце обнаружено количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ). (КМАФАнМ – наиболее распространенный тест на микробную безопасность. Данный показатель применяется повсеместно для оценки качества продуктов, Величина показателя КМАФАнМ зависит от многих факторов. Наиболее важные – режим термической обработки продукта, температурный режим в период его транспортировки, хранения и реализации, влажность продукта и относительная влажность воздуха, наличие кислорода, кислотность продукта и т.д. Увеличение КМАФАнМ свидетельствует о размножении микроорганизмов, в числе которых могут оказаться патогены и микроорганизмы, вызывающие порчу продукта (например, плесени).
Для потребителя показатель КМАФАнМ (ОМЧ) характеризует качество, свежесть и безопасность продуктов питания. Показатель КМАФАнМ позволяет также оценивать уровень санитарно-гигиенических условий социальной сферы на производстве, он позволяет выявлять нарушения режимов хранения и транспортировки продукта выше допустимого уровня, что может свидетельствовать о нарушении санитарных условий при приготовлении, хранении и транспортировке обеда)
Помимо этого оказалось, что у хозяйки детской группы нет санитарной книжки и профилактических прививок от инфекционных заболеваний. Няни-воспитатели, у которых санкнижки были на руках, также не делали обязательные для такой категории работников профилактические прививки от гриппа, ОРВИ, кори и краснухи. В нарушение СанПиН все трое не имели документов о прохождении ими аттестации на знание санитарных норм и правил.
В нарушение Правил противопожарного режима, в помещениях группы не оказалось порошковых огнетушителей.
Кроме того, вопреки требованиям Гражданского кодекса РФ и Закона о защите прав потребителей в договорах, которые заключены индивидуальным предпринимателем с родителями детей, отсутствуют сведения о цене оказываемых услуг, что является нарушением законных прав потребителей.
По итогам проверки индивидуальному предпринимателю внесено представление об устранении выявленных нарушений, которое рассмотрено и удовлетворено, приняты меры к устранению нарушений.
Кроме того, в отношении предпринимательницы заместитель прокурора города возбудил административные дела по ст. 6.6 КоАП РФ (нарушение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения) и ст. 14.43 КоАП РФ (нарушение требований технических регламентов).
За нарушения указанных требований управление
Роспотребнадзора оштрафовало ее на общую сумму
25 000 рублей.
Нам не совсем ясно, как можно устранить такие нарушения, как маленькая площадь помещений и правильно организовать детское питание. Ведь при организации питания детей должны быть соблюдены требования санитарных правил к условиям хранения пищевых продуктов, приготовлению и реализации блюд и кулинарных изделий, к составлению меню (для организации питания детей разного возраста). При этом

подогрев остывших (ниже температуры раздачи) готовых горячих блюд не допускается. Каким образом хозяйка заведения, приготовив еду для малышей в Елизове, кормила детей горячими обедами?

Доставка еды должна осуществляться специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств. Видимо, у ипэшницы несколько автомобилей. Заработала на оплате за свои «качественные» услуги?

Не слишком ли легко отделалась хозяйка «детского сада» за просроченные сосиски, сухие концентраты и домашние консервы. Может быть, нужно просто закрывать такой «бизнес» на детях? Скорее всего, кто-то из родителей совершенно случайно обнаружил эти безо-бразия, а иначе с проверкой пришли бы только после случая отравления ребенка. Хорошо бы еще без трагического исхода. Обзвонив все инстанции, которые, по нашему мнению, могли бы контролировать этот «малый бизнес», мы так и не нашли крайнего. Получается, что можно абсолютно спокойно размещать 13 детей на 16 метрах, кормить их чем попало и не нести за это никакой ответственности. Просто отличный бизнес! И если содержание в таком саду одного ребенка обходится в пределах 15 – 20 тысяч, то, что такое для предпринимателя сумма штрафа в размере 25 000?! Заплатил и продолжай свою законную деятельность.

А куда смотрят родители? Им все равно?

Татьяна СЕМЕНОВА