



**Федеральная служба
по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
(Роспотребнадзор)**

**Управление Федеральной
службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
по Магаданской области**

685000, г. Магадан, ул. Якутская, 53, корп. 2 тел. 65-06-56, факс (413-2) 60-82-10
E-mail: info@49.rospotrebnadzor.ru; URL: <http://49.rospotrebnadzor.ru>
ОКПО 31632432, ОГРН 1054900008811, ИНН/КПП 4909025803/490901001

**Предписание
об устранении выявленных нарушений
обязательных требований**

Муниципальному бюджетному
общеобразовательному учреждению
«Начальная школа – детский сад № 9»
E-mail: ou9@magadangorod.ru

№ 260

от «17» марта 2026 г.

Магаданская область г. Магадан, ул. Якутская, 53, корп. 2

(место выдачи предписания)

Мною, Феофилактовым Александром Федоровичем, при проведении внеплановой выездной проверки в отношении: муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Начальная школа – детский сад № 9» (далее – МБОУ «НШ-ДС № 9») ОГРН: 1124910000269, ИНН: 4909112982, по адресу: Магаданская обл., г. Магадан, ул. Майская, зд. 22Б.

(указывается наименование контролируемого лица, адрес место нахождения и места осуществления деятельности)

выявлены следующие нарушения обязательных требований:

1. Журнал регистрации температурно-влажного режима в складских помещениях, не предоставлен, что является нарушением п. 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Согласно п. 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 2 и 3 к настоящим Правилам).

Согласно экспертному заключению ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Магаданской области» № 270 от 12.03.2026 г. установлено, что:

2. По результатам лабораторных исследований по показателям белки, жиры, углеводы, калорийность представлены в таблице, согласно протоколам испытаний № 49-20/03230-26 от 02.03.2026, № 49-20/03231-26 от 02.03.2026 - не соответствует

требованиям что является нарушением абз. 2 п. 2.3.3. СП 2.4.3648-20, п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Обед 26.02.2026 года (с 7 до 11 лет)

Суп картофельный с мясными фрикадельками	Показатель по меню	Показатель по технологической карте	Показатель, полученный при лабораторных исследованиях
Б (г)	8,64	8,64	5,7
Ж (г)	4,32	4,32	5,3
У (г)	13,92	13,92	13,0
Калорийность (ккал)	129,0	129,0	122,5
Выход блюда (г)	200/20	200/20	200/20
Шницель из говядины	Показатель по меню	Показатель по технологической карте	Показатель, полученный при лабораторных исследованиях
Б (г)	13,7	2,36	10,0
Ж (г)	13,6	2,5	12,3
У (г)	12,2	8,18	6,9
Калорийность (ккал)	226,3	143,38	178,3
Выход блюда (г)	90	80	90

3. Протоколу испытаний № 49-20/03303-01-26 от 02.03.2026 - смывы с объектов внешней среды на пищеблоке на БГКП в МБОУ «НШ-ДС № 9», бактерии группы кишечной палочки обнаружены в смыве со стакана, что **не соответствует** требованиям п. 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания».

(указать нарушения, а также структурную единицу нормативного правового акта, обязательные требования которого были нарушены)

На основании изложенного и руководствуясь п. 3 ст. 90.1 Федерального закона № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации», с целью устранения выявленных нарушений ПРЕДПИСЫВАЮ:

1. На складе хранения овощей оформить и вести журнал регистрации температурно-влажного режима в соответствии с требованиями п. 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Срок исполнения – 16.04.2026

2. Принять меры и организовать приготовление (производство) готовых блюд согласно рецептурам и технологическим картам в соответствии с абз. 2 п. 2.3.3. СП 2.4.3648-20, п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Срок исполнения – 16.04.2026

3. Принять меры и организовать мытье и дезинфекцию столовой посуды в соответствии с п. 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Срок исполнения – 16.04.2026

В целях устранения выявленных нарушений рекомендую:

1. На складе хранения овощей оформить журнал регистрации температурно-влажного режима.

2. Провести с работающими сотрудниками инструктаж по приготовлению (производству) готовых блюд согласно рецептурам и технологическим картам.

3. Ежедневно проводить мытье и дезинфекцию столовой посуды, а также провести инструктаж с работниками пищеблока по мытью столовой и кухонной посуды. Сдать смывы с объектов внешней среды со стакана на группу бактерии кишечной палочки.

Информацию о выполнении настоящего предписания необходимо представить в Управление Роспотребнадзора по Магаданской области удобным для Вас способом, по адресу: 685000 Магаданская область, г. Магадан, ул. Якутская, д. 53, корп. 2, на адрес электронной почты: info@49.rospotrebnadzor.ru или заказным почтовым отправлением с уведомлением о вручении или иным доступным способом в срок до 17.04.2026 включительно с приложением копий документов и сведений, подтверждающих исполнение предписания (перечень рекомендуемых сведений, которые должны быть представлены в качестве подтверждения устранения выявленного нарушения обязательных требований):

1. По пункту 1 – предоставить заверенную копию журнала температурно-влажностного режима в складском помещении.

2. По пункту 2 – предоставить документ о проведении инструктажа с сотрудниками пищеблока по приготовлению (производству) готовых блюд согласно рецептурам и технологическим картам.

3. По пункту 3 – предоставить протокол лабораторных исследований смывов с объектов внешней среды (со стакана) на группу бактерии кишечной палочки.

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Начальная школа – детский сад № 9»

ОГРН: 1124910000269, ИНН: 4909112982

(МБОУ «НШ-ДС № 9»)

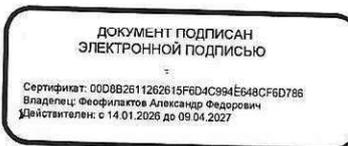
Магаданская обл., г. Магадан, ул. Майская, зд. 22Б.

(наименование и адрес места нахождения контролируемого лица)

Настоящее предписание может быть обжаловано в течение десяти рабочих дней с момента его получения в досудебном порядке, предусмотренном Федеральным законом от 31.07.2021 № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации».

Предписание об устранении нарушений обязательных требований, выданное в рамках осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора может быть обжаловано в судебном порядке только после прохождения процедуры досудебного обжалования.

Главный специалист – эксперт отдела
санитарного надзора Феофилактов А.Ф.
(должность, фамилия, инициалы инспектора)



(подпись)

С предписанием ознакомлен(а) «___» _____ 2026 г.

(подпись)

(инициалы и фамилия)

Предписание направлено по адресу: _____



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
(РОСПОТРЕБНАДЗОР)

Управление
Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека по Магаданской области

Якутская ул., д.53, корп. 2, г. Магадан, 685000
тел. (413-2) 65-06-56; факс 60-82-10; E-mail: info@49.rospotrenadzor.ru; URL: http://49.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 31632432, ОГРН 1054900008811, ИНН/КПП 4909025803/490901001

от 17 марта 2026 г.

И.о. директора муниципального
бюджетного общеобразовательного
учреждения «Начальная школа – детский
сад № 9» (далее – МБОУ «НШ-ДС № 9»)
ОГРН: 1124910000269, ИНН: 4909112982
Арсалановой Л.С.

685000 Магаданская область, г.
Магадан, ул. Майская, д. 22 Б.
E-mail: ou9@magadangorod.ru

**Уведомление
о времени и месте составления протокола
об административном правонарушении.**

При проведении внеплановой выездной проверки в отношении муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Начальная школа – детский сад № 9» (далее – МБОУ «НШ-ДС № 9») ОГРН: 1124910000269, ИНН: 4909112982, по адресу: Магаданская область, г. Магадан, ул. Майская, д. 22 Б, выявлены нарушения санитарного законодательства, ответственность за совершение которых предусмотрена ч. 1 ст. 6.7 Кодекса РФ об административных правонарушениях (далее - КоАП РФ).

На основании изложенного, и.о. директора МБОУ «НШ-ДС № 9» Арсаланова Л.С., извещается о составлении протокола об административном правонарушении, ответственность за совершение, которого предусмотрена ч. 1 ст. 6.7 КоАП РФ на 24 марта 2026 года в 16 ч. 30 мин. по адресу: г. Магадан, ул. Якутская 53, корп.2, в каб. 110.

При себе иметь документы, подтверждающие личность. При направлении защитника, оформить доверенность, в соответствии с действующим законодательством.

Лицу, в отношении которого ведется производство по делу об административном правонарушении, законному представителю разъясняю его права и обязанности (ст. ст. 24.2., 25.1., 25.3., 25.4., 25.5. КоАП РФ в соответствии с которыми лицо, в отношении которого ведется производство по делу об административном правонарушении, вправе знакомиться с материалами дела, давать объяснения, представлять доказательства, заявлять ходатайства и отводы, пользоваться юридической помощью защитника).

Главный специалист – эксперт
отдела санитарного надзора

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00D8B2611262619F6D4C394E648C9E0786
Владелец: Феофилактов Александр Сергеевич
Действителен с 14.01.2025 до 09.04.2027

Феофилактов А.Ф.

Уведомление получил « »

2026 г.

« » 2026 года
(отметка о высылке постановления заказным письмом)

Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о выездной проверке в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий: КНМ 49260041000120856494 от 20.02.2026

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



Отметка о согласовании или несогласовании (дата и реквизиты) проведения выездной проверки с органами прокуратуры<*>

**Управление
Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия
человека по Магаданской области**

Якутская ул., д.53, корп. 2, г. Магадан, 685000
тел. (413-2) 65-06-56; факс 60-82-10; E-mail: info@49.rospotrebnadzor.ru; URL:
http://www.49.rospotrebnadzor.ru ОКПО 31632432, ОГРН 1054900008811, ИНН/КПП 4909025803/490901001

«17» марта 2026 г. 17 час. 30 мин. № 19

(дата и время составления акта)

Якутская ул., д.53, корп. 2, г. Магадан, 685000

(место составления акта)

АКТ ВЫЕЗДНОЙ ПРОВЕРКИ

(плановой/внеплановой)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с выпиской (решением) № 20 от «20» февраля 2026 г. (№ КНМ 49260041000120856494).

(указывается ссылка на решение уполномоченного должностного лица контрольного (надзорного) органа о проведении выездной проверки, учетный номер выездной проверки в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий)

2. Выездная проверка проведена в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора

(наименование вида государственного контроля (надзора), вида муниципального контроля в соответствии с единым реестром видов федерального государственного контроля (надзора), регионального государственного контроля (надзора), муниципального контроля)

3. Выездная проверка проведена:

1) Феофилактовым Александром Федоровичем, главным специалистом-экспертом.

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности инспектора (инспекторов, в том числе руководителя группы инспекторов), уполномоченного (уполномоченных) на проведение выездной проверки. При замене инспектора (инспекторов) после принятия решения о проведении выездной проверки, такой инспектор (инспекторы) указывается (указываются), если его (их) замена была проведена после начала выездной проверки)

4. К проведению выездной проверки были привлечены:

специалисты: *не привлекались*

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

эксперты (экспертные организации):

1) экспертная организация ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Магаданской области» (уникальный номер записи в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.710015)

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии) должности экспертов, с указанием сведений о статусе эксперта в реестре экспертов контрольного (надзорного) органа или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации)

5. Выездная проверка проведена в отношении: муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Начальная школа – детский сад № 9» (далее – МБОУ «НШ-ДС № 9») ОГРН: 1124910000269, ИНН: 4909112982

(указывается объект контроля, в отношении которого проведена выездная проверка).

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению): Магаданская обл., г. Магадан, ул. Майская, зд. 22 Б.

(указываются адреса (местоположение) места осуществления контролируемым лицом деятельности или места нахождения иных объектов контроля, в отношении которых была проведена выездная проверка)

7. Контролируемое лицо: муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Начальная школа – детский сад № 9» (далее – МБОУ «НШ-ДС № 9») ОГРН: 1124910000269, ИНН: 4909112982, Магаданская обл., г. Магадан, ул. Майская, зд. 22 Б.

(указываются фамилия, имя, отчество (при наличии) гражданина или наименование организации, их индивидуальные номера налогоплательщика, адрес организации (ее филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), ответственных за соответствие обязательным требованиям объекта контроля, в отношении которого проведена выездная проверка)

8. Выездная проверка проведена в следующие сроки:

с «26» февраля 2026 г., 09 час. 00 мин.

по «17» марта 2026 г., 17 час. 30 мин.

(указываются дата и время фактического начала выездной проверки, а также дата и время фактического окончания выездной проверки, при необходимости указывается часовой пояс)

Срок проведения выездной проверки в отношении МБОУ «НШ-ДС № 9» приостанавливался

с «27» февраля 2026 г., «09» час. «00» мин.

по «12» марта 2026 г., «18» час. «00» мин.

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

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил: 4 дня

(указывается срок (рабочие дни, часы, минуты), в пределах которого осуществлялось непосредственное взаимодействие с контролируемым лицом по инициативе контролируемого лица)

9. При проведении выездной проверки совершены следующие контрольные (надзорные) действия:

1) осмотр помещений и территории МБОУ «НШ-ДС № 9» по адресу: Магаданская область, г. Магадан, ул. Майская, д. 22 Б, в следующие сроки:

с «13» марта 2026 г., 10 час. 00 мин.

по «13» марта 2026 г., 12 час. 10 мин.

По результатам которого составлен протокол осмотра от 13.03.2026 г.

2) отборы проб (образцов) в МБОУ «НШ-ДС № 9», по адресу: Магаданская область, г. Магадан, ул. Майская, д. 22 Б, в следующие сроки:

с «26» февраля 2026 г., 10 час. 10 мин.

по «26» февраля 2026 г., 13 час. 30 мин.

по результатам, которых ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Магаданской области» составлены акт отбора проб (образцов) продукции от 26.02.2026, акт отбора проб

дезинфицирующих средств от 26.02.2026, акт отбора проб воды от 26.02.2026, акт отбора проб смывов на микробиологические (паразитологические) исследования от 26.02.2026.

По результатам лабораторных исследований оформлены экспертные заключения:

- № 270 от 12.03.2026 по результатам лабораторных исследований (испытаний), протоколы лабораторных испытаний №№ 49-20/03303-01-26, 49-20/03228-26, 49-20/03229-26, 49-20/03230-26, 49-20/03231-26, 49-20/03260-26, 49-20/03275-26 от 02.03.2026, 49-20/03235-02-26, 49-20/03271-26 от 27.02.2026, 49-20/03232-26, 49-20/03233-26 от 05.03.2026, 49-20/03234-26 от 10.03.2026, 49-20/03239-26 от 03.03.2026, 49-20/03253-26 от 11.03.2026;

- № 267 от 12.03.2026 по результатам лабораторных исследований (испытаний) – дезинфицирующее средство и соли тяжелых металлов, протоколы лабораторных испытаний №№ 49-20/03279-26, 49-20/03283-26, 49-20/03260.В, 49-20/03275-26.В от 02.03.2026;

- 268 от 12.03.2026 по результатам экспертизы маркировки пищевой продукции.

10. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения:

Выписка из Единого государственного реестра юридических лиц, договоры на вывоз и утилизацию бытовых отходов, на дератизацию и дезинсекцию и акты выполненных работ, список сотрудников (согласно штатного расписания), с указанием должности и года рождения, личные медицинские книжки сотрудников пищеблока МБОУ «НШ-ДС № 9», программа производственного контроля, меню примерное и фактическое, технологические карты, журнал учета инфекционных заболеваний, журналы учета температурно – влажностного режима в складских помещениях, холодильного оборудования.

(указываются рассмотренные при проведении выездной проверки документы и сведения, в том числе: 1) находившиеся в распоряжении контрольного (надзорного) органа); 2) представленные контролируемым лицом; 3) полученные посредством межведомственного взаимодействия; 4) иные (указать источник).

11. По результатам выездной проверки не установлено:

(указываются выводы по результатам проведения выездной проверки)

Осмотром установлено: прилегающая территория МБОУ «НШ-ДС № 9» ограждена, подъездные пути асфальтированы и очищены от снега.

МБОУ «НШ-ДС № 9» осуществляет дошкольное и начальное общее образование по адресу: Магаданская обл., г. Магадан, ул. Майская, зд. 22 Б, деятельность осуществляется в двухэтажном нежилом здании.

Хозяйственная зона находится за территорией МБОУ «НШ-ДС № 9» и оборудована бетонированной площадкой, на которой установлен мусорный бак с закрывающейся крышкой в количестве одного бака.

Вывоз и утилизация твердых коммунальных отходов в МБОУ «НШ-ДС № 9» осуществляется согласно заключенному договору № 245/26 с ООО «Региональный оператор «Магаданский».

Дератизационные и дезинсекционные мероприятия в МБОУ «НШ-ДС № 9» осуществляются согласно заключенному договору № 044 от 12.03.2025 с ООО «Профилактическая дезинфекция».

Горячее и холодное водоснабжение, канализование, энергообеспечение в здании централизованные от городских инженерных сетей.

Всего обучающихся в МБОУ «НШ-ДС № 9» - 30 человек, учебный процесс происходит в одну смену.

Бесплатное горячее питание (завтрак) с 1 по 4 классы получает 30 человек, бесплатный обед получают 15 человек (по заявкам), а также бесплатное горячее питание в МБОУ «НШ-ДС № 9» получают дети участников СВО - 2 человека.

На пищеблоке МБОУ «НШ-ДС № 9» работает 2 сотрудника, у работающих сотрудников имеются личные медицинские книжки с пройденными медицинскими осмотрами и допуском врача к работе, а также сведениями о профилактических прививках

и гигиенического обучения.

Питание детей осуществляется согласно графика приема пищи и расписания уроков, перемена для приема пищи по 20 минут.

Пищеблок размещен на первом этаже, обеденный зал рассчитан на 50 посадочных мест.

Кухонная посуда, столы, доски, ножи и инвентарь оборудование имеет маркировку и используется по назначению, согласно нанесенной маркировке.

Пищеблок обеспечен столовой посудой и столовыми приборами, рассчитанными по количеству детей. Кухонная посуда без сколов, алюминиевые ложки и вилки отсутствуют.

Разделочные доски выполнены из твердых пород дерева, без трещин.

Хранение инвентаря (щеток, ветошь и др.) предназначенного для мытья посуды и обработки столов осуществляется в специально отведенных местах в моечной и обрабатываются в соответствии санитарно-эпидемиологических требований.

В бытовом помещении организовано раздельное хранение личных вещей и санитарной одежды.

В ходе проверки пищеблока было установлено, что продукты питания со склада выдаются согласно меню-требованию, которое составляется бухгалтером и утверждается и.о. директором МБОУ «НШ-ДС № 9».

Для обеспечения здоровым питанием обучающихся разработан рацион питания и утверждено примерное меню на 15 дней. Примерное меню разработано с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 до 11 лет).

При поступлении продовольственного сырья в МБОУ «НШ-ДС № 9» для приготовления готовых блюд для учащихся соблюдаются правила приемки проверяется наименование поступающей продукции как на потребительские упаковки, а также и на транспортной упаковке данные о наименовании, сроках годности и т.д. сверяются с товаросопроводительными документами, ветеринарно-сопроводительными, также поступающая продукция в МБОУ «НШ-ДС № 9» сопровождается декларациями о соответствии продукции.

Внутренняя отделка пищеблока, производственных и санитарно-бытовых помещений выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Соблюдается требования товарного соседства (разграничены), нормы складирования, условия хранения (наличие термометров в холодильных установках), сроков хранения.

В кладовых хранение продуктов производится в таре производителя на специальных стеллажах, подтоварниках, а также соблюдаются требования к хранению продуктов со специфическими запахами.

Выдачу готовых блюд учащимся проводят после снятия пробы бракеражной комиссией (в бракеражном журнале готовых блюд проводятся соответствующие записи органолептических (вкусовых) качеств блюд).

Влажная уборка пищеблока осуществляется ежедневно с применением дезинфицирующих средств «ЖАВЕЛЬ СИН» 0.015% раствором для разведения дезинфицирующего средства в МБОУ «НШ-ДС № 9» имеются ёмкости для разведения дезинфицирующего раствора на которой нанесено наименование, концентрация раствора, а также дата разведения данного раствора.

При входе в столовую для мытья рук учащихся, а также персонала оборудовано и установлено 3 раковины на которых имеется жидкое мыло, для сушки рук учащихся и персонала используются одноразовые полотенца.

В обеденном зале, а также в цеху по приготовлению блюд установлены бактерицидные рециркуляторы закрытого типа.

Столы в столовой после каждого приема пищи учащихся протираются мыльным раствором на основе 0.015% дезинфицирующего раствора «ЖАВЕЛЬ СИН».

Сбор грязной посуды осуществляется в специально отведенной зоне. Для сбора пищевых отходов имеется специальная промаркированная емкость с полиэтиленовым вкладышем.

Мытье столовой посуды осуществляется ручным способом в моечном отделении в трех секционной ванне. В местах мытья столовой и кухонной посуды вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, а также температурных режимах воды в моечных ваннах.

В конце рабочего дня проводится дезинфекция всей столовой посуды. Столовые приборы после мытья прокаливаются в духовом шкафу в течение 10 минут.

Работники пищеблока учащихся МБОУ «НШ-ДС № 9» обслуживают в одноразовых масках, перчатках, а также в колпаках, козырьках, что предотвращает попадания посторонних предметов в процессе приготовления готовых блюд для учащихся.

На пищеблоке ведутся все необходимые журналы, (журнал здоровья работников пищеблока, журнал учета температурного режима холодильного оборудования столовой и др.)

В учреждении разработана и утверждена программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Обработка яйца куриного сырого осуществляется в специально выведенной зоне. Для обработки имеется промаркированные емкости (две столовых кастрюли и дуршлаг), а также вывешена инструкция (1-ое мытье - в 2% р-ре кальцинированной соды, с последующим ополаскиванием 2-ое мытье - замачиванием в 0.06% растворе Дезитабс).

Детей с пищевыми особенностями, требующими индивидуального подхода в МБОУ «НШ-ДС № 9» отсутствуют.

На основании поручения Управления № 86 от 20.02.2026 г. сотрудниками ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Магаданской области» в МБОУ «НШ-ДС № 9» для лабораторных исследований проведены отборы проб пищевой продукции, воды из централизованных систем водоснабжения, а также отбор проб смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП), отбор проб дезинфицирующих растворов и проведены лабораторные исследования и оформлены экспертные заключения.

Из экспертного заключения ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Магаданской области» № 270 от 12.03.2026 г. установлено, следующее:

1. **Протоколу испытаний № 49-20/03235-02-26 от 27.02.2026** - смывы с объектов внешней среды на пищеблоке и в туалетах для мальчиков и девочек, на яйца гельминтов и цисты кишечных патогенных простейших организмов в МБОУ «НШ-ДС № 9», яйца гельминтов и цисты кишечных патогенных простейших организмов не обнаружены что **соответствует** требованиям абз. 8) п. 3 Статьи 10 Главы 3 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; абз. 11 п. 2.11.2. Раздела II СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

2. **Протоколу испытаний № 49-20/03228-26 от 02.03.2026** - вода холодная централизованных систем питьевого водоснабжения, отобранная на пищеблоке в МБОУ «НШ-ДС № 9», по исследованным микробиологическим показателям **соответствует** требованиям таблицы 3.5 Раздела III СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», абз. 1 п. 75 Раздела IV СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

3. **Протоколу испытаний № 49-20/03229-26 от 02.03.2026** - вода горячая централизованных систем питьевого водоснабжения, отобранная на пищеблоке в МБОУ «НШ-ДС № 9», по исследованным микробиологическим показателям **соответствует** требованиям таблицы 3.5 Раздела III СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», абз. 1 п. 75 Раздела IV СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

4. **Протоколу испытаний № 49-20/03232-26 от 05.03.2026** – шницель из говядины, изготовитель: пищеблок МБОУ «НШ-ДС № 9», дата изготовления 26.02.2026, по исследованным микробиологическим показателям **соответствует** требованиям приложения 1, п. 1.8. таблицы 1 приложения 2 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

5. **Протоколу испытаний № 49-20/03233-26 от 05.03.2026** пробы – картофель отварной не заправленный, изготовитель: пищеблок МБОУ «НШ-ДС № 9», дата изготовления 26.02.2026, по исследованным микробиологическим показателям **соответствует** требованиям приложения 1, п. 1.8. таблицы 1 приложения 2 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

6. **Протоколу испытаний № 49-20/03234-26 от 10.03.2026** – отруб из говядины, (лопаточный без голяшки, б/к, шейный бескостный) замороженный, изготовитель: ООО «Мясоперерабатывающая компания Алтай», 659418, Россия, Алтайский край, Зональный район, с. Комарово, ул. Новая, 25, дата изготовления – 14.11.2025, по исследованным микробиологическим показателям **соответствует** требованиям пп «а» п.2. Раздела 1, Приложения 1 ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясных продуктов».

7. **Протоколу испытаний № 49-20/03239-26 от 03.03.2026** – масло сладкосливочное несоленое м.д.ж. 82,5%, адрес места осуществления деятельности: Республика Беларусь, 211091, Витебская обл., г. Толочин, ул. Вокзальная, д. 8 - филиал «Толочинские сыры» ОАО «Оршанский мясоконсервный комбинат». Юридический адрес: ОАО «Оршанский мясоконсервный комбинат», Республика Беларусь 211384, Витебская обл., г. Орша, ул. Шкловская, д. 34, дата изготовления 01.07.2025г, по исследованным санитарно-гигиеническим и микробиологическим показателям **соответствует** требованиям таблицы 2 Приложения 1; пп «а» п. 42 раздела VII Приложения 8 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

8. **Протоколу испытаний № 49-20/03253-26 от 11.03.2026** пробы – сок яблочно-вишневый осветленный восстановленный, изготовитель: ООО «Ширококарамышский консервный завод». Россия, Саратовская обл., Лысогорский район, с. Широкий Карамыш, ул. Заводская, 2, дата изготовления – 28.10.2025, по исследованным микробиологическим показателям **соответствует** требованиям Таблицы 1 Приложения 1 ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из овощей и фруктов».

9. **Протоколу испытаний № 49-20/03260-26 от 02.03.2026** – яблоки свежие, изготовитель: АО «Виктория 92», Россия, Краснодарский край, Динский район, пос. Найдорф, ул. Центральная, 9, дата сбора и упаковки: октябрь 2025г, по исследованным санитарно-гигиеническим показателям **соответствует** требованиям таблицы 6 Приложения 3 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

10. **Протоколу испытаний № 49-20/03271-26 от 27.03.2026** - масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное «Благо», первый сорт, изготовитель: ООО «Благо-Барнаул», адрес производства: 656922, Россия, Алтайский край, г. Барнаул, ул. Тракторная, д. 3Д, дата изготовления – 19.10.25 г., по исследованным санитарно-гигиеническим показателям **соответствует** требованиям п. 1 Приложения 1 ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию».

11. **Протоколу испытаний № 49-20/03275-26 от 02.03.2026** – картофель

продовольственный, изготовитель: КНР компания Ning An Yuanfeng Economic and Trade CO. LTD, урожай 2025 года, дата упаковки 01.11.2025, по исследованным санитарно-гигиеническим показателям соответствует требованиям таблицы 6 Приложения 3 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Из экспертного заключения ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Магаданской области» № 267 от 12.03.2026 г. установлено, согласно:

1. Протоколу испытаний № 49-20/03279-26 от 02.03.2026 – дезинфекционное средство (рабочий раствор) «Жавельон Новелти Хлор» с концентрацией 0,06%, массовая доля активного хлора, полученная при проведении лабораторных исследований, соответствует заявленной, что соответствует требованиям п. 4.5, п. 4.6. Раздела IV СанПиН 2.3./2.4.3590–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и п. 2.11.6. Раздел II СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

2. Протоколу испытаний № 49-20/03283-26 от 02.03.2026 – дезинфекционное средство (рабочий раствор) «Жавельон Новелти Хлор» с концентрацией 0,2%, массовая доля активного хлора, полученная при проведении лабораторных исследований, соответствует заявленной, что соответствует требованиям п. 4.5, п. 4.6. Раздела IV СанПиН 2.3./2.4.3590–20 «Санитарно–эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и п. 2.11.6. Раздел II СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

3. Протоколу испытаний № 49-20/03260-26.В от 02.03.2026 – яблоки свежие, изготовитель АО «Виктория 92», Россия, Краснодарский край, Динский р-он, пос. Найдорф, ул. Центральная, д.9, дата сбора и упаковки: октябрь 2025г, исследуемые пестициды (ДДТ и его метаболиты, ГХЦГ (α, β, γ -изомеры) соответствуют величине допустимого уровня, что соответствует требованиям таблицы 6 Приложения 3 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

4. Протоколу испытаний № 49-20/03275-26.В от 02.03.2026 – картофель продовольственный (протокол № 49-20/03275-26.В от 02.03.2026), изготовитель: КНР компания Ning An Yuanfeng Economic and Trade CO. LTD, исследуемые пестициды (ДДТ и его метаболиты, ГХЦГ (α, β, γ -изомеры) соответствуют величине допустимого уровня, что соответствует требованиям таблицы 6 Приложения 3 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Из экспертного заключения ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Магаданской области» № 268 от 12.03.2026 г. установлено, что:

- маркировка, нанесенная на транспортную упаковку пищевой продукции - масло сладкосливочное несоленое м.д.ж. 82,5% сорт высший, адрес места осуществления деятельности: Республика Беларусь, 211091, Витебская обл., г. Толочин, ул. Вокзальная, д. 8 - филиал «Толочинские сыры» ОАО «Оршанский мясоконсервный комбинат». Юридический адрес: ОАО «Оршанский мясоконсервный комбинат», Республика Беларусь 211384, Витебская обл., г. Орша, ул. Шкловская, д. 34, дата изготовления 01.07.25, соответствует требованиям п. 4.2 статьи 4 ТР ТС № 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», п. 66, п. 67 Раздела XII ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

- маркировка, нанесенная на потребительскую упаковку пищевой продукции – яблочно-вишневый сок восстановленный осветленный, изготовитель - ООО «Ширококарамышский консервный завод-2001», Россия, 412882, Саратовская обл., Лысогорский район, с. Широкий Карамыш, ул. Заводская, д. 2, дата изготовления – 28.10.2025 г., соответствует требованиям части 4.1. статьи 4 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» и п. 31 статьи 5 ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

- маркировка, нанесенная на потребительскую упаковку пищевой продукции - масло

подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное «Благо»; первый сорт, изготовитель: ООО «Благо-Барнаул», адрес производства: 656922, Россия, Алтайский край, г. Барнаул, ул. Тракторная, д. 3Д, дата изготовления 19.10.25, **соответствует** требованиям части 4.1 статьи 4 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» и п. 9 статьи 8 ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

- маркировка, нанесенная на транспортную упаковку пищевой продукции - отруб из говядины (лопаточный без голяшки, б/к, шейный, бескостный). Замороженный, изготовитель: ООО «Мясоперерабатывающая компания Алтай», 659418, Россия, Алтайский край, Зональный р-он, с. Комарово, ул. Новая, 25, дата производства – 14.11.2025, **соответствует** требованиям части 4.2 статьи 4 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» и п. 106 раздела XI ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».

вывод об отсутствии нарушений обязательных требований, о соблюдении (реализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, о соблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, об исполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

Выявленные нарушения:

1. При осмотре участка (зоны) приготовления холодных блюд (салатов), установлено, что на данном участке (зоне) отсутствует устройство (прибор) по обеззараживанию воздуха, что представляет опасность по распространению инфекционных заболеваний. Данное является нарушением абз. 12 п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - СП 2.4.3648-20), п. 2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Согласно абз. 12 п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 при отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

В соответствии с п. 2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, мягкого мороженого, кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных, цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

Нарушение устранено в ходе проведения профилактического визита.

2. При осмотре инвентаря (поварешек), используемого для раздачи и порционирования блюд, установлено, что на используемом инвентаре отсутствуют мерные метки объема в литрах и (или) миллилитрах, что является нарушением абз. 3 п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.

Согласно абз. 3 п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Нарушение устранено в ходе проведения профилактического визита.

3. При осмотре участка (зоны) по обработке яйца куриного сырого, установлено, что 2% раствор кальцинированной соды для обработки яйца куриного сырого приготавливается до его использования за 72 часа и хранится в эмалированной емкости с указанием даты разведения, что не предусмотрено инструкцией по использованию данного моющего средства и представляет биологическую опасность по распространению инфекционных заболеваний (сальмонеллез, ОКИ и т.д.) и является нарушением п. 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В соответствии с п. 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность

технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

Нарушение устранено в ходе проведения профилактического визита.

4. При осмотре склада хранения плодоовощной продукции, установлено, что прибор по определению температурно-влажностного режима в нерабочем состоянии (в предназначенном кювете для воды, отсутствует вода и фильтр), что не обеспечивает условия хранения плодоовощной продукции по температурно-влажностному режиму, заявленному производителем и является нарушением п. 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, абз. 6 п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.

В соответствии с п. 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Согласно абз. 6 п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Нарушение устранено в ходе проведения профилактического визита.

5. Журнал регистрации температурно-влажностного режима в складских помещениях, не предоставлен, что является нарушением п. 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Согласно п. 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 2 и 3 к настоящим Правилам).

6. При осмотре личной медицинской книжки Шевцовой Ирины Анатольевны, 29.06.1969 г.р., кух.рабочей, дата приема на работу 27.10.2025, установлено, что в представленной личной медицинской книжке отсутствуют сведения об исследованиях на: сифилис, на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф, исследования на гельминтозы, отсутствуют исследования мазка из зева и носа на наличие патогенного стафилококка, что является нарушением:

- ч. 1, ч. 3, ч. 8 ст. 34 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999г. (далее - Федеральный закон № 52-ФЗ);

- ч. 1 ст. 23 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (далее - Федеральный закон № 29-ФЗ);

- п. 58, п. 60, п. 61, п. 62 СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» (далее - СанПиН 3.3686-21);

- п. 2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- п. 1.5 СП 2.4.3648-20;

- п. 23 табл. 6 приложения к Приказу Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

Согласно ч. 1, ч. 3, ч. 8 ст. 34 Федерального закона № 52-ФЗ в целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и профессиональных заболеваний работники отдельных профессий, производств и организаций при выполнении своих трудовых обязанностей

обязаны проходить предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры (далее - медицинские осмотры);

- индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны обеспечивать условия, необходимые для своевременного прохождения медицинских осмотров работниками;

- документом, подтверждающим прохождение медицинских осмотров, является личная медицинская книжка, оформленная на бумажном носителе и (или) в форме электронного документа.

В соответствии с ч. 1 ст. 23 Федерального закона № 29-ФЗ работники, занятые на работах, которые связаны с обращением пищевых продуктов, оказанием услуг в сфере розничной торговли пищевыми продуктами, материалами и изделиями и сфере общественного питания и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с пищевыми продуктами, материалами и изделиями, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры, а также гигиеническое обучение в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Согласно п. 58, п. 60, п. 61, п. 62 СанПиН 3.3686-21 в целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и профессиональных заболеваний работники отдельных профессий, производств и организаций при выполнении своих трудовых обязанностей обязаны проходить предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры (обследования);

- работодатели обязаны освобождать работников от работы для прохождения медицинских осмотров и диспансеризации;

- работники, не прошедшие обязательный медицинский осмотр, отказывающиеся от прохождения медицинских осмотров, а также при наличии медицинских противопоказаний не допускаются работодателем к исполнению ими трудовых обязанностей.

Контроль допуска к работе лиц, не прошедших медицинский осмотр, обеспечивается юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями;

- данные о прохождении медицинских осмотров, наряду с информацией об обязательных прививках для профессиональных и (или) возрастных групп населения подлежат внесению в медицинскую документацию, сертификаты профилактических прививок, личные медицинские книжки и учету в медицинских организациях, осуществляющих медицинское обслуживание работников, а также в органах, осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

В соответствии с п. 2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

Согласно п. 1.5 СП 2.4.3648-20 работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

В соответствии с п. 23 табл. 6 приложения к Приказу Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских

противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»:

№ п/п	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
1	2	3	4	5
23	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог	<u>Исследование крови на сифилис. Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям</u> <u>Исследования на вельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям</u> <u>Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям</u>

По данному нарушению МБОУ «НШ-ДС № 9» выдано предписание № 255 от 13.03.2029 о не допуске Шевцову И.А. к работе и направление ее в медицинское учреждение для прохождения лабораторных исследований.

6. Согласно экспертному заключению ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Магаданской области» № 270 от 12.03.2026 г. установлено, следующее. По результатам лабораторных исследований по показателям белки, жиры, углеводы, калорийность представленные в таблице, согласно протоколам испытаний № 49-20/03230-26 от 02.03.2026 года, № 49-20/03231-26 от 02.03.2026 не соответствует требованиям что является нарушением абз. 2 п. 2.3.3. СП 2.4.3648-20, п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Обед 26.02.2026 года (с 7 до 11 лет)

Суп картофельный с мясными фрикадельками	Показатель по меню	Показатель по технологической карте	Показатель, полученный при лабораторных исследованиях
Б (г)	8,64	8,64	5,7
Ж (г)	4,32	4,32	5,3
У (г)	13,92	13,92	13,0
Калорийность (ккал)	129,0	129,0	122,5

Выход блюда (г)	200/20	200/20	200/20
Шницель из говядины	Показатель по меню	Показатель по технологической карте	Показатель, полученный при лабораторных исследованиях
Б (г)	13,7	2,36	10,0
Ж (г)	13,6	2,5	12,3
У (г)	12,2	8,18	6,9
Калорийность (ккал)	226,3	143,38	178,3
Выход блюда (г)	90	80	90

Протоколу испытаний № 49-20/03303-01-26 от 02.03.2026 - смывы с объектов внешней среды на пищеблоке на БГКП в МБОУ «НШ-ДС № 9», бактерии группы кишечной палочки обнаружены в смыве со стакана, что не соответствует требованиям п. 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2) вывод о выявлении нарушений обязательных требований (с указанием обязательного требования, нормативного правового акта и его структурной единицы, которым установлено нарушение обязательного требования, сведений, являющихся доказательствами нарушения обязательного требования), о несоблюдении (не реализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, с указанием реквизитов разрешительных документов, о несоблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, о неисполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

3) сведения о факте устранения нарушений, указанных в пункте 2, если нарушения устранены до окончания проведения контрольного надзорного (мероприятия)

12. К настоящему акту прилагаются: выписка о проведении внеплановой выездной проверки от 20.02.2026, протокол осмотра от 13.03.2026, объяснения должностного лица от 13.03.2026, предписание от 13.03.2026 № 255с приложением копией личной медицинской книжки Шевцовой И.А., решение о приостановлении срока проведения контрольного (надзорного) мероприятия от 20.02.2026 с приложением мотивированного представления должностного лица и письма ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Магаданской области», поручение от 20.02.2026 № 86 на отборы проб образцов, акт отбора проб (образцов) продукции от 26.02.2026, акт отбора проб дезинфицирующих средств от 26.02.2026, акт отбора проб воды от 26.02.2026, акт отбора проб смывов на микробиологические (паразитологические) исследования от 26.02.2026, экспертные заключения: № 270 от 12.03.2026 по результатам лабораторных исследований (испытаний), протоколы лабораторных испытаний №№ 49-20/03303-01-26, 49-20/03228-26, 49-20/03229-26, 49-20/03230-26, 49-20/03231-26, 49-20/03260-26, 49-20/03275-26 от 02.03.2026, 49-20/03235-02-26, 49-20/03271-26 от 27.02.2026, 49-20/03232-26, 49-20/03233-26 от 05.03.2026, 49-20/03234-26 от 10.03.2026, 49-20/03239-26 от 03.03.2026, 49-20/03253-26 от 11.03.2026; № 267 от 12.03.2026 по результатам лабораторных исследований (испытаний) – дезинфицирующее средство и соли тяжелых металлов, протоколы лабораторных испытаний №№ 49-20/03279-26, 49-20/03283-26, 49-20/03260.В, 49-20/03275-26.В от 02.03.2026; № 268 от 12.03.2026 по результатам экспертизы маркировки пищевой продукции, списочный состав работающих сотрудников, копия приказ от 20.02.2026 № 69-л о возложении обязанностей и.о. директора МБОУ «НШ-ДС № 9».

(указываются протоколы и иные документы (протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленные по результатам проведения контрольных (надзорных) действий (даты их составления и реквизиты), заполненные проверочные листы (в случае их применения), а также документы и иные материалы, являющиеся доказательствами нарушения обязательных требований)

Главный специалист-эксперт
отдела санитарного надзора

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00D8B2611262615F6D4C994E648CF6D786
Владелец: Феофилактов Александр Федорович
Действителен: с 14.01.2026 до 09.04.2027

А.Ф. Феофилактов

Феофилактов Александр Федорович - главный специалист-эксперт отдела санитарного надзора,
тел.: 8 (4132) 63-22-36, электронный адрес: feofilaktow_af@49.rospotrebnadzor.ru

(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должность инспектора, непосредственно подготовившего акт выездной проверки, контактный телефон, электронный адрес (при наличии))

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемого лица или его представителя с актом выездной проверки (дата и время ознакомления) <*>

Отметка о направлении акта в электронном виде (адрес электронной почты), в том числе через личный кабинет на специализированном электронном портале <*>

В случае несогласия с настоящим актом Вы можете обжаловать его в течение 30 календарных дней со дня получения информации о составлении обжалуемого акта (статья 40 Федерального закона "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации") с использованием единого портала государственных и муниципальных услуг (функций), перейдя по ссылке <https://knd.gosuslugi.ru/> или с помощью QR-кода:

