

Отметка о размещении сведений об профилактическом визите в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий

Учетный № 29250041000119664939

Дата « 13 » октября 2025 года

Ссылка на карточку мероприятия в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий:

<https://private.proverki.gov.ru/private/pm/29737025>

QR-код, обеспечивающий переход на страницу в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», содержащую запись единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий о профилактическом мероприятии в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, в



рамках которого составлен соответствующий документ



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 Архангельской области
Вельский территориальный отдел

(наименование территориального органа государственного контроля (надзора))
«06» ноября 2025 г., 17 час.00 мин.

(дата и время составления акта)
г. Вельск, ул. Октябрьская, д. 5а, строение № 1
(место составления акта)

Акт профилактического визита № 1645/2025

1. Профилактический визит проведен в соответствии с пунктом 11(4) постановления Правительства РФ от 10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля», статьей 52.1. Федерального закона от 31.07.2020 №248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации» муниципального контроля.
2. Профилактический визит проведен в отношении: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение " ПОДЮЖСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА ИМЕНИ В.А. АБРАМОВА" ОГРН 1032901820456, ИНН 2912003637, чрезвычайно высокая категория риска (наименование контролируемого лица, ИНН, ОГРН, объект контроля, категория риска)
3. Профилактический визит проведен по адресу (местоположению): 164026, Архангельская область, район Кондопожский, поселок Подюога, улица Школьная, 51), ул. Советская, д20; ул. Советская, д. 20, стр. 1,2,3

(указывается адрес (местоположение), место осуществления контролируемым лицом деятельности или место нахождения иных объектов контроля, в отношении которых был проведен профилактический визит)

4. Профилактический визит проведен в следующие сроки:

с «23» октября 2025г.
по «06»ноября 2025г.

(указываются дата и время фактического проведения профилактического визита).

Срок проведения профилактического визита приостанавливался в связи с необходимостью проведения экспертизы/испытания (нужное подчеркнуть) на основании:

с «_» _____ г.

по «_» _____ г.

(указывается основание для приостановления срока проведения профилактического визита, дата и время начала, а также дата и время окончания срока приостановления проведения профилактического визита)

Срок проведения профилактического визита был продлен в связи с необходимостью проведения инструментального обследования _____

с «_» _____ г.

по «_» _____ г.

(указывается вид инструментального обследования, дата и время начала, а также дата и время окончания срока продления профилактического визита)

5. Профилактический визит проведен: Рогачевой Натальей Александровной – начальником Вельского территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Архангельской области – руководителем группы

(указываются фамилия, имя отчество (при наличии), должность лица, проводившего профилактический визит)

6. К проведению профилактического визита были привлечены:

1) специалисты:

- Пальцева Лариса Анатольевна – Главный врач Вельского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области и НАО», заместитель руководителя Органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области и НАО»
- Коробова Анжелика Геннадиевна – врач по общей гигиене Вельского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области и НАО»
- Попова Анна Владимировна – химик-эксперт медицинской организации Вельского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области и НАО».
- Бубнова Анна Валерьевна - врач по общей гигиене Вельского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области и НАО
- Ширяев Алексей Владимирович - специалист отделения дабораторного контроля Вельского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области и НАО»
- Неклюдова Анастасия Александровна -химик - эксперт Вельского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области и НАО»
- Могутова Ирина Александровна - специалист отделения дабораторного контроля Вельского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области и НАО»
- Горохова Надежда Сергеевна – специалист отделения лабораторного контроля Вельского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области и НАО»

(указываются фамилии, имена отчества (при наличии), должности специалистов).

2) эксперты (экспертные организации):

- Вельский филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области и НАО»

(указываются фамилии, имя отчество (при наличии), должность экспертов, или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельств об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации).

7. При проведении профилактического визита присутствовали представители контролируемого лица:
Директор МБОУ «Подюжская СШ им. В.А. Абрамова» Литвинова Наталья Николаевна
(ФИО, должность)

8. При проведении профилактического визита контролируемое лицо проинформировано:

Информация	Да/нет
Об обязательных требованиях, предъявляемых к его деятельности либо к принадлежащим ему объектам контроля	да
О соответствии объектов контроля критериям риска	да
Об основаниях и о рекомендуемых способах снижения категории риска	да
О видах, содержании и об интенсивности контрольных (надзорных) мероприятий, проводимых в отношении объекта контроля исходя из его отнесения к соответствующей категории риска	да
Иная информация (указать)	

Осуществлено консультирование контролируемого лица	да
--	----

9. При проведении профилактического визита были совершены следующие действия:

1)осмотр

(указывается фактически совершенное действие: 1) осмотр, 2) отбор проб (образцов), 3) испытание, 4) инструментальные исследования, 5) экспертиза, 6) истребование документов)

в следующие сроки: с «23» октября 2025 г.

по «23» октября 2025 г.

(указывается по каждому фактически совершенному действию)

2)отбор проб и образцов

(указывается фактически совершенное действие: 1) осмотр, 2) отбор проб (образцов), 3) испытание, 4) инструментальные исследования, 5) экспертиза, 6) истребование документов)

в следующие сроки: с «23» октября 2025 г.

по «23» октября 2025 г.

(указывается по каждому фактически совершенному действию)

3)испытание

(указывается фактически совершенное действие: 1) осмотр, 2) отбор проб (образцов), 3) испытание, 4) инструментальные исследования, 5) экспертиза, 6) истребование документов)

в следующие сроки: с «23» октября 2025 г.

по «29» октября 2025 г.

(указывается по каждому фактически совершенному действию)

4)инструментальное исследование

(указывается фактически совершенное действие: 1) осмотр, 2) отбор проб (образцов), 3) испытание, 4) инструментальные исследования, 5) экспертиза, 6) истребование документов)

в следующие сроки: с «23» октября 2025 г.

по «30» октября 2025 г.

(указывается по каждому фактически совершенному действию)

5)экспертиза

(указывается фактически совершенное действие: 1) осмотр, 2) отбор проб (образцов), 3) испытание, 4) инструментальные исследования, 5) экспертиза, 6) истребование документов)

в следующие сроки: с «27» октября 2025 г.

по «01» ноября 2025 г.

(указывается по каждому фактически совершенному действию)

5) истребование документов

(указывается фактически совершенное действие: 1) осмотр, 2) отбор проб (образцов), 3) испытание, инструментальные исследования, 5) экспертиза, 6) истребование документов)

в следующие сроки: с «23» октября 2025 г.

по «23» октября 2025 г.

(указывается по каждому фактически совершенному действию)

10. При проведении профилактического визита рассмотрены истребованные документы:

1) Документы, подтверждающие вещное право на объект по адресу: 164026, Архангельская область, район Кондопогский, поселок Подюога, улица Школьная, 51; ул. Советская, д20; ул. Советская, д20, стр. 1,2,3

2) Устав, изменения к Уставу.

3) Выписка из утверждённого руководителем учреждения штатного расписания с указанием фамилии, имени, отчества и занимаемой должности работников, датой рождения и датой приема на работу, сведения о работниках, которые приняты на работу вне штатного расписания на основании заключенных с ними гражданско-правовых договоров на определенные виды работ (услуг), сведения о работниках находящиеся в декретном отпуске.

4) Сведения о списочных составах всех дошкольных групп и классов, информация о классах и закрепленных за ними кабинетах (классные кабинеты).

5) Режимы дня групп в группах детского сада на первое полугодие 2025-2026 учебного года, сетки занятий, календарный учебный график, учебные планы, утвержденные руководителем дошкольной образовательной организации.

6) Расписание уроков по всем классам на первое полугодие 2025-2026 учебного года с указанием баллов по каждому предмету и графиками, включая факультативные занятия, расписание звонков, календарный учебный график, учебные планы, утвержденные руководителем образовательной организации

7) Сведения о результатах прохождения периодического медицинского осмотра, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, иммунопрофилактики работников, по прилагаемой форме.

8) График работы пищеблока школы и детского сада.

9) Графики приема пищи воспитанниками и обучающимися.

10) Утвержденное основное (примерное) двухнедельное меню для воспитанников детского сада с указанием пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) и энергии за каждый день и общую за 10 дней, фактическое меню за 2 недели, предшествующие проверке (29.09.2025-10.10.2025), технологические карты.

11) Утвержденное основное (примерное) двухнедельное меню для учащихся по возрастной группе (7-11 лет, 12-18 лет), с указанием пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) и энергии за каждый день и общую за 10 дней, фактическое меню за 2 недели, предшествующие проверке (29.09.2025-10.10.2025), технологические карты.

12) Сведения по укомплектованию пищеблока детского сада и школы холодильным, технологическим и производственным оборудованием с указанием помещений, где оно установлено.

13) Сведения о количестве постельного белья, полотенец, наматрасников в детском саду, специальной одежды работников пищеблока, воспитателей и помощников воспитателей.

- 14) Сведения об укомплектовании оборудованием игровых площадок и общей физкультурной площадки на территории детского сада, физкультурных залов.
- 15) Сведения о ревизии, очистке и контроле за эффективностью работы вентиляционных систем в здании детского сада и школы.
- 16) Документы, подтверждающие проведение исследований песка на соответствие гигиеническим нормативам по паразитологическим, микробиологическим, санитарно – химическим, радиологическим показателям за 2025 год.
- 17) Информация о площади обеденного зала, количестве обеденных столов и посадочных мест в обеденном зале.
- 18) Сведения об укомплектовании оборудованием физкультурно-спортивной зоны на территории школы, спортивного зала
- 19) Сведения по охвату учащихся горячим питанием (в 1-4 классах, 5-11 классах, всего).
(указываются рассмотренные документы, представленные контролируемым лицом)

11. При проведении профилактического визита было установлено:

В 2025/2026 учебном году в школе обучается 158 учащихся, в том числе начальная школа 49 человек, из них во 2 смену никто не обучается, учреждение располагается в типовом 2-х этажном здании, имеет центральное водяное отопление, централизованное холодное водоснабжение и канализование.

Территория школы самостоятельная, выделены зоны - хозяйственная, спортивно-оздоровительная, зона отдыха и зона застройки. Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения столовой. Для сбора отходов на территории хозяйственной зоны оборудована площадка с выгребами. Ограждение земельного участка по периметру сделано. Территория школы озеленена, санитарное состояние удовлетворительное. Земельный участок чистый, хорошо проветриваемый и инсолируемый, имеет 2 въезда (основной и хозяйственный). Территория учреждения имеет наружное искусственное освещение.

Учащихся – 158 человек. На 1 этаже здания школы оборудован гардероб с оборудованием мест для каждого класса. Гардероб оснащен вешалками для одежды. Обучающиеся начальной школы обучаются в закрепленных за каждым классом учебных помещениях. Площадь учебных кабинетов соответствует гигиеническим нормативам и составляет по 2,5 кв.м. на 1 обучающегося.

Условия для занятий физкультурой созданы. Спортивный зал площадью 300,9 кв.м. размещен на 1 этаже. Условия для хранения имеющегося инвентаря имеются, выделена специальная комната для хранения инвентаря - снарядная; раздевальные для мальчиков и девочек. При спортивном зале оборудованы раздельные для мальчиков и девочек туалеты. Меры профилактики травматизма и несчастных случаев: ограждение окон есть, светильников и отопительных приборов есть. Состояние покрытия пола хорошее. Аптечка укомплектована.

На каждом этаже размещаются туалеты для мальчиков и девочек, оборудованные кабинами с дверями. Оборудованы устройства подогрева воды в туалетных помещениях школы.

В помещениях начальных классов, учебных кабинетах, мастерских установлены умывальные раковины.

Потолки и стены не имеют дефекты и повреждения, следы протеканий и отделку допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Все стены в учебных помещениях школы отделаны гипсокартоном и окрашены водоэмульсионной краской, полы в учебных помещениях и коридорах покрыты ленолиумом; в столовой - метлахская плитка, потолок окрашен водоэмульсионной краской. Источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии.

Система вентиляции через фрамуги и форточки, на день обследования проветривание осуществляется во всех кабинетах. Очистка и контроль за эффективностью работы вентиляционных систем проведен, при обследовании технического состояния вентиляции с инструментальными измерениями объемов вытяжки воздуха.

Боковое естественное левостороннее освещение имеют все учебные помещения. Окна помещений, открываемые в весенний, летний и осенние периоды оборудованы москитными сетками. Количество и размеры окон обеспечивают должный его уровень. В учебных помещениях система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками. Предусмотрено люминесцентное освещение с использованием ламп по спектру цветоизлучения белый. Согласно протокола измерений искусственной освещенности №87-изм/2 Вельского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области и НАО» от 31.10.2025 г. уровень искусственной освещенности соответствует гигиеническим норматива.

Воздушно-тепловой режим в помещениях школы в день обследования соблюдается. Температура воздуха, скорость движения воздуха в учебных помещениях МБОУ «Подюжская СШ им В.А. Абрамова» протокол измерений параметров микроклимата № 85-изм/2 от 29.10.2025 г. Вельского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области и НАО» соответствует гигиеническим нормативам. Для подбора ученической мебели соответственно росту обучающихся сделана её цветовая маркировка, которая нанесена на видимую боковую наружную поверхность стола и стула в виде круга. Партии (столы) расставлены в учебных помещениях по номерам: меньшие – ближе к доске, большие – дальше. Классные доски изготовлены из материалов, имеющих высокую адгезию с материалами, используемыми для письма, хорошо очищаются влажной губкой, износостойкие, имеют темно-зеленый цвет и антибактериальное покрытие. Классные доски имеют лотки для задержания меловой пыли, хранения мела, тряпки. В кабинете химии, физики оборудованы специальными демонстрационными столами, лаборантскими. Для обеспечения лучшей видимости учебно-наглядных пособий демонстрационные столы установлены на подиуме. Ученические столы имеют устойчивое к действию агрессивных химических веществ покрытие. Кабинет химии оборудован вытяжным шкафом. В нарушение п. 3.4.8 СП 2.4.3648-20 в кабинете химии демонстрационный стол не оборудован защитными бортиками по наружному краю стола.

Кабинет информатики расположен на 2 этаже здания школы. Фактически в кабинете установлено 10 компьютеров для детей и один для учителя. Площадь кабинета 52,1 кв.м., на одно рабочее место площадь соблюдается. Ориентация окон – северо-запад. Искусственное освещение представлено люминесцентными лампами ЛБ-40. Естественное освещение 3 окнами. Полимерные материалы не использованы. Верхняя часть стен и потолок окрашены моющей акриловой краской. На окна приобретены жалюзи. В кабинете установлена интерактивная доска, её диагональ составляет 168 см, соответствует гигиеническим нормативам. Доска расположена по центру фронтальной стены классного помещения. Диагональ монитора персонального компьютера составляет 48 см, при норме не менее 39,6 см. Не используют мониторы на основе электронно-лучевых трубок.

Здание школы оборудовано централизованными системами хозяйственно-питьевого водоснабжения, канализацией. Холодным и горячим централизованным водоснабжением обеспечено помещение пищеблока, столовая, умывальные, помещения начальных классов, туалетные.

Наполняемость классов не превышает 25 человек во всех классах. Территория общеобразовательного учреждения содержится в чистоте. Все помещения школы подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств. Уборку учебных помещений

проводят после окончания уроков, в отсутствии обучающихся. Уборочный инвентарь для уборки помещений промаркирован.

Обучающиеся 4 «Б» класса (кабинет № 137) обеспечены мебелью в соответствии с ростом, в соответствие п. 2.4.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», таблице 6.2. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» согласно протоколу измерения ученической мебели на соответствие росту обучающихся, размеров проходов и расстояний между предметами оборудования Вельского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области и НАО» от 30.10.2025 г. № 32 с интерпретацией.

Организация питания.

Питание учащихся организовано в собственной столовой, оборудованной по типовому проекту, находящейся в основном здании образовательного учреждения и имеющей централизованное водоснабжение, канализование и отопление. Для искусственного освещения применены светильники во влагопылезащитной арматуре

Горячее централизованное водоснабжение оборудовано. Предусмотрена установка резервных источников горячего водоснабжения для бесперебойного обеспечения горячей водой производственных цехов и моечных отделений в периоды проведения профилактических и ремонтных работ в котельных и на водопроводных сетях горячего водоснабжения,. Холодная и горячая вода подведена к моечным ваннам для мытья кухонной и столовой посуды, к раковинам для мытья рук персонала в варочном цехе. Для соблюдения личной гигиены посетителями и работниками созданы достаточные условия, установлено 8 раковин, 2 электрополотенца. Обеденный зал рассчитан на 144 посадочных мест. Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, и отвечает требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря имеют высоту от пола 25 см. Конструкция и размещение стеллажей позволяет проводить влажную уборку.

При организации питания используют стеклянную и фаянсовую посуду (тарелки и чашки). Столовые приборы (ложки, ножи) изготовлены из нержавеющей стали. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов ведется ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в складских помещениях. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю используются термометры.

Набор помещений: обеденный зал, горячий цех, мясорыбный цех, овощной цех, холодный цех, кладовая для сухих продуктов, моечная, раздевалка для персонала, туалет. Во всех помещениях имеется подводка холодной и горячей воды.

Технологическое оборудование: электроплита 4-х конфорочная, мarmит, жарочный шкаф, электромясорубка, овощной комбайн. Имеется 2 комплекта столовой посуды.

В раздаточной зоне установлена холодильная витрина.

Мясорыбный цех оборудован четырьмя моечными ваннами промаркированными с подводкой горячей воды, 3 производственных стола для разделки мяса, рыбы и кури.

Мытье кухонной посуды предусмотрено отдельно от столовой посуды. Для мытья столовой посуды установлено 5 раковин. Моечные ванны для мытья столовой посуды имеют маркировку объемной вместимости и обеспечены резиновыми пробками. Для мытья кухонной посуды предусмотрено 3 ванны.

Для обработки кухонной посуды используется 3 ванны, установлена душевая насадка для ополаскивания посуды, но она не функционирует. В моечных помещениях есть инструкция 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 ваннах. Для обработки посуды применяются жидкые моющие средства, «Пемолокс». При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды осуществляется ручным способом без обработки всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению, в нарушение п. 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. (устринила во время ПВ). Мытье кухонной посуды предусмотрено отдельно от столовой.

Для уборки каждой группы помещений (сыревых цехов; складских помещений, вспомогательных помещений, санитарных узлов) выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную (красную) маркировку. Инвентарь для мытья туалетов хранится отдельно от другого уборочного инвентаря.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовляемых блюд и кулинарных изделий. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в образовательное учреждение осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Холодильное оборудование не исправно и не поддерживает температурный режим, так в холодильнике для хранения суточных проб +15°C.

Питьевой режим обеспечен с использованием кипяченой воды, установленной в пищеблоке в обеденном зале. К питьевой воде обеспечен свободный доступ в течение всего времени пребывания детей в образовательном учреждении.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в образовательное учреждение осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья ведется «Ведомость контроля за питанием».

Персонал обеспечен тремя комплектами специальной санитарной одеждой. Работники столовой при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимают ювелирные украшения, волосы убирают под колпак или косынку. Признаков заселенности складских помещений насекомыми не обнаружены.

Персонал обеспечен тремя комплектами специальной санитарной одеждой.

Качество питьевой воды, подаваемой системой водоснабжения, не соответствует гигиеническим требованиям к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Проба воды водопроводной, отобранная из водоразборного крана для пищевых целей в горячем из водоразборного крана от внутридомовой распределительной сети на пищеблоке после фильтра Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Подюжская средняя школа им. В. А. Абрамова» (МБОУ «Подюжская СШ им. В.А. Абрамова») по адресу Архангельская область, Коношский район, п. Подюога, ул. Школьная, д.51(протокол лабораторных испытаний № 29-00-03/05135-25.В от 29.10.2025 г. Вельского филиала ФБУЗ «ЦГиЭ в Архангельской области и НАО» по исследованным показателям – не соответствует требованиям таблицы 3.5 СанПиН 1.2.3685-21, а именно

обобщенные колиформные бактерии (ОКБ) 0,4 НВЧ КОЕ/см3, при величине допустимого уровня – отсутствие.

В смывах с технологического оборудования и посуды на пищеблоке санитарно-показательная флора не выявлена.

В нарушение п. 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на пищеблоке в овощном цехе не исправна система водоотведения, а именно на одной раковине сломан сифон.

В нарушение п. 2.4.6.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 холодильное оборудование на пищеблоке для хранения суточных проб не поддерживает температурный режим, так в холодильнике +15°C. (устранено во время ПВ)

В нарушение п. 195 СанПиН 1.2.3685-21 моечные ванны для столовой посуды не оборудованы душевой насадкой.

В соответствии с экспертным заключением от 01.11.2025 г. № ФЗ-454/201 о соответствии/несоответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам документация по образовательной нагрузке Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Подюжская средняя школа имени В.А.Абрамова» (МБОУ «Подюжская СШ им.В.А.Абрамова») по адресу: Архангельская область, Кондопожский район, п.Подюога, ул.Школьная, д.51 не соответствует требованиям абз.12, абз.15 п.3.4.16. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», №п/п3, № п/п 12 таблицы 6.6 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»:

- №п/п3 таблицы 6.6, СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», абз.15. п.3.4.16. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» интервал (перерыв, продолжительность перемены) между последним уроком и внеурочной деятельностью «Орлята России» 1-м классе в четверг, во 2-м классе в среду составляет 10 минут, во 2-м классе в четверг, в 3-м классе в четверг и пятницу, в 4-х классах в среду и пятницу составляет 20 минут, при гигиеническом нормативе не менее 30 минут ,

- № п/п 12 таблицы 6.6. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» согласно расписания звонков продолжительность перемены для приема пищи «Обед» вторник-пятница в 1 и во 2 четверти для обучающихся 1 класса составляет по 10 минут (11.15-11.25), при гигиеническом нормативе не менее 20 минут.

- абз.12 п.3.4.16. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» расписание уроков составлено без учета недельной умственной работоспособности обучающихся, а именно: облегченный день в пятницу для обучающихся 3-го класса по 21 балл, для обучающихся 4-х, 6-го, 9-х классов по 21 баллу, 45 баллов, 41 баллу соответственно, 10-го класса (информационно-технологического, естественно-научного, универсального профиля) по 35, 40, 35 баллов соответственно, 11 класса естественно-научного, информационно-технологического, универсального профиля) по 40, 39, 41 баллу соответственно. Согласно гигиенических требований для предупреждения переутомления в течение недели, обучающиеся должны иметь облегченный учебный день в среду или четверг, при гигиеническом нормативе: для предупреждения переутомления в течение недели, обучающиеся должны иметь облегченный учебный день в среду или четверг.

В соответствии с экспертным заключением от 01.11.2025 г. № ФЗ-451/201 о соответствии/несоответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам

документация по примерному меню на осенне-зимний период Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Подюжская средняя школа имени В.А.Абрамова» по адресу: 164026, Архангельская область, Конюшский район, п.Подюга, ул.Школьная, д.51 соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В соответствии с экспертным заключением от 01.11.2025 г. № ФЗ-452/201 о соответствии/несоответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам документация по примерному меню на весенне-летний период Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Подюжская средняя школа имени В.А.Абрамова» по адресу: 164026, Архангельская область, Конюшский район, п.Подюга, ул.Школьная, д.51 соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В соответствии с экспертным заключением от 01.11.2025 г. № ФЗ-453/201 о соответствии/несоответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам документация по фактическому меню Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Подюжская средняя школа имени В.А.Абрамова» по адресу: 164026, Архангельская область, Конюшский район, п.Подюга, ул.Школьная, д.51 не соответствует требованиям п.8.1.2 приложения № 9 таблицы 3, п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:

- п.8.1.2 приложения № 9 таблицы 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 средний суммарный и суммарный объем обедов в фактическом за период с 06.10.2025 года по 17.10.2025 года для детей возрастной группы 7-11 лет, менее гигиенического норматива, а именно: средний суммарный объем обеда составил 533г, суммарный от500 до 580г, при гигиеническом нормативе не менее 700г.

- п.8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 фактическое меню за период с 06.10.2025 года по 17.10.2025 года не соответствует примерному по количеству приемов пищи, составу блюд, массе порций, а именно: примерным меню предусмотрено 2 приема пищи (завтрак, обед), в фактическом меню за период с 06.10.2025 года по 17.10.2025 года один прием пищи-обед, примерным меню на обеды ежедневно предусмотрена выдача закуски и первого блюда, булочного изделия в фактическом меню за анализируемый период закуска, первое блюдо и булочное изделие на обеды отсутствуют; гарниры: Каша гречневая рассыпчатая на обеды 1-го и 6-го дней, Макаронные изделия отварные на обеды 3-го и 8-го дней, Каша рисовая рассыпчатая на обед 4-го дня предусмотрены к выдаче примерным меню по 180г, фактически на обеды 06.10.2025 года и 13.10.2025 года Каша гречневая рассыпчатая, на обеды 08.10.2025 года и 15.10.2025 года Макаронные изделия отварные, на обед 16.10.2025 года Каша рисовая рассыпчатая выдавались по 150г; на обеды 09.10.2025 года и 17.10.2025 года выдавались Голубцы ленивые и Жаркое по-домашнему по 300г и 260г соответственно, примерным меню на обеды 9-го и 5-го дней Голубцы ленивые и Жаркое по-домашнему предусмотрены к выдаче по 300г и 320 г соответственно; на обеды 14.10.2025 года и 16.10.2025 года выдавались Рыба в омлете и Птица тушенная с овощами по 90г, примерным меню Рыба в омлете и Птица тушенная с овощами на обеды 2-го и 4-го дней примерного меню предусмотрена к выдаче по 100г и 120г соответственно.

В ходе рассмотрения сведений о результатах прохождения периодического медицинского осмотра, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, иммунопрофилактики работников МБОУ «Подюжская СШ им. В.А. Абрамова» не

выявлены нарушения требований п.1.5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п.2.21. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,

структурное подразделение детский сад «Лучик»

Территория дошкольной организации по периметру ограждена забором, имеются зеленые насаждения. На территории детского сада выделены функциональные зоны: хозяйственная и игровая. Хозяйственная зона располагается за территорией детского сада. Для каждой группы оборудованы индивидуальные групповые площадки на улице, соблюдаются принцип групповой изоляции. Для детей для защиты от солнца и осадков на территории игровой площадки оборудованы беседки. Игровые площадки для детей оборудованы с учетом их роста - возрастных особенностей. Игровое оборудование соответствует возрасту детей и изготовлено из материалов, не оказывающих вредного воздействия на человека. Уборка территории проводится ежедневно: утром за 1-2 часа до прихода детей или вечером после ухода детей. Не проводится сжигание мусора на территории дошкольной образовательной организации и в непосредственной близости от неё.

Здания, помещения.

Детский сад «Лучик» расположен в отдельных одноэтажных деревянных зданиях. В здании расположено по 2 групповые ячейки, в отдельном здании пищеблок, прачечная. Набор помещений групповых ячеек: раздевальная, групповая, спальня. В каждой группе имеется туалетная комната, совмещенная с умывальной. Функционирует 2 группы (12 и 19 человек)

Объемно-планировочные решения помещений дошкольной образовательной организации обеспечивают условия для соблюдения принципа групповой изоляции. Планировка помещений дошкольной организации обеспечивает возможность формирования изолированных помещений для каждой детской группы. В состав групповой ячейки входят: раздевальная (приемная) (для приема детей и хранения верхней одежды), групповая (для проведения игр, занятий и приема пищи), спальня, буфетная (для подготовки готовых блюд к раздаче и мытья столовой посуды), туалетная (совмещенная с умывальной). Соблюдается принцип групповой изоляции во всех группах. Конструкция окон предусматривает возможность организации проветривания помещений, предназначенных для пребывания детей. Остекление окон выполнено не из цельного стеклополотна, допускается наличие трещин групповой группы «Радуга» (1 стекло), в нарушение п. 2.8.3 СП 2.4.3648-20. Питание детей организуется в помещении групповой. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка предусматривает групповую принадлежность, вид блюда (первое, второе, третье). В саду для мытья столовой посуды буфетные оборудованы двухгнездными моечными ваннами с подводкой к ним холодной и горячей воды. Внутренняя отделка: Стены в групповых детского сада гладкие без трещин, имеют отделку допускающую уборку влажным способом. Полы покрыты линолеумом.

Оборудование. Оборудование основных помещений соответствует росту и возрасту детей. Детская мебель и оборудование для помещений детского сада изготовлены из материалов, безвредных для здоровья детей и имеют документы, подтверждающие их происхождение и безопасность.

Раздевальные оборудованы шкафами для верхней одежды детей. Шкафы для одежды и обуви оборудованы индивидуальными ячейками – полками для головных уборов и

крючками для верхней одежды. Каждая индивидуальная ячейка промаркирована. Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, размещают в доступных для детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции. Стулья и столы одной группы мебели и промаркированы.

Рабочие поверхности столов имеют матовое покрытие светлого тона. Материалы, используемые для облицовки столов и стульев, стойкие к воздействию влаги, моющихся и дезинфицирующих средств.

Дети обеспечены индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, белье промаркировано индивидуально для каждого ребенка. Детский сад обеспечен двумя комплектами наматрасников на 1 ребенка. Постельные принадлежности подвергаются химической чистке или дезинфекционной обработке один раз в год.

Туалетные помещения делят на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне размещаются детские умывальники. В зоне санитарных узлов размещаются унитазы и горшки. Для персонала детского сада выделена отдельная санитарная комната с унитазом и умывальником. В туалетных помещениях установлены вешалки для детских полотенец по списочному составу детей, хозяйственный шкаф и шкаф для уборочного инвентаря.

Естественное и искусственное освещение. Основные помещения имеют естественное освещение. В качестве солнцезащитных устройств в групповой, игровой используют тканевые шторы светлых тонов, сочетающихся с цветом стен. На подоконниках в групповых отсутствуют широколистные цветы, снижающие уровень естественного освещения, а также цветы, превышающие высоту 15 см (от подоконника). Источники искусственного освещения обеспечивают достаточное равномерное освещение всех помещений. В основных помещениях предусматривается преимущественно люминесцентное освещение с использованием ламп по спектру цветоизлучения: белый, теплобелый, естественно-белый. Все источники искусственного освещения содержат в исправном состоянии. Осветительные приборы имеют защитную светорассеивающую арматуру.

Отопление и вентиляция. Отопление централизованное, водяное.

Во избежание ожогов и травм у детей отопительные приборы, конструкция которых не имеет защитных устройств, ограждены съемными решетками из дерева.

Для обогрева не используют переносные обогревательные приборы и обогреватели с инфракрасным излучением.

Все помещения ежедневно и неоднократно проветриваются в отсутствие детей. Сквозное проветривание проводят не менее 10 минут через каждые 1,5 часа. Проветривание через туалетные комнаты не проводится. Проветривание проводят в отсутствие детей и заканчивают за 30 мин. до их прихода с прогулки или занятий.

Контроль за температурой воздуха во всех основных помещениях пребывания детей осуществляют с помощью бытового термометра, прикрепленного на внутренней стене, на высоте (0,8-1,0 метра). Параметры микроклимата (температура, скорость движения воздуха) в помещениях групповых ячеек СП детский сад «Лучик» соответствуют гигиеническим нормативам (протокол лабораторный испытаний №84-изм/2 от 29.10.2025 г.). Водоснабжение и канализация. Здания дошкольной организации оборудовано системами холодного водоснабжения, канализацией.

Учреждение обеспечено водой, отвечающей требованиям к питьевой воде.

Организация питания.

Пищеблок детского сада расположен в отдельном здании детского сада по адресу: 164026, Архангельская область, район Кондога, поселок Подюга, ул. Советская, д. 20, стр. 2. Пищеблок оборудован необходимым холодильным и тепловым оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование исправно. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов. Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, используют цельнометаллические, для разделки сырых и готовых продуктов имеют отдельные разделочные столы, ножи и доски.

Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюдца, чашки) изготовлена из фаянса, а столовые приборы – из нержавеющей стали. В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. В детском саду проводится производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, в соответствие п. 1.8 СП 2.4.3648-20.

Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке выделены промаркованные емкости с крышкой для замачивания посуды в дез. Растворе.

Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью. В конце рабочего дня проводят мытье производственных столов для сырой продукции с использованием дезинфицирующих средств.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, марковочные ярлыки сохраняются до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

Для сбора пищевых отходов в группе выделена специальная тара с крышками.

В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти.

Один раз в месяц проводят генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +6° С, которые обеспечены термометрами для контроля за температурным режимом хранения. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха/относительной влажности

При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1%-ным раствором столового уксуса.

При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркованных разделочных досок и ножей.

В качестве заправки салатов используют растительное масло.

Выдача готовой пищи проводится после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная пробы готовой продукции.

Питьевой режим - используется кипяченая питьевая вода. Хранят кипяченую питьевую воду не более 3-х часов.

Холодильные камеры, холодильники обеспечены термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

Технологическое оборудование. Инвентарь, посуда изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Выделена чистая промаркированная емкость для обработанного яйца.

Все помещения убирают влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полы у плинтусов и под мебелью, подоконники, радиаторы и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.)

Влажную уборку в спальнях проводят после дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи.

Столы в групповых помещениях промывают горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую простирают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой.

Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выколачивают на специально отведенных для этого площадках, затем чистят влажной щеткой.

Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживают независимо от эпидемиологической ситуации. Горшки моют после каждого использования при помощи ершей и моющих средств. Ванны, раковины чистят дважды в день ершами с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Уборочный инвентарь для туалета промаркирован ярким цветом и хранят в туалетной комнате в специальном шкафу. Весь уборочный инвентарь после использования промывают горячей водой с моющими средствами и просушивают.

Дезинфицирующие растворы и моющие средства хранят в местах, не доступных для детей.

Смену постельного белья, полотенец проводят по мере загрязнения, но не реже одного раза в 7 дней. Все белье промаркировано. Постельное белье, кроме наволочек, промаркировано у ножного края.

Проба воды водопроводной, отобранная из водоразборного крана от внутридомовой распределительной сети на пищеблоке после фильтра Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Подюжская средняя школа им. В.А. Абрамова» структурное подразделение «Детский сад «Лучик» (протокол испытаний № 29-00-03/05124-25.В от 28.10.2025 Вельского филиала ФБУЗ «ЦГ и Э в Архангельской области и НАО» по микробиологическим показателям соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Согласно экспертизному заключению органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области и Ненецком автономном округе» от 01.11.2025 № ФЗ-450/201 Документация по режиму дня и учебных занятий структурного подразделения Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Подюжская средняя школа имени В.А.Абрамова» детский сад «Лучик» (СП МБОУ «Подюжская СШ им.В.А.Абрамова» детский сад «Лучик») по адресу: 164026, Архангельская область, Конюшеский район, п.Подюога, ул.Советская, д.20, строение 1, не соответствует требованиям

№п/п4, п/п6 таблицы 6.6., таблицы 6.7. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», а именно:

- В нарушение № п/п4 таблицы 6.6. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» продолжительность занятий в разновозрастной группе «Радуга» 1,6-5 лет составляет 15 минут, при гигиеническом нормативе продолжительности занятий для детей от 1,5 до 3 лет не более 10 минут; продолжительность 2 занятий в разновозрастной группе «Почемучки» 5-7 лет составляет по 30 минут, при гигиеническом нормативе продолжительности занятий для детей от 5 до 6 лет не более 25 минут.
- В нарушение № п/п6 таблицы 6.6. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» продолжительность дневной суммарной образовательной нагрузки в разновозрастной группе «Радуга» 1,6-5 лет составляет 30 минут, при гигиеническом нормативе продолжительности дневной суммарной образовательной нагрузки для детей от 1,5 до 3 лет не более 20 минут; продолжительность дневной суммарной образовательной нагрузки в разновозрастной группе «Почемучки» 5-7 лет составляет 60 минут по пятницам, при организации всех занятий до дневного сна, 90 минут в другие дни при организации всех занятий до дневного сна, при гигиеническом нормативе продолжительности дневной суммарной образовательной нагрузки для детей от 5 до 6 лет не более 50 мин или 75 мин при организации 1 занятия после дневного сна.
- В нарушение таблицы 6.7. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» продолжительность дневного сна в теплый период для детей от 1,6 до 5 лет составляет 2 часа (13.00-15.00), при гигиеническом нормативе для детей 1-3 года не менее 3 часов, для детей 4-7 лет не менее 2,5 часа.

Согласно экспертизному заключению органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области и Ненецком автономном округе» от 01.11.2025 № ФЗ-447/201 Документация по примерному меню на осенне-зимний период структурного подразделения Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Подюжская средняя школа имени В.А.Абрамова» детский сад «Лучик» (СП МБОУ «Подюжская СШ им.В.А.Абрамова» детский сад «Лучик») по адресу: 164026, Архангельская область, Коношский район, п.Подюга, ул.Советская, д.20, строение 1, 2, 3 не соответствует требованиям п.8.1.2. приложения №9 таблицы 3, приложения №10 таблицы 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:

- п.8.1.2. приложения №9 таблицы 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» суммарный объем блюд по приему пищи завтрак 8-го дня примерного меню для детей возрастной группы 1,5-3 лет составил 345 г (Омлет натуральный по 130г, Кофейный напиток на молоке по 180г, Бутерброд с сыром по 35г), при гигиеническом нормативе не менее 350г.
- п.8.1.2. приложения №10 таблицы 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» содержание жиров, углеводов в примерном меню для детей возрастной

группы 3-7 лет (4 приёма пищи – завтрак, обед, полдник, ужин) при 12-ти часах нахождении ребенка в организации ниже гигиенического норматива на 1,83%, 3,45% соответственно.

Согласно экспертному заключению органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области и Ненецком автономном округе» от 01.11.2025 № ФЗ-448/201 Документация по примерному меню весенне-летний период структурного подразделения Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Подюжская средняя школа имени В.А.Абрамова» детский сад «Лучик» (СП МБОУ «Подюжская СШ им.В.А.Абрамова» детский сад «Лучик») по адресу: 164026, Архангельская область, Коношский район, п.Подюга, ул.Советская, д.20, строение 1, 2, 3 не соответствует требованиям п.8.1.2. приложения №9 таблицы 3, приложения №10 таблицы 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

- п.8.1.2. приложения №9 таблицы 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» суммарный объем блюд по приему пищи завтрак 8-го дня примерного меню для детей возрастной группы 1,5-3 лет составил 345 г (Омлет натуральный по 130г, Кофейный напиток на молоке по 180г, Бутерброд с сыром по 35г), при гигиеническом нормативе не менее 350г.
- п.8.1.2. приложения №10 таблицы 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» содержание углеводов в примерном меню для детей возрастной группы 1,5-3 лет (4 приёма пищи – завтрак, обед, полдник, ужин) при 12-ти часовом нахождении ребенка в организации ниже гигиенического норматива, на 1%; содержание жиров, углеводов и энергии в примерном меню для детей возрастной группы 3-7 лет (4 приёма пищи – завтрак, обед, полдник, ужин) при 12-ти часовом нахождении ребенка в организации ниже гигиенического норматива на 2,17%, на 3,44%, на 0,1% соответственно.

Согласно экспертному заключению органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области и Ненецком автономном округе» от 01.11.2025 № ФЗ-449/201 Документация по фактическому меню структурного подразделения Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Подюжская средняя школа имени В.А.Абрамова» детский сад «Лучик» (СП МБОУ «Подюжская СШ им.В.А.Абрамова» детский сад «Лучик») по адресу: 164026, Архангельская область, Коношский район, п.Подюга, ул.Советская, д.20, строение 1, 2, 3 не соответствует требованиям п.8.1.2. приложения №9 таблицы 1, таблицы 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:

- п.8.1.2. приложения №9 таблицы 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» масса порций гарнира в фактическом меню за период с 06.10.2025 года по 17.10.2025 года для детей возрастной группы 1,5-3 года менее гигиенического норматива, а именно: на обед 14.10.2025 года для детей в возрасте 1,5-3 года выдавался Рис отварной по 100г, при гигиеническом нормативе 110-130г.
- п.8.1.2. приложения №9 таблицы 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» суммарный объем блюд по приему пищи полдник 09.10.2025 года для детей в возрасте 1,5-3 года составил 180г, при гигиеническом нормативе не менее

- 200г; средний суммарный объем блюд по приему пищи ужин для детей в возрасте 1,5-3 года составил 33,667г, суммарный объем ужинов для детей в возрасте 1,5-3 года 06.10.2025 года составил 270г, 08.10.2025 года и 14.10.2025 года по 320г, 09.10.2025 года и 15.10.2025 года по 330г, 10.10.2025 года -350г, 13.10.2025 года-300г, при гигиеническом нормативе не менее 400г; Суммарный объем блюд обеда 13.10.2025 года для детей в возрасте 3-7 лет составил 590г, при гигиеническом нормативе не менее 600г; средний суммарный объем блюд полдников для детей 3-7 лет составил 238г, суммарный объем блюд полдников 08.10.2025 года, 14.10.2025 года и 17.10.2025 года составил по 210г, 09.10.2025 года и 16.10.2025 года по 230г, 10.10.2025 года- 200г, при гигиеническом нормативе не менее 250г; средний суммарный объем блюд ужинов для детей в возрасте 3-7 лет составил 399г, суммарный объем блюд ужинов для детей в возрасте 3-7 лет 06.10.2025 года и 13.10.2025 года составил по 350г, 07.10.2025 года и 14.10.2025 года- по 410г, 09.10.2025 года и 15.10.2025 года –по 380г, 10.10.2025 года 390г, 16.10.2025 года-430г, 17.10.2025 года -440г, при гигиеническом нормативе не менее 450г.
- п.8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» фактическое меню за период с 06.10.2025 года по 17.10.2025 года не соответствует примерным меню по составу блюд и массе порций, а именно: примерными меню на обеды ежедневно предусмотрена выдача закуски, а также на ужин 2-го дня, в фактических меню за период с 06.10.2025 года по 17.10.2025 года на обеды и ужин 14.10.2025 года закуска не выдавалась; примерными меню на полдники 2-го и 5-го дней, на ужини 1-го, 3-го, 4-го, 6-го, 7-го, 8-го и 10-го дней предусмотрена выдача фруктов свежих, фактически за период с 06.10.2025 года по 17.10.2025 года фрукты свежие не выдавались; на ужин 10.10.2025 года выдавался суп рыбный, чай батон, примерным меню на ужин 10-го дня предусмотрена выдача Горошек зеленый отварной, Рыба запеченная в омлете, Батон нарезной, Банан, Чай с лимоном; на обед 14.10.2025 года для детей в возрасте 1,5-3 года выдавался Рис отварной по 100г, в примерном меню на обед 2-го дня примерного меню предусмотрена выдача Риса отварного для детей 1,5-3 лет по 110г, что не соответствует требованиям

Уровни искусственного освещения в групповой ячейке группы «Почемучки», «Радуга» соответствуют гигиеническим нормативам (протокол лабораторных испытаний №86-изм/2 от 30.10.2025 г., интерпретация результатов лабораторных испытаний к протоколу лабораторных испытаний).

Высота рабочей поверхности одного стола и высота сидений одного стула не соответствует росту воспитанников группы «Радуга» СП МБОУ «Подюжская СШ им.В.А.Абрамова» детский сад «Лучик» по адресу: 164026, Архангельская область, Коношский район, п.Подюга, ул.Советская, д.20, строение 1 согласно результатов инструментальных измерений к протоколу измерения дошкольной мебели на соответствие росту детей от 30.10.2025 №31. (устрили во время ПВ)

в нарушении ст. 3,24 Федерального закона от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ч. 7 ст. 17 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880), п. 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организаций общественного питания населения» находится в обороте пищевая продукция с истекшими сроками годности:

- фарш из говядины, дата производства 22.09.2025 г., срок годности и условия хранения при температуре не выше -18 °C не более 30 суток с даты изготовления, срок истек 22.10.2025 г.,

фирма-изготовитель Конюшково Райпо, РФ, 164010, Архангельская область, п. Конюшко, ул. Советская, д116- 500 гр.(устранено во время ПВ)

В нарушение п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 допускается использование кухонной посуды деформированной, с дефектами и механическими повреждениями; холодильное оборудование на пищеблоке для хранения суточных проб не поддерживает температурный режим, так в холодильнике +8°C.

Стены помещений имеют дефекты и отделку (побелка), не допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств в пищеблока в складском помещении, потолок в горячем цехе с дефектами, в нарушение п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20.

в нарушение п. 3.1.7 СП 2.4.3648-20 в туалете группы раннего возраста «Радуга» отсутствует слив для обработки горшков.

Помещение (пищеблок), где установлено оборудование, являющееся источником выделения избытков тепла и влаги не обеспечено местной системой вытяжной вентиляции, в нарушение п. 2.7.4 СП 2.4.3648-20. При проведении ПВ были проведены замеры параметров физических факторов в горячем цехе пищеблока, параметры микроклимата (температура воздуха и относительная влажность) соответствуют гигиеническим нормативам.

В ходе рассмотрения сведений о результатах прохождения периодического медицинского осмотра, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, иммунопрофилактики работников СП МБОУ «Подюжская СШ им.В.А.Абрамова» детский сад «Лучик» выявлены нарушения требований п.1.5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п.2.21. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

- отсутствуют сведения о ревакцинации против дифтерии, столбняка (за последние 10 лет без ограничения по возрасту) у следующих работников: Симановская Наталья Васильевна (музыкальный руководитель, отметка последней ревакцинации 27.08.2014) , Литвинов Валерий Николаевич (сторож, отметка последней ревакцинации 17.06.2015), Красавина Надежда Борисовна (младший воспитатель, отметка последней ревакцинации 19.05.2015)

(указываются выводы, по результатам осмотра, рассмотрения документов, проведенных исследований, испытаний, экспертиз: 1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований; 2) вывод о выявленных нарушениях обязательных требований; 3) сведения о факте устранения нарушений обязательных требований до окончания профилактического мероприятия)

- 12. К настоящему акту прилагаются: протоколы осмотра от 23.10.2025 г
- Акт (протокол) отбора проб на исследование смывов от 23.10.2025 № 274 О-А529, №274 О-А532.
- Акт (протокол) отбора проб воды от 23.10.2025 № 274 О-А527, № 274 О-А530.
- Акт (протокол) отбора проб кулинарных изделий от 23.10.2025 № 274 О-А528, №274 О-А531.
- протокол лабораторных испытаний от 29.10.2025 №85-изм/2, № 84-изм/2; от 31.10.2025 № 87-изм/2, от 30.10.2025 №86-изм/2 Вельского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области и НАО», протоколы измерения ученической мебели на соответствие росту обучающихся, размеров проходов и расстояний между предметами оборудования от 30.10.2025 г. № 32; протоколы измерения дошкольной мебели на соответствие росту детей от

30.10.2025 г. № 31 органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области и НАО».

- протоколы лабораторных испытаний от 29.10.2025 № 29-00-03/05136-25, 29-00-03/05137-25, 29-00-03/05135-25.В, 29-00-03/05126-25, 29-00-03/05127-25; от 28.10.2025 № 29-00-03/05138-01-25, 29-00-03/05124-25.В, 29-00-03/05130-01-25, Вельского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области и НАО»;
- Экспертное заключение от 01 ноября 2025 г. № Ф3-450/201 органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области НАО»;
- Экспертное заключение от 01 ноября 2025 г. № Ф3-447/201 органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области НАО»;
- Экспертное заключение от 01 ноября 2025 г. № Ф3-448/201 органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области НАО»;
- Экспертное заключение от 01 ноября 2025 г. № Ф3-454/201 органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области НАО»;
- Экспертное заключение от 01 ноября 2025 г. № Ф3-451/201 органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области НАО»;
- Экспертное заключение от 01 ноября 2025 г. № Ф3-452/201 органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области НАО»;
- Экспертное заключение от 01 ноября 2025 г. № Ф3-453/201 органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области НАО»;
- Экспертное заключение от 01 ноября 2025 г. № Ф3-449/201 органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области НАО».

(указывается (протокол осмотра, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального исследования, протокол испытания, экспертных заключения, их реквизиты, а также иные документы, являющиеся доказательствами выявленных нарушений, предписание об устранении выявленных нарушений)

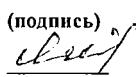
Начальник
Вельского территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по
Архангельской области Рогачева Н.А.

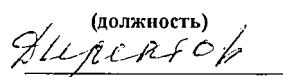
(должность, фамилия, инициалы инспектора

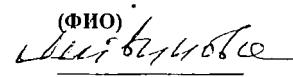

(подпись)

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемых лиц или их представителей с актом (дата и время ознакомления).

(дата, время)
06.11.2025
11 06

(подпись)


(должность)


(ФИО)


H.H