

Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о выездной проверке в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, ссылка на карточку мероприятия в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий: КНМ 16240041000115895209 от 19.10.2024 proverki.gov.ru

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



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

В соответствии с ч. 5 ст. 73 Федерального закона от 31.07.2020 г. №248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации» не требуется согласование с органами прокуратуры.

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека по Республике Татарстан (Татарстан)

**Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Республике Татарстан
(Татарстан) в г. Набережные Челны, Актанышском, Тукаевском, Мензелинском районах по
адресу: г. Набережные Челны, ул. Низаметдинова, д.14**

(наименование контрольного (надзорного) органа)

« 10 » декабря 2024 г., 11 час. 00 мин.
(дата и время составления акта)

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Республике Татарстан
(Татарстан) в г. Набережные Челны, Актанышском, Тукаевском, Мензелинском районах по
адресу: г. Набережные Челны, ул. Низаметдинова, д.14

(место составления акта)

Акт внеплановой выездной проверки №1376/24-вп/в

(плановой/внеплановой/по программе проверок)

Внеплановая выездная проверка проведена в соответствии с решением начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Республике Татарстан (Татарстан) в г. Набережные Челны, Актанышском, Тукаевском, Мензелинском районах –главного Государственного санитарного врача по г. Набережные Челны, Актанышском, Тукаевском, Мензелинском районах Нафигуллиной Лемузы Рульевны №1376/24-вп/в от 22.10.2024 г. КНМ 16240041000115895209

(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 проводится в рамках осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (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) Аксаковым Ромилом Александровичом, главным специалистом-экспертом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Республике Татарстан (Татарстан) в г.Набережные Челны, Актанышском, Тукаевском, Мензелинском районах

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

4. К проведению выездной проверки были привлечены:
специалисты:

1)

...

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

эксперты (экспертные организации):

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)» (аттестат аккредитации органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)» № RA.RU.710535); ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)» (аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.510710); Набережночелнинский филиал Федерального Бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)» (АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)» № РОСС RU.0001.511322;

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

5. Выездная проверка проведена в отношении: деятельность, действия (бездействие) граждан и организаций, в рамках которых должны соблюдаться обязательные требования, в том числе предъявляемые к гражданам и организациям, осуществляющим деятельность, действия (бездействие);

2) результаты деятельности граждан и организаций, в том числе продукция (товары), работы и услуги, к которым предъявляются обязательные требования;

3) здания, помещения, сооружения, линейные объекты, территории, включая водные, земельные и лесные участки, оборудование, устройства, предметы, материалы, транспортные средства, компоненты природной среды, природные и природно-антропогенные объекты, другие объекты, которыми граждане и организации владеют и (или) пользуются, компоненты природной среды, природные и природно-антропогенные объекты, не находящиеся во владении (и) или пользовании граждан или организаций, к которым предъявляются обязательные требования (производственные объекты

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

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению): 423720, Республика Татарстан, Мензелинский район, с. Аю, ул. Школьная, д. 1

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

7. Контролируемые лица: МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "АЮСКАЯ ОСНОВНАЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ИМЕНИ Р.Х.КАГИРОВА" МЕНЗЕЛИНСКОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН, ИНН 1628004633, 423718,
РЕСПУБЛИКА ТАТАРСТАН (ТАТАРСТАН), Р-Н МЕНЗЕЛИНСКИЙ, С АЮ, УЛ
ШКОЛЬНАЯ, Д. 1

(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 27 ноября 2024 г., 09 час. 30 мин. по МСК

по 10 декабря 2024 г., 11 час. 00 мин. по МСК

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

проведение выездной проверки приостанавливалось в связи с ...

с « » г., час. мин.

по « » г., час. 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:

10 рабочих дней (часы, минуты)

(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

(указывается первое фактически совершенное контрольное (надзорное) действие: 1) осмотр; 2) досмотр; 3) опрос; 4) получение письменных объяснений; 5) истребование документов; 6) отбор проб (образцов); 7) инструментальное обследование; 8) испытание; 9) экспертиза; 10) эксперимент).

в следующие сроки:

с «27» ноября 2024 г., 09 час. 30 мин.

по «27» ноября 2024 г., 11 час. 15 мин.

по месту: 423720, Республика Татарстан, Мензелинский район, с. Аю, ул. Школьная, д. 1

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий);

по результатам которого составлен: протокол осмотра №1376/24-вп/в от 27.11.2024.

указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий, и прилагаемых к акту).

2) отбор проб (образцов);

в следующие сроки:

с «27» ноября 2024 г., 10 час. 20 мин.

по «27» ноября 2024 г., 12 час. 00 мин.

по месту: 423720, Республика Татарстан, Мензелинский район, с. Аю, ул. Школьная, д. 1

по результатам которого составлен: протокол отбора проб от 27.11.2024 г

3) Испытание

в следующие сроки:

с « 27 » ноября 2024 г., 12 час. 20 мин.

по « 04 » декабря 2024 г., 15 час. 41 мин.

по месту: ИЛЦ Набережночелнинского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)», г. Набережные Челны, ул. Низаметдинова, д.14

по результатам которого составлены: протоколы испытаний Набережночелнинского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)» испытательный лабораторный центр: протокола испытаний №16-01-04/32069-01-24 от 06.12.2024, №16-01-04/32077-24 от 06.12.2024, №16-01-04/32079-24 от 06.12.2024, №16-01-04/32080-24 от 06.12.2024 (вх. №24/12248 от 09.12.2024 г).

10. При проведении выездной проверки были заполнены следующие проверочные листы:
нет

(указываются заполненные в ходе проведения выездной проверки проверочные листы, их структурные единицы (если проверочный лист применялся не в полном объеме), с реквизитами актов, их утверждающих).

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

Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих на пищеблок», «журнал бракеража готовой продукции»; «Журнал здоровья»; «Ведомость контроля за рационом питания»; Технологические карты, ежедневное меню, меню-раскладки, согласованное 10, 12-ти дневные меню (в том числе меню горячих завтраков); Документы, подтверждающие качество и безопасность и прослеживаемость пищевых продуктов и продовольственного сырья, контракт на поставку продуктов питания, питьевой бутилированной воды (товарно-транспортные накладные, декларации, сертификаты соответствия, документы о ветеринарно-санитарной экспертизе, свидетельства о государственной регистрации); Личные медицинские книжки сотрудников пищеблока; Договор на проведение дератизации и дезинсекции; документы, подтверждающие проведение соответствующих работ на объекте; «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»; Инструкции по работе с дезинфекционными средствами, сопроводительные документы (сертификаты/декларации соответствия); Технический паспорт объекта, в том числе на помещения столовой; Расписание занятий, график перемен, график приема пищи учащимися; Список детей начальной школы (1-4 классы) по классам; Журнал «родительского (общественного)» контроля; ППК, протоколы лабораторных и инструментальных исследований по выполнению программы производственного контроля, в т.ч. подтверждающих безопасность приготовляемых блюд, воды на соответствие их гигиеническим требованиям; Документы, подтверждающие обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности).

(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).

12. По результатам выездной проверки установлено:

Настоящая проверка проводится в связи с поручением Президента Российской Федерации от 14.10.2020 №Пр-1665 (приказы Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 16.10.2020 № 723 «О проведении внеплановых проверок образовательных организаций и их поставщиков пищевых продуктов», от 29.06.2021 № 338 «О внесении изменений в приказ Роспотребнадзора от 16.10.2020 №723 «О проведении внеплановых проверок образовательных организаций и их поставщиков пищевых продуктов»).

Наименование организации, фактический адрес, Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Аюская основная общеобразовательная школа имени Р.Х.Кагирова» Мензелинского муниципального района Республики Татарстан.

фактический адрес - 423720, Республика Татарстан, Мензелинский район, с.Аю, ул. Школьная, д. 1.

1. ответственное лицо - **Фаррахов Фанзир Халитович**, - тип пищеблока по проекту- **Сырьевой**.
- 1.1. Количество учеников в школе всего – 12
- 1.2. Количество учеников в школе, получающих горячее питание – 12
- 1.3. Количество учеников в школе, получающих двухразовое горячее питание – 0
- 1.4. Количество школьников 1-4 класс – 3
- 1.5. Количество учеников 1-4 класс, получающих горячее питание – 3
- 1.6. Количество учеников 1-4 класс, получающих двухразовое горячее питание,
- 1.7. Имеются школьники 1-4 класс с сахарным диабетом – количество – 0
- 1.8. Питание для детей 1-4 класс с сахарным диабетом организовано/не организовано
- 1.9. Количество питающихся школьников 1-4 классов с сахарным диабетом -нет
- 1.10. Имеются школьники 1-4 класс с целиакией– количество – 0
- 1.11. Питание для детей 1-4 класс с целиакией организовано/не организовано
- 1.12. Количество питающихся школьников 1-4 классов с целиакией
- 1.13. Имеются школьники 1-4 класс с пищевой аллергией – количество – 0
- 1.14. Питание для детей 1-4 класс с пищевой аллергией организовано/не организовано
- 1.15. Количество питающихся школьников 1-4 классов с пищевой аллергией-0
- 1.16. Количество детей 1-4 классов, официально отказавшихся от бесплатного питания-0
- 1.17. Выявлен дефицит площадей столовой (да/**нет**)
- 1.18. Максимальное количество одномоментно питающихся детей превышает количество посадочных мест (да/**нет**)
- 1.19. Количество функционирующих умывальников не отвечает действующим санитарным правилам (**соответствует/не соответствует**)
- 1.20. Определялась ли температура горячих блюд (да/**нет**)
- 1.21. Количество выявленных нарушений – 0
- 1.22. В ходе проверки выявлены замечания к поступающему пищевому сырью (отсутствие маркировки, документов) – (да/**нет**)
- 1.23. В ходе проверки выявлены нарушения сроков годности пищевого сырья (да/**нет**)
- 1.24. В ходе проверки выявлены замечания к технологии приготовления блюд (да/**нет**)
- 1.25. В ходе проверки выявлены замечания к режимным вопросам пищеблока (да/**нет**)
- 1.26. В ходе проверки выявлены замечания к полноте прохождения персоналом медицинских осмотров (да/**нет**)
- 1.27. В ходе проверки выявлены замечания к полноте прохождения персоналом медицинских осмотров и ГвиО (да/**нет**)
- 1.28. В ходе проверки были выявлены нарушения санитарного законодательства и законодательства о техническом регулировании (да/**нет**)
- 1.29. Количество продукции, снятой с реализации – 0
- 1.30. Приняты меры в отношении юр.лиц (да/**нет**), количество протоколов в отношении юр.лиц –
- 1.31. Приняты меры в отношении дол.лиц (да/**нет**), количество протоколов в отношении дол.лиц –
- 1.32. Приняты меры в отношении физ.лиц (да/**нет**), количество протоколов в отношении физ.лиц

Оценка условий для организации питания:

Общая площадь	Количество	Площадь на 1	Максимальное	Продолжительность перемен для	Количество функционирующее
---------------	------------	--------------	--------------	-------------------------------	----------------------------

в столов ой (м2)	оборудова н ных посадочн ых мест	посадочн ое место	количество одномомент но питающихся детей	питания детей (в мин.)		щих умывальников уст. перед входом в столовую
				мин	макс	
5	6	7	8	9	10	11
106,1	40		12	10	20	7

Количество питающихся по переменам (расписать график приема пищи, классы, количество детей)- После третьего урока в 10.20 все учащиеся 12 человек
В обеденном зале установлена мебель: столы –10, стулжя 35 – шт.:

Способ накрывания на столы: персонал, дежурные дети, самостоятельно с линии раздачи,
иное:

- дезинсекционные и дератизационные мероприятия: проведены/не проведены _договор № 17 от 09.01.2024г.

Наличие в меню продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами: имеются/отсутствуют (какие)

Проведение искусственной С- витаминизации: проводится/ не проводится

Использование в меню премиксов: используются/ не используются

Расписать площадь столовой по цехам, с указанием оборудования: столы - сырые овощи, куры сырые, сырое мясо, рыба сырая, овощи вареные, мясо вареное, тесто, суточное пробы, готовая продукция , хлеб,

Оснащенность основным минимальным набором оборудования:

Оборудование пищеблока	Количество	Достаточно/не достаточно
среднетемпературные холодильные шкафы	3	Достаточно
низкотемпературные холодильные шкафы	3	Достаточно
Производственные столы	6	Достаточно
картофелеочистительная машина	-	
овощерезательная машина	-	
универсальный механический привод	-	
бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	1	Достаточно
электромясорубка	1	Достаточно
тестомесильная машина	-	
пекарский шкаф	-	
хлебрезательная машина	-	
электрическая плита	1	Достаточно
духовой (жарочный) шкаф	1	Достаточно
раковина для мытья рук	2	Достаточно
Мармиты для первых, вторых и третьих блюд	-	
холодильный прилавок (витрина,		

секция)		
посудомоечная машина	-	
трехсекционная ванна для мытья столовой посуды	+	Достаточно
двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов	+	Достаточно

Количество персонала по штату-2, фактически –2, 1 повар, 1 кухонный работник
 Договор на поставку продуктов питания (на организацию питания) ООО «Крепыш»
 контракт №3 от 09.01.2024

Приложение 2

Оценка меню и температуры горячих блюд

1. Температура горячих блюд на раздаче и на столе у обучающегося к моменту приема пищи:

Наименование школы	Наименование горячего блюда (измерение температуры 1-го блюда на выбор из план – графика – КТО)	Температура блюда на линии раздачи	Температура блюда на столе у обучающегося к моменту приема пищи
1	2	3	4
МБОУ «Аюская основная общеобразовательная школа имени Р.Х.Кагирова» Мензелинского муниципального района Республики Татарстан	1. Макароны отварные	92°C	68,8°C

Оценка меню:

№	Тематика вопроса	Результат оценки вопроса (выбрать нужный ответ, делать ссылку в примечании в столбце справа)	Примечание
	Наличие в меню продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами	да	Соль йодированная
	Использование в меню премиксов	нет	

Характеристика расчетных количественных показателей, характеризующих меню – суммарная масса блюд за прием пищи (минимальная и максимальная по дням цикла – отдельно по каждому приему пищи), калорийность (минимальная и максимальная по дням цикла – отдельно по каждому приему пищи), средние показатели за цикл – удельных вес калорийности белков, жиров и углеводов, содержания витамина С (мг), В1 (мг), В2 (мг), А (рет.экв), кальций (мг), фосфор (мг), магний (мг), железо (мг), йод (мг), селен (мг).

Таблица 1

ЗАВТРАК													
Суммарная масса блюд (г)		Калорийность (ккал)		Содержание витаминов				Содержание минеральных веществ					
Ми н.	Ма кс.	Ми н.	Ма кс.	С (м г)	В1 (м г)	В2 (мг)	А (р.э.)	Са (мг)	Р (мг)	Мg (мг)	Fe (м г)	I (мг)	Se (мг)
500	740	494,4	586,4	17,8	0,2	Нет данных	Нет данных	241,7	332,1	101,6	5,1	Нет данных	Нет данных

В примерном меню распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи составляет: содержание белков в рационе завтрака составляет 15,72 г/сут (при норме 15,4 -19,25 г/сут); жиров 18,41 г/сут (при норме 15,8-19,75 г/сут), углеводов 67,04 г/сут (при норме 67-83,75 г/сут), калорийность завтрака 553,55 ккал (при норме 470-587,5 ккал); суммарная масса блюд за прием пищи (минимальная – 500 г., максимальная – 740 г.).

Таблица 2

ОБЕД								
Суммарная масса блюд (г)		Калорийность (ккал)		Содержание витаминов				Содержание минеральных веществ
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.	С (мг)	В1 (мг)	В2 (мг)	А (р.э.)	Са (мг)
-	-	-	-	-	-	-	-	-

Результаты контрольного взвешивания порционных блюд (согласно плану – графиков из приложения 1)

№	Наименование блюда	Нормативный вес блюда согласно меню	Результат взвешивания
1.	Салат из свеклы отварной с растительным маслом	60гр.	60гр.
2.	Макароны отварные	150гр.	150гр.
3.	Сосиски говяжьи отварные п/ф	100гр.	101гр.
4.	Чай с лимоном и сахаром	207гр.	208гр.
5.	Хлеб пшеничный	20 гр.	21гр.
6.	Хлеб ржаной	20гр.	20гр.

5.Соблюдение принципов здорового питания (по данным накопительной ведомости) – средне за цикл (расчетное) содержание за прием пищи соли, сахара, отсутствие в меню – кондитерских и выпечных изделий, колбасных изделий, запрещенных блюд и продуктов, наличие фруктов и овощей.

Таблица 1

ЗАВТРАК		
Содержание в средней за прием	Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)	Количество дней в 10-12 –ти дневном меню,

пищи						предусматрива ющих выдачу детям	
Со ли (г)	Саха ра (г)	Кондитер ское изделие	Выпеч ные издели я	Колбас ные изделия	Запрещен ные блюда и продукты	овощей	фрукт ов
0,7	7,0	имеется	имеетс я	1 раз за 12 дней	отсутству ет	12	2

Таблица 2

ОБЕД							
Содержан ие в средней за прием пищи		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)				Количество дней в 10-12 -ти дневном меню, предусматрива ющих выдачу детям	
Со ли (г)	Саха ра (г)	Кондитер ское изделие	Выпеч ные издели я	Колбас ные изделия	Запрещен ные блюда и продукты	овощей	фрукт ов
-	-	-	-	-	-	-	-

Результаты контрольного взвешивания порционных блюд:
соответствуют/не соответствуют

Название блюд	Рекомендуемая масса порций блюд (в граммах) для обучающихся с 7 до 11 лет	Результаты взвешивания
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150-200	-
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60-100	60
Первое блюдо	200-250	-
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-120	101
Гарнир	150-200	150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180-200	208
Фрукты	100	

Расчет % пищи не съедаемой обучающимися

Таблица для заполнения

% пищи не съедаемой обучающимися в завтрак:	5,7%
% пищи не съедаемой обучающимися в обед	-

Результаты лабораторных исследований готовых блюд:

микробиологические показатели: результаты удовлетворительные

калорийность: результаты удовлетворительные

- Выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами

(с указанием положений (нормативных) правовых актов):

10 декабря 2024 г в 11 час. 00 мин. нарушаются требования законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, выразившееся в нарушении санитарно-эпидемиологических требований к условиям отдыха и оздоровления детей, их воспитания и обучения, к техническим, в том числе аудиовизуальным, и иным средствам воспитания и обучения, к учебной мебели, а также к учебникам и иной издательской продукции, а именно:

- 1) Умывальные раковины перед обеденным залом не обеспечены горячей водой, что является нарушением требований ст.10, ст.17, ст.28, п.3 ст. 39 № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.п. 2.6.5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- 2) Горячий цех пищеблока, где установлено оборудование, являющееся источником выделения избытков тепла и влаги не обеспечены местной системой механической вытяжной вентиляции, что является нарушением требований ст.11, ст. 17, п.1. ст. 24, ст. 28, п.3 ст. 39 ФЗ № 52-ФЗ от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.п. 2.7.4. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- 3) В нарушение п. 2 «Инструкции о порядке проведения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения», утвержденной приказом Минздрава РФ от 29 июня 2000г. N 229 у 2-х сотрудников пищеблока, гигиеническая аттестация по результатам профессиональной гигиенической подготовки проведена в учреждении не относящегося госсанэпидслужбе», что является нарушением требований ст.10, ст.28, ст. 36, п.3 ст. 39 № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.1.5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п.75 главы II, СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" от 28.01.
- 4) При проверке представленных личных медицинских книжек сотрудников установлено, в личных медицинских книжках у всех сотрудников пищеблока отсутствуют сведения о вакцинации против гриппа в предэпидемический период 2024-25гг., не обеспечен контроль за проведением вакцинации против сезонного гриппа сотрудников

учреждения (нормативный показатель охвата не менее 75 %), что является нарушением ст. 10, п. 1. ст. 28, 35, п.3 ст. 39 № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.1.5 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п.п.2686 главы XXXIV СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" от 28.01.2021.

- 5) Не ведется ведомость контроля за рационом питания, что является нарушением требований ст.10, ст. 17, п.1. ст. 28, п.3 ст. 39 ФЗ № 52-ФЗ от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», приложения №13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

(указываются выводы по результатам проведения выездной проверки:

1) 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;

2) вывод о выявлении нарушений обязательных требований (с указанием обязательного требования, нормативного правового акта и его структурной единицы, которым установлено нарушенное обязательное требование, сведений, являющихся доказательствами нарушения обязательного требования), о несоблюдении (нереализации) 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 п. 2, если нарушения устранены до окончания проведения контрольного надзорного (мероприятия).

13. К настоящему акту прилагаются:

1) Протокол отбора проб от 27.11.2024 г.

2) Протокол осмотра №1376/24-вп/в от 27.11.2024 г

3) протоколы испытаний Набережночелнинского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)» испытательный лабораторный центр: протоколы испытаний Набережночелнинского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)» испытательный лабораторный центр: протокола испытаний №16-01-04/32069-01-24 от 06.12.2024, №16-01-04/32077-24 от 06.12.2024, №16-01-04/32079-24 от 06.12.2024, №16-01-04/32080-24 от 06.12.2024 (вх. №24/12248 от 09.12.2024 г).

4) Предписание №1376/24-вп/в от 10.12.2024г.

составленные по результатам проведения контрольных (надзорных) действий (даты их составления и реквизиты), заполненные проверочные листы, а также иные документы, прилагаемые к акту выездной проверки

...

(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, а также иные документы, прилагаемые к акту выездной проверки).

Главный специалист-эксперт
территориального отдела Управления Роспотребнадзора
по Республике Татарстан (Татарстан)
в городе Набережные Челны, Актанышском,
Тукаевском, Мензелинском районах
Аксаков Ромил Александрович

(должность, фамилия, инициалы инспектора (руководителя группы инспекторов), проводившего выездную проверку



(подпись)

Главный специалист-эксперт
территориального отдела Управления Роспотребнадзора
по Республике Татарстан (Татарстан)
в городе Набережные Челны, Актанышском,
Тукаевском, Мензелинском районах
Аксаков Ромил Александрович

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

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

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):
 директор муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Аюская основная общеобразовательная школа имени Р.Х.Кагирова» Мензелинского муниципального района Республики Татарстан.

«10» 12

2024 г.

Аксаков Р.А. = *Аксаков Р.А.*

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

*отметки размещаются после реализации указанных в них действий

отметки размещаются после реализации указанных в них действий

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:



* Отметки размещаются после реализации указанных в них действий.