

**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 Татарстан (Татарстан)

(Управление Роспотребнадзора по Республике Татарстан (Татарстан))

420111, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Большая Красная, д.30, телефон: (843) 238 98 54, факс (843) 238 79 19

(Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Татарстан (Татарстан) в Альметьевском, Лениногорском, Сармановском, Муслимовском районах)

423450, Республика Татарстан, г. Альметьевск, ул. Грибоедова, д. 10

(наименование территориального органа государственного контроля (надзора))

Протокол осмотра  
при проведении обязательного профилактического визита

05 марта 2024г.

423258, Республика Татарстан,  
г. Лениногорск, ул. Ленинградская, д. 40  
(место составления)

Мною, заместителем начальника территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Татарстан (Татарстан) в Альметьевском, Лениногорском, Сармановском, Муслимовском районах - Ахмеровым Р.К.  
(должность, фамилия и инициалы лица, проводившего осмотр)

на основании абзаца 2 пункта 11(4) постановления Правительства Российской Федерации от 10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществлении государственного контроля (надзора), муниципального контроля»

произведен осмотр территорий, производственных помещений, продукции (товаров) муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №6 г. Лениногорска имени героя России Дамира Назировича Исламова» (далее - МБОУ «СОШ №6 г. Лениногорска имени героя России Д.Н. Исламова») (ИНН: 1649006977, ОГРН: 1021601977407)  
(наименование территорий, помещений (отсеков), производственных и иных объектов, продукции (товаров) и иных предметов)

находящихся по адресу: 423250, Республика Татарстан, Лениногорский район, г. Лениногорск, ул. Ленинградская, д. 40.

(указывается адрес нахождения территорий, помещений (отсеков), производственных и иных объектов, продукции товаров) и иных предметов)

Осмотр проведен 05 марта 2024г.

Осмотр произведен с участием контролируемого лица (его представителя): директор МБОУ «СОШ №6 г. Лениногорска имени героя России Д.Н. Исламова» - Никифорова Ирина Александровна.

(наименование, организационно-правовая форма юридического лица, его регистрационный номер (код ОКПО, ИНН), юридический и фактический адреса, полномочия представителя)

и (или) с применением видеозаписи: не проводилось

(указываются сведения о технических средствах, используемых для проведения видеозаписи, дата, время и место, а также условия проведения видеозаписи)

Осмотром установлено: МБОУ «СОШ №6 г. Лениногорска имени героя России Д.Н. Исламова», по адресу: 423250, Республика Татарстан, Лениногорский район, г. Лениногорск, ул. Ленинградская, д. 40. построено в 1964 году Проектная мощность образовательного учреждения предусмотрена для обучения 960 учащихся. На момент профилактического визита обучаются всего 734 учащихся в возрасте от 6,5 до 17 лет. Занятия проводятся в две смены. Здание оборудовано системами централизованного холодного водоснабжения, канализации и отопление, в рабочем состоянии. Централизованная подача горячей воды в здание образовательного учреждения не предусмотрена, горячая вода поступает от установленных водонагревающих устройств. Территория по периметру имеет наружное электрическое освещение. Вход в здание оборудован тамбуром. На территории школы выделены: для занятий подвижными видами игр. В здании школы имеются столовая с умывальной зоной, туалетные комнаты для персонала, туалетные комнаты для мальчиков и девочек, имеется комната для хранения уборочного инвентаря. Внутренняя отделка помещений допускающие проведение уборки влажным способом и дезинфекцию, стены туалетных облицованы глазурованной плиткой. Потолки окрашены водоэмульсионной краской. Полы в

производственных помещениях, туалетах покрыты кафельной плиткой, в учебных помещениях - линолеум. Подбор мебели осуществляется в соответствии с ростом и возрастом детей. Над моечными ванными пищеблока вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря. Уборочный инвентарь промаркирован в зависимости от назначения помещений и работ. Уборочный инвентарь для туалетных имеет сигнальную маркировку красного цвета и хранится отдельно от уборочного инвентаря для других помещений. Контроль за температурой воздуха в классных помещениях осуществляется с помощью бытовых термометров. Помещения постоянного пребывания детей для дезинфекции воздушной среды оборудованы приборами по обеззараживанию воздуха. Ежедневный утренний прием детей проводится дежурным администратором, ребенку проводится термометрия. Результаты осмотра сотрудников на термометрию фиксируются в журнале-фильтре. Образовательная деятельность детей проводится с учетом возраста и в соответствии с требованиями санитарных правил. Ежедневно с детьми проводятся: утренняя гимнастика, физкультурные минутки, подвижные игры. Занятия по физическому развитию проводятся два-три раза в неделю. Учебно-воспитательный процесс: Дети обучаются в школе с 6,5 лет до 17 лет. Средняя наполняемость классов учащихся 1 степени 25,5 человек, 2 степени – 24, 3 степени – 23 человек. Занятия в школе проводятся в 2 смены. Начало занятий в 1 смену в 8:00, заканчиваются в 13:45 часов, во вторую смену: начало 12:45 часов, заканчиваются 17:30 часов, питание осуществляется по графику утвержденного директором школы. Продолжительность перемен между уроками составляет 15 минут, после второго урока 20 мин. Учащиеся обучаются по 6 дневной рабочей неделе, ученики первых классов по 5 дневной рабочей недели. Максимально допустимая нагрузка в академических часах для учащихся по 26 часов. Для обучающихся 2, 4 классов – 4 дня по 4 урока, 2 дня в неделю по 5 уроков за счет урока физической культуры и труда. Во 2, 4 классах наиболее трудные предметы (математика, русский (национальный, иностранный язык), биология, информатика) проводятся на 2-3 уроках. Сдвоенные уроки не проводятся. С целью профилактики утомления, нарушения осанки, зрения учащихся на уроках проводятся физкультминутки. Условия для удовлетворения биологической потребности школьников в движении имеются. Организуются подвижные игры на свежем воздухе на территории школы. Трудовое обучение: для мальчиков и девочек проводятся по теории. Технический персонал обеспечен санитарной одеждой из расчета не менее 3 комплектов на 1 человека. Повара обеспечены: фартук, косынка для надевания во время раздачи пищи, фартук для мытья посуды и отдельный халат для уборки помещений. Все помещения убираются влажным способом с применением моющих средств. Влажная уборка в обеденном проводится после каждого приема пищи. Столы в обеденном зале промывают горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью. Для временной изоляции заболевших выделено место в отдельном помещении. Медицинская помощь (первая помощь) оказывается на основании договора ГАУЗ «Лениногорская ЦРБ». Школьная столовая размещена на первом этаже здания образовательного учреждения, работает на продовольственном сырье и полуфабрикатах. Перед входом в обеденный зал установлены 8 раковин для мытья рук, мыло для мытья рук имеется. Площадь обеденного зала составляет 169,5 кв. м., рассчитан на 150 посадочных мест, площадь на одно посадочное место составляет 1,3 кв. м. Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами и стульями) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Пищеблок имеет следующий набор помещений: горячий цех, совмещённый с раздаточной линией, оборудованный 1 варочной плитой с духовым шкафом, производственными столами, раковиной для мытья рук, моечными раковинами для кухонной, столовой и чайной посуды, металлическими стеллажами для хранения чистой столовой и кухонной посуды; складское помещение для хранения сыпучих продуктов, оборудованное стеллажами, подтоварниками, холодильным оборудованием; шкафом для раздельного хранения верхней и специальной одежды; участком для хранения уборочного инвентаря. Складское помещение для хранения сыпучих продуктов пищевых продуктов оборудовано приборами для измерения относительной влажности воздуха и температуры воздуха помещения. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств. Складское помещение для хранения продуктов оборудовано прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильные оборудования оборудованы - контрольными термометрами. С целью контроля, за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов пищеблок оборудован холодильным и морозильным оборудованием. Установленные в производственных помещениях технологические и холодильные оборудования в исправном состоянии, промаркировано в соответствии с назначением. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами. Для раздельного хранения сырых и

готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются отдельные и специально промаркированные оборудования, разделочный инвентарь и кухонная посуда. В помещении для мытья кухонной и столовой посуды установленные смесители. Внутренняя отделка пищеблока: пол и стены на высоту 1,6 м выполнены кафельной плиткой, выше окрашена водоэмульсионной краской, потолок - навесной.

Производственные и другие помещения содержаться в порядке и чистоте. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Над моечными раковинами вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных раковинах. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенном месте, недоступном для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению. Мытье кухонной посуды осуществляется совместно со столовой посудой в моечных раковинах. Просушивание посуды осуществляется на решетках, стеллажах (на ребре). Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства. Для уборки каждой группы помещений (сырьевого участка, горячего цеха, складских помещений) выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Ёмкость с рабочим раствором дезинфицирующего средства промаркирована с указанием названия средства, даты приготовления раствора, его концентрации и предельного срока годности. Поведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами осуществляется специализированной организацией в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ. В целях обеспечения здоровым питанием всех обучающихся для организации питания используется единое примерное циклическое двенадцатидневное меню, разработанное и утверждённое ООО «Фудсоцсервис» и согласованное директором школы. Бесплатным горячим питанием стоимостью 66,76 рублей обеспечены учащиеся 1-4 классов в количестве 276 учащихся (100%), 45 человек 5-11 классы, дети СВО – 8 человек. Горячий завтрак состоит из закуска, горячего блюда и горячего напитка, так же 2 дня из 6 дней по первой неделе и 3 дня из 6 дней по второй неделе в меню включены свежие фрукты. Группа продлённого дня для обучающихся организована на платной основе. Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню. Все дети охвачены разовым горячим завтраком, второе питание не организовано. Отпуск горячего питания обучающимся организовано по классам на переменах, продолжительностью 15 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. Организация горячего питания осуществляется путем предварительного накрытия столов. Предварительное накрытие столов осуществляется сотрудниками пищеблока. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражены рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе трех человек, согласно приказу о бракеражной комиссии, пробу снимают непосредственно из ёмкостей, в которых пища готовится. Результат бракеража регистрируется в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой. Суточная проба готовых блюд отбирается в промаркированные стерильные ёмкости от каждой партии приготовленных блюд и хранится 48 часов. Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, при приготовлении блюд, используются следующие способы: варка, приготовление на пару, тушение, запекание. Исключены продукты с раздражающими свойствами. Осуществляется контроль за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья, а именно: ведётся «Ведомость контроля за рационом питания». В обеденном зале образовательного учреждения размещается в доступных для родителей и детей местах информация о ежедневном меню основного питания учащихся для всех возрастных групп детей, в котором указывается информация о наименования приёма пищи, массе порции и калорийности порции. Согласно муниципальному контракту единственным поставщиком продуктов питания является ООО «Фудсоцсервис». Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии соответствующих

документов, подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации. Соблюдаются сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов. Для контроля за качеством поступающей скоропортящейся пищевой продукции проводится бракераж с отметок в «Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов», в соответствии с рекомендуемой формой. С целью контроля, за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров, информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» в соответствии с рекомендуемой формой. На пищеблоке созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор) в количестве двух комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены. В шкафчиках личные вещи и обувь персонала хранятся отдельно от санитарной одежды. Ежедневно перед началом работы ответственным лицом проводится осмотр работников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в «Гигиенический журнал сотрудников пищеблока» в соответствии с рекомендуемой формой. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами к работе не допускаются. На пищеблоке работает 1 сотрудник с пройденным медицинским осмотром в полном объеме и отметками о прохождении гигиенической подготовки и аттестации.

При анализе питания детей 1-4 классов в двенадцатидневном меню – «Салат из свеклы отварной с маслом растительным, выход 60 гр. - не указывается количество выхода растительного масла, что является нарушением требований: ст. 11, ст. 28, ч. 3 ст. 39 ФЗ № 52 от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 8.1.4 Приложения № 7 Таблицы 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В «Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции» не указывается: «час поступления пищевой продукции», «час фактической реализации пищевой продукции», что является нарушением требований: ст. 11, ч.1 ст. 28, ч.1 ст. 39 ФЗ № 52 Федерального закона от 30 марта 1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; приложение № 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

При приготовлении готовых блюд используется посуда из алюминия, что является нарушением требований: ст. 11, ч.1 ст. 28, ч.1 ст. 39 ФЗ № 52 Федерального закона от 30 марта 1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха, и оздоровления детей и молодежи».

В «Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции» не учитывается остаток поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов, в результате вновь поступившая пищевая продукция выдается совмещенно с ранее поступившей продукцией, что является нарушением требований: ст. 11, ч.1 ст. 28, ст. 29, ч.1 ст. 39 ФЗ № 52 Федерального закона от 30 марта 1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; приложение № 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

На пищеблоке, в производственных цехах (зонах, участках), разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается (моются) не качественно, имеются следы остатков пищевой продукции, что является нарушением требований: ст.11, ст. 28, ч.3. ст. 39 ФЗ-52 от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Покрытие на поверхности пола коридора и лестничной площадки школы имеет дефекты в виде сколов и трещин, что не позволяет качественно привести влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих растворов, что является нарушением требований ст. 11, ч. 1 ст. 24, ч. 1 ст. 28, ч. 3 ст. 39 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; п. 2.5.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

(указываются сведения об осмотренных территориях, помещениях (отсеках), производственных и иных объектах, продукции (товаров) и иных предметах)

При проведении осмотра применялась фотосъемка и (или) аудиозапись: фотосъемка

(указываются сведения о технических средствах, используемых для проведения фотосъемки, аудиозаписи, дата, время и место, а также условия проведения фотосъемки, аудиозаписи, если фотосъемка, аудиозапись не применялись об этом делается запись)

Замечания, заявления, объяснения, ходатайства, поступившие во время производства осмотра: не поступало

Контролируемое лиц  
(его представитель)



(подпись)



(инициалы и фамилия)

Участвовавшие  
(присутствовавшие) лица

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (инициалы и фамилия)

Заместитель начальника  
территориального отдела Управления  
Федеральной службы по надзору в  
сфере защиты прав потребителей и  
благополучия человека по Республике  
Татарстан (Татарстан) в Альметьевском,  
Лениногорском, Сармановском,  
Муслюмовском районах  
(должность лица, составившего протокол)



(подпись)

Р.К. Ахмеров  
(инициалы и фамилия)

Копию протокола получил 05 марта 2024г.

Представитель юридического лица,  
индивидуальный предприниматель  
или его представитель



(подпись)



(инициалы и фамилия)