

Отметка о размещении сведений об профилактическом визите в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий
Учетный № ПИМ 63240041000109222368
Дата «25» января 2024 года

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



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 Самарской области

(Управление Роспотребнадзора по Самарской области)

(наименование территориального органа государственного контроля (надзора))

**Предписание
об устранении выявленных нарушений
обязательных требований
№ 05/61.1 от 21.02.2024 г.**

Мною, главным специалистом-экспертом отдела надзора по гигиене детей и подростков Чердаковой Ольгой Геннадьевной, главным специалистом-экспертом отдела надзора по гигиене детей и подростков Климовой Светланой Ивановной, главным специалистом-экспертом отдела надзора по гигиене детей и подростков Кузнецовой Эльмирой Сархановной
(фамилия, имя, отчество инспектора)

При проведении профилактического визита в отношении:
государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средняя общеобразовательная школа пос. Просвет муниципального района Волжский Самарской области (ГБОУ СОШ пос. Просвет), по адресам: 443526, Самарская область, Волжский район, пос. Просвет, ул. Самарская, д.4, 443526, Самарская область, Волжский район, пос. Просвет, ул. Садовая, д.4, 443526, Самарская область, Волжский район, пос. Пахарь, ул. Самарская, д.3, 443539, Самарская область, Волжский район, п.г.т. Рощинский (1), 443539, Самарская область, Волжский район, п.г.т. Рощинский (2).

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

выявлены следующие нарушения обязательных требований:

ГБОУ СОШ пос. Просвет, по адресу: 443526, Самарская область, Волжский район, п. Просвет, ул. Самарская, 4:

Выявлены нарушения: СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»:

- п. 1.3. в помещениях для пищеблока, туалет сотрудников эксплуатируется не в соответствии с проектом (для хранения овощей);
 - п. 1.5. при осмотре медицинских книжек: отсутствуют сведения о прививке против АДСМ у сотрудников: Аллакуловой Е.В. (06.03.2013г.), Букаловой Е.В. (18.11.2013г.), Дьяченко Н.В. (01.12.2013г.), Жестковой Л.А. (27.08.2013г.), Иноземцевой Е.В. (28.08.2018г.), Меркухина В.А. (21.03.2010г.), Подчепяевой К.А. (21.03.2010г.), Табачниковой О.И. (15.03.2013г.), Ткаченко Е.А. (21.09.2012г.), Федоровой Д.С. (24.04.2012г.), Юхно И.Н. (12.09.2013г.);
 - отсутствуют сведения о прививке против гриппа у сотрудников за 2023г.: Кузуб А.М., Лазаревой Л.В., Хусаиновой Р.Г., Никоновой О.В.;
 - п. 2.4.6.1. в составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, не предусмотрены помещения: загрузочный цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех вторичной обработки овощей (холодный цех размещен в цеху готовой продукции, мясо-рыбный цех и цех для вторичной обработки овощей размещен в моечной для мытья столовой и кухонной посуды);
 - п. 2.4.6.3. обеденный зал оборудован столовой мебелью, часть ее с дефектами и повреждениями покрытия, что не позволяет проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств;
 - п. 2.4.11. санитарно-техническое оборудование не исправно и имеет дефекты: в умывальной зоне перед столовой установлены 4 раковины, одна раковина треснула, у второй раковины в не рабочем состоянии находится кран, в туалете мальчиков на 1 этаже два унитаза вне рабочего состояния (в виду неисправности канализации испражнения долго смываются, имеется стойкий запах);
 - п. 2.5.2. нарушена целостность полов: в тренерской при спортивном зале – полы деревянные, неровные, имеют дефекты, щели, что затрудняет проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств;
 - п. 2.5.3. нарушена целостность потолка и стен: на пищеблоке - в помещении для сотрудников на стене шелушится краска, в моечной на потолке шелушится краска, в обеденном зале на стене следы протечки, перед входом в столовую в умывальной зоне на стене (обрамление умывальных раковин по периметру) кафельная плитка местами отклеилась, на 1 этаже в коридоре на потолке и стене следы протечек, признаки поражения грибом, шелушится краска, у одного окна пластиковое полотно подоконника треснуло, в спортивном зале на потолке шелушится краска, местами отсутствует штукатурка, в швах трещины, вокруг окон на стенах не зашпаклевана строительная пена, в тренерской при спортивном зале на потолке следы протечки, признаки поражения грибом;
 - п. 2.7.4. не оборудован на 1 этаже туалет мальчиков местной системой приточно-вытяжной вентиляции с механическим или естественным побуждением (ощущается запах испражнений);
 - п. 3.4.14. не соблюдается норма площади учебных кабинетов из расчета не менее 2,5 м² на 1 обучающегося при фронтальных формах занятий: в кабинете №4 площадь составляет 45,2 м², 24 учащихся, на 1 обучающегося составляет 1,9 м², в кабинете №8 площадь составляет 49,7 м², 22 учащихся, на 1 обучающегося составляет 2,3 м², в кабинете №14 площадь составляет 49,4 м², 22 учащихся, на 1 обучающегося составляет 2,2 м².
- Выявлены нарушения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а именно:
- п. 2.5. не исключены встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды: осуществляется перенос не обработанных сырых овощей, мяса, кур, рыбы через горячий цех в моечную, в зоне мытья кухонной и столовой посуды установлены моечные ванны и столы для обработки сырой продукции и стеллажи для хранения чистой столовой и кухонной посуды, в цехе готовой продукции установлены столы и оборудование для сырой продукции;
 - п. 2.9. пищеблок не оснащен моечным оборудованием в зоне мытья столовой и кухонной посуды: установлены 2 моечные ванны для мытья кухонной посуды, в не рабочем состоянии – не подключены к канализации;
 - в зоне сырой продукции установлены 2 деревянных стола, в зоне мытья кухонной и столовой посуды установлены 2 деревянных стола, выполненных из материалов не позволяющих контактировать с пищевой продукцией, неустойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств;
 - п. 2.13. не оборудованы локальными вытяжными системами помещения пищеблока: в зонах выделения влаги - над моечными ваннами для мытья столовой и кухонной посуды, в зоне готовой продукции выделение тепла – над пароконвектоматом и жарочным шкафом;
 - п. 3.2. мытье столовой и кухонной посуды осуществляется в одних и тех же моечных ваннах.

Выявлены нарушения требований СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»:

- **Таблица 6.18.** не соответствует требованиям минимальный перечень оборудования производственных помещений столовой:

- в зоне сырой продукции не установлена картофелеочистительная машина;
- в горячем цеху не установлен электропривод для готовой продукции (протирачная машина) – картофельное пюре готовится вручную.

СП «Детский сад «Сказка» ГБОУ СОШ пос. Просвет, по адресу: 443526, Самарская область, Волжский район, пос. Просвет, ул. Садовая, д. 4:

Выявлены нарушения требований СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», а именно:

- **п. 1.5.** при осмотре медицинских книжек не представлены данные о прививке АДСМ у сотрудников: Сурковой С.Э. (27.02.2013г.), Разливановой Т.В. (08.10.2013г.), Николаевой А.Н. (15.03.2010г.), Кузнецовой О.И. (05.06.2013г.), Кветкиной Н.Г. (28.11.2011г.), Милютиной Т.Н. (05.07.2012г.), Бурим Т.С. (22.10.2010г.), Родиной И.А. (27.02.2013г.), Секретовой И.Н. (28.04.2010г.), Александровой А.Н. (26.03.2013г.), Рабчевской Т.П. (27.02.2012г.), Поларшиной О.С. (25.02.2013г.), Синевой Л.Б. (27.02.2013г.), Давыдовой С.Н. (27.02.2013г.), Келиной Г.В. (25.04.2011г.), Хвостовой А.А. (11.12.2013г.);

- не представлены данные о прививке против кори у сотрудников: Ивановой Н.Г. (12.05.1993г.р.), Крыловой Ю.В. (02.03.1999г.р.);

- **п. 2.2.1.** ограждение по периметру местами нарушено: пролеты забора из сетки рабицы наклонились, не цельные, имеют местами дыры;

- **п. 2.4.6.2.** в не рабочем состоянии находится технологическое оборудование – электрическая 4-х конфорочная плита (не подключена);

- **п. 2.5.2.** нарушается целостность полов: в медицинском блоке – в туалете и коридоре полотно линолеума не цельное (имеются дыры), разошлись швы, в цехах сырой продукции – кафельная плитка местами отсутствует, треснула, в цехе готовой продукции – полы не ровные, местами провалились, кафельная плитка местами отсутствует, треснула,

- **п. 2.5.3.** нарушена целостность потолка и стен: в групповой 2 младшей группы - на потолке трещины в швах, в раздевалке - на потолке и стене около ливневки следы протечки, в коридоре - на потолке и стене следы протечки и признаки поражения грибом, в групповой разновозрастной группы - на потолке в швах трещины, в вестибюле 2 этажа - на стене трещина, на лестничном пролете - на потолке трещина в швах, отошла штукатурка, шелушится краска, на пищеблоке: в коридоре приема продуктов - на потолке и стене признаки поражения плесенью, следы протечек, признаки поражения грибом, шелушится краска, входная металлическая дверь – неплотно закрывается (имеются щели между дверью и стеной) со следами ржавчины (промерзает), на овощном складе – на стенах и потолке признаки поражения плесенью, на складе сыпучих продуктов – на стене следы протечки, в цехе сырой продукции - на стене кафельная плитка местами отсутствует, треснула, в горячем цехе – на потолке и стене признаки поражения плесенью, на стене кафельная плитка местами отсутствует, пластиковое полотно подоконника – деформировано, неровное, на поверхности имеются отверстия заклеенные скотчем, что не допускает влажную обработку и дезинфекцию;

- **п. 2.7.2., п. 2.8.3.** конструкция окон не обеспечивает возможность проведения проветривания помещений в любое время года и чистку оконных стекол: во 2 младшей группе – в раздевалке 1 окно, в групповой 5 окон, в спальней 4 окна и дверь эвакуационного выхода, в музыкальном зале – 6 окон и входная дверь, в педагогическом кабинете – 1 окно, в кабинете заведующего – 1 окно, в кабинете завхоза – 1 окно, в медицинском кабинете – 2 окна, в прачечной – 2 окна (окна деревянные ветхие, разошлись, местами дерево расслоилось);

- **п. 2.7.4.** на пищеблоке 2 складских помещения не оборудованы системой приточно-вытяжной вентиляции с механическим и (или) естественным побуждением;

- **п. 2.8.3.** не возможно проводить чистку оконных стекол на пищеблоке в горячем цеху: из-за не правильной установки оконной конструкции потеряна герметичность и теплоизоляция оконной рамы, окно промерзает, не плотно закрывается, на стеклах и подоконнике скапливается вода, под подоконник проникает холодный воздух;

- **п. 2.8.6.** осветительные приборы в прачечной не имеют защитную, пылевлагонепроницаемую конструкцию (5 ламп без плафонов);

- п. 2.11.1. не проводится ежегодно, в весенний период, полная смена песка в песочницах с подтверждающей документацией в соответствии гигиеническим нормативам;
- п. 2.11.5. не предоставлены данные по химической чистки или дезинфекционной обработке один раз в год постельных принадлежностей;
- п. 3.1.1. не соблюдается норма площади на 1 ребенка: во 2 младшей группе, площадь игровой - 53,5 кв.м., количество детей – 29 человек, что составляет 1,8 кв.м. на 1 ребенка, в подготовительной группе, площадь игровой – 50,9 кв.м., количество детей – 30 человек, что составляет 1,7 кв.м. на 1 ребенка, при норме не менее 2,0 кв.м., в 1 младшей группе, площадь игровой – 56,0 кв.м., количество детей – 25 человек, что составляет 2,2 кв.м. на 1 ребенка, при норме не менее 2,5 кв.м.

Выявлены нарушения требований СанПиН 2.3/2.4.3590 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:

- п. 2.5. не обеспечена последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов, использованной и продезинфицированной посуды: в зоне сырой продукции установлены моечные ванны для мытья кухонной посуды и инвентаря, под столами сырой продукции хранится чистая, продезинфицированная кухонная посуда, рядом установлен электропривод для сырой продукции и стеллаж с чистой кухонной посудой;
- п. 2.9. в складских помещениях стеллажи для хранения продуктов, выполнены из материалов неустойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств (стеллажи имеют деревянную поверхность покрытую клеенкой);
- пищеблок не оснащен достаточным техническим средством для реализации технологического процесса, в части обработки и мытья кухонной посуды, инвентаря, в части обработки и мытья сырой продукции: в не исправном состоянии находятся моечные ванны (2-х секционные) для мытья кухонной посуды – деформированы, в зоне сырой продукции в не исправном состоянии находятся 3 моечные ванны - деформированы;
- п. 8.1.2 при организации питания детей не соблюдаются требования, содержащиеся в приложениях №6-13:
- приложение №9, таблица 1 занижена масса порций блюд для детей от 1 до 3 лет, например: в обед за 01.02.2024г. «Голубцы ленивые» составляет 150 гр., за 05.02.2024г. «Жаркое по-домашнему» составляет 150 гр., в ужин за 06.02.2024г. «Плов перловый с говядиной» составляет 150 гр., при норме 160-180 гр., в ужин за 01.02.2024г. «Морковные палочки» составляют 20 гр., при норме 30-40 гр., для детей от 3 до 7 лет в обед за 01.02.2024г. «Голубцы ленивые» составляют 190 гр., за 31.01.2024г. «Тефтели мясные» составляют 170 гр., при норме 200-230 гр., в ужин закуски за 01.02.2024г. «Морковные палочки» составляют 20 гр., за 31.01.2024г., за 06.02.2024г. «Огурец соленый порционно» составляет 30 гр., при норме 50-60гр.;
- приложение №9 таблица № 3 занижены суммарные объёмы блюд по приёмам пищи, например, для детей до 3-х лет в ужин от 06.02.2024г. суммарный объем блюд составляет 378 грамм, при норме не менее 400 грамм.

Выявлены нарушения требований СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»:

- Таблица 6.6. нарушаются требования к организации образовательного процесса: для детей 5-6 лет продолжительность дневной суммарной нагрузки в первой половине дня в понедельник, вторник, среду, четверг и составляет 90 минут, при норме 50 минут или 75 минут при организации одного занятия после дневного сна;
- Таблица 6.18. не соответствует требованиям минимальный перечень оборудования производственных помещений столовой:
- в моечном цехе для мытья кухонной посуды установлены моечные ванны с объемом, не позволяющим обеспечить полное погружение кухонной посуды;
- в моечном цехе для мытья кухонной посуды установлен 1 стеллаж для хранения посуды, но вся посуда не устанавливается (хранится под столами сырой продукции);
- в горячем цеху не установлен пароконвектомат.

СП «Детский сад «Сказка» ГБОУ СОШ пос. Просвет, по адресу: 443526, Самарская область, Волжский район, пос. Пахарь, ул. Самарская, д.3:

Выявлены нарушения требований СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», а именно:

- п. 2.2.4. имеются дефекты покрытия проездов, подходов и дорожек на собственной территории: асфальтовое покрытие не ровное, местами отсутствует (со слов заведующего);

- п. 2.11.1. не проводится ежегодно, в весенний период, полная смена песка в песочницах с подтверждающей документацией в соответствии гигиеническим нормативам;
- п. 2.11.5. не предоставлены данные по химической чистки или дезинфекционной обработке один раз в год постельных принадлежностей.

Выявлены нарушения требований СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания":

- **Таблица 5.34.** не соответствует нормируемому значению относительная влажность воздуха в игровой разновозрастной группы «Теремок» и составляет 29-31%, при норме 40-60%, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний от 15.02.2024г. №2814, экспертным заключением от 19.02.2024г. №4041, замеры проводились 07.02.2024г.

СП «Детский сад «Росинка» ГБОУ СОШ пос. Просвет, по адресу: 443539, Самарская область, Волжский район, п.г.т. Роцинский:

Выявлены нарушения требований СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», а именно:

- п. 2.11.5. постельные принадлежности не подвергаются химической чистке или дезинфекционной обработке один раз в год (**на контроле имеется предписание от 22.02.2023г. №05/75 со сроком до 01.09.2024г.**).

Выявлены нарушения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:

- п. 2.13. зоны размещения источников выделения влаги (раковины для мытья кухонной посуды) не оборудованы локальными вытяжными системами (**на контроле имеется предписание от 22.02.2023г. №05/75 со сроком до 01.09.2024г.**).

Выявлены нарушения требований СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания":

- **Таблица 5.54.** не соответствует нормируемому значению уровень освещенности при общем искусственном освещении в игровой группы «Кувшинка» и составляет 391,4 лк., при нормируемом значении не менее 400 лк., что подтверждается протоколом лабораторных испытаний от 14.02.2024г. №2588, экспертным заключением от 19.02.2024г. №4183, замеры проводились 07.02.2024г.

СП «Детский сад «Мишутка» ГБОУ СОШ пос. Просвет, по адресу: 443539, Самарская область, Волжский район, п.г.т. Роцинский:

Выявлены нарушения требований СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», а именно:

- п. 2.4.6.2. в горячем цеху, электрическая плита, находится в нерабочем состоянии (конфорка лопнула, треснула)

- в мясном цеху морозильная камера находится в нерабочем состоянии;

- п. 2.5.2. полы помещений имеют дефекты и повреждения, что не допускает качественную влажную обработку и дезинфекцию, а именно:

- линолеум на пищеблоке, в складском помещении, имеет потертости, трещины;

- кафельная плитка на пищеблоке, в коридоре, имеет потертости, трещины;

- кафельная плитка, на пищеблоке, в горячем цеху, имеет трещины, местами сколы;

- кафельная плитка, на пищеблоке, в мясном цеху, имеет потертости, трещины;

- п. 2.5.3. стены и потолки помещений имеют дефекты и повреждения, что не допускает качественную влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, а именно:

- на пищеблоке, в мясном цеху, на стене трещины;

- на пищеблоке, в моечном цеху, на стене трещина красочного покрытия, плитка местами со сколами, трещинами;

- в помещении по обслуживанию бассейна, на стене и на потолке, трещина;

- п. 2.7.4. приточно-вытяжная система с механическим побуждением, согласно акту сдачи-приемки по проверке и прочистке систем вентиляции на объекте №26 от 06.04.2023г., находится в нерабочем состоянии;

- не представлены инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха при обследовании технического состояния вентиляции;

- не эффективно работает система приточно-вытяжной вентиляции с естественным побуждением во всех групповых (14 групп).

Выявлены нарушения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:

- п. 2.13. зоны размещения источников выделения влаги (раковины для мытья кухонной посуды) не оборудованы локальными вытяжными системами;

Выявлены нарушения требований СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания":

- **Таблица 5.54.** не соответствует нормируемому значению уровень освещенности при общем искусственном освещении в игровых групп: №10 и составляет 318,3 лк., №13 и составляет 312,8 лк., при нормируемом значении не менее 400 лк., что подтверждается протоколом лабораторных испытаний от 14.02.2024г. №2592, экспертным заключением от 19.02.2024г. №4179, замеры проводились 07.02.2024г.;

- **Таблица 6.18.** овощной цех не обеспечен овощерезательной машиной.

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

На основании изложенного и руководствуясь абзацем 5 пункта 11(4) постановления Правительства Российской Федерации от 10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществлении государственного контроля (надзора), муниципального контроля» и с целью устранения выявленных нарушений предписываю в срок до 01.08.2025г.:

№ п/п	Наименование мероприятий
ГБОУ СОШ пос. Просвет, по адресу: 443526, Самарская область, Волжский район, п. Просвет, ул. Самарская, 4: СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»:	
1	Обеспечить эксплуатацию туалета сотрудников в помещении пищеблока, в соответствии с проектом (используется для хранения овощей) в соответствии с требованиями п. 1.3.
2	Предусмотреть в составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, помещения: загрузочный цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех вторичной обработки овощей (холодный цех размещен в цеху готовой продукции, мясо-рыбный цех и цех для вторичной обработки овощей размещен в моечной для мытья столовой и кухонной посуды) в соответствии с требованиями п. 2.4.6.1.
3	Оборудовать обеденный зал столовой мебелью (часть ее с дефектами и повреждениями покрытия), с покрытием позволяющим проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств) в соответствии с требованиями п. 2.4.6.3.
4	Обеспечить исправность санитарно-технического оборудования в умывальной зоне перед столовой (одна раковина треснула, у второй раковины в не рабочем состоянии находится кран), в туалете мальчиков на 1 этаже (два унитаза вне рабочего состоянии - в виду неисправности канализации) в соответствии с требованиями п. 2.4.11.
5	Восстановить целостность полов в тренерской при спортивном зале (полы деревянные, неровные, имеют дефекты, щели, что затрудняет проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств) в соответствии с требованиями п. 2.5.2.
6	Восстановить целостность потолка и стен: на пищеблоке - в помещении для сотрудников (на стене шелушится краска), в моечной (на потолке шелушится краска), в обеденном зале (на стене следы протечки), перед входом в столовую в умывальной зоне (на стене (обрамление умывальных раковин по периметру) кафельная плитка местами отклеилась), на 1 этаже в коридоре (на потолке и стене следы протечек, признаки поражения грибом, шелушится краска, у одного окна пластиковое полотно подоконника треснуло), в спортивном зале (на потолке шелушится краска, местами отсутствует штукатурка, в швах трещины, вокруг окон на стенах не зашпаклевана строительная пена), в тренерской при спортивном зале (на потолке следы протечки, признаки поражения грибом) в соответствии с требованиями п. 2.5.3.
7	Оборудовать на 1 этаже туалет мальчиков местной системой приточно-вытяжной вентиляции с механическим или естественным побуждением в соответствии с требованиями п. 2.7.4.

8	Соблюдать норму площади учебных кабинетов из расчета не менее 2,5 м ² на 1 обучающегося при фронтальных формах занятий: в кабинете №4, №8, №14 в соответствии с требованиями п. 3.4.14.
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:	
9	Исключить встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды (осуществляется перенос не обработанных сырых овощей, мяса, кур, рыбы через горячий цех в моечную, в зоне мытья кухонной и столовой посуды установлены моечные ванны и столы для обработки сырой продукции и стеллажи для хранения чистой столовой и кухонной посуды, в цехе готовой продукции установлены столы и оборудование для сырой продукции) в соответствии с требованиями п. 2.5.
10	Оснастить пищеблок моечным оборудованием в зоне мытья столовой и кухонной посуды (установлены 2 моечные ванны для мытья кухонной посуды, в не рабочем состоянии – не подключены к канализации); - Оборудовать производственными столами в зоне сырой продукции (установлены 2 деревянных стола), в зоне мытья кухонной и столовой посуды (установлены 2 деревянных стола), выполненных из материалов позволяющих контактировать с пищевой продукцией, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств в соответствии с требованиями п. 2.9.
11	Оборудовать локальными вытяжными системами помещения пищеблока в зонах выделения влаги - над моечными ваннами для мытья столовой и кухонной посуды, в зоне готовой продукции выделение тепла – над пароконвектоматом и жарочным шкафом в соответствии с требованиями п. 2.13.
12	Осуществлять мытье столовой посуды отдельно от кухонной посуды (моются в одних и тех же моечных ваннах) в соответствии с требованиями п. 3.2.
СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»:	
13	Обеспечить соответствие требованиям минимальный перечень оборудования производственных помещений столовой: - установить в зоне сырой продукции картофелеочистительную машину; - установить в горячем цеху электропривод для готовой продукции (протирачную машину) в соответствии с требованиями таблицы 6.18.
СП «Детский сад «Сказка» ГБОУ СОШ пос. Просвет, по адресу: 443526, Самарская область, Волжский район, пос. Просвет, ул. Садовая, д. 4:	
СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»:	
14	Восстановить ограждение по периметру (местами нарушено: пролеты забора из сетки рабицы наклонились, не цельные, имеют местами дыры) в соответствии с требованиями п. 2.2.1.
15	Обеспечить рабочее состояние технологического оборудования (электрическая 4-х конфорочная плита не подключена) в соответствии с требованиями п. 2.4.6.2.
16	Восстановить целостность полов: в медицинском блоке – в туалете и коридоре (полотно линолеума не цельное (имеются дыры), разошлись швы), в цехах сырой продукции (кафельная плитка местами отсутствует, треснула), в цехе готовой продукции (полы не ровные, местами провалились, кафельная плитка местами отсутствует, треснула) в соответствии с требованиями п. 2.5.2.
17	Восстановить целостность потолка и стен: в групповой 2 младшей группы (на потолке трещины в швах, в раздевалке - на потолке и стене около ливневки следы протечки, в коридоре - на потолке и стене следы протечки и признаки поражения грибком), в групповой разновозрастной группы (на потолке в швах трещины), в вестибюле 2 этажа (на стене трещина), на лестничном пролете (на потолке трещина в швах, отошла штукатурка, шелушится краска), на пищеблоке: в коридоре приема продуктов (на потолке и стене признаки поражения плесенью, следы протечек, признаки поражения грибком, шелушится краска), входная металлическая дверь (неплотно закрывается)

	(имеются щели между дверью и стеной) со следами ржавчины (промерзает)), на овощном складе (на стенах и потолке признаки поражения плесенью), на складе сыпучих продуктов (на стене следы протечки), в цехе сырой продукции (на стене кафельная плитка местами отсутствует, треснула), в горячем цехе (на потолке и стене признаки поражения плесенью, на стене кафельная плитка местами отсутствует, пластиковое полотно подоконника – деформировано, неровное, на поверхности имеются отверстия заклеенные скотчем), что не допускает влажную обработку и дезинфекцию в соответствии с требованиями п. 2.5.3.
18	Обеспечить конструкцию окон с возможностью проведения проветривания помещений в любое время года и чистку оконных стекол: во 2 младшей группе – в раздевалке 1 окно, в групповой 5 окон, в спальней 4 окна и дверь эвакуационного выхода, в музыкальном зале – 6 окон и входная дверь, в педагогическом кабинете – 1 окно, в кабинете заведующего – 1 окно, в кабинете завхоза – 1 окно, в медицинском кабинете – 2 окна, в прачечной – 2 окна (окна деревянные ветхие, разошлись, местами дерево расслоилось) в соответствии с требованиями п. 2.7.2., п. 2.8.3.
19	Оборудовать на пищеблоке 2 складских помещения системой приточно-вытяжной вентиляции с механическим и (или) естественным побуждением в соответствии с требованиями п. 2.7.4.
20	Обеспечить возможность проведения чистки оконных стекол на пищеблоке в горячем цеху (из-за не правильной установки оконной конструкции потеряна герметичность и теплоизоляция оконной рамы, окно промерзает, не плотно закрывается, на стеклах и подоконнике скапливается вода, под подоконник проникает холодный воздух) в соответствии с требованиями п. 2.8.3.
21	Соблюдать норму площади на 1 ребенка: во 2 младшей группе, в подготовительной группе не менее 2,0 кв.м., в 1 младшей группе не менее 2,5 кв.м в соответствии с требованиями п. 3.1.1.
СанПиН 2.3/2.4.3590 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:	
22	Обеспечить последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов, использованной и продезинфицированной посуды (в зоне сырой продукции установлены моечные ванны для мытья кухонной посуды и инвентаря, под столами сырой продукции хранится чистая, продезинфицированная кухонная посуда, рядом установлен электропривод для сырой продукции и стеллаж с чистой кухонной посудой) в соответствии с требованиями п. 2.5.
23	Обеспечить складские помещения стеллажами для хранения продуктов, выполненных из материалов устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств (стеллажи имеют деревянную поверхность покрытую клеенкой); - оснастить пищеблок достаточным техническим средством для реализации технологического процесса, в части обработки и мытья кухонной посуды, инвентаря, в части обработки и мытья сырой продукции (моечные ванны (2-х секционные) для мытья кухонной посуды – деформированы, в зоне сырой продукции 3 моечные ванны – деформированы) в соответствии с требованиями п. 2.9.
СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»:	
24	Обеспечить минимальный перечень оборудования производственных помещений столовой в соответствии требований: - установить в моечном цехе для мытья кухонной посуды моечные ванны с объемом, позволяющим обеспечить полное погружение кухонной посуды; - установить стеллажи в моечном цехе для мытья кухонной посуды (установлен 1 стеллаж для хранения посуды, но вся посуда не устанавливается, хранится под столами сырой продукции); - установить в горячем цеху пароконвектомат в соответствии с требованиями таблицы 6.18.
СП «Детский сад «Сказка» ГБОУ СОШ пос. Просвет, по адресу: 443526, Самарская	

область, Волжский район, пос. Пахарь, ул. Самарская, д. 3:

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»:

25	Восстановить покрытия проездов, подходов и дорожек на собственной территории (асфальтовое покрытие не ровное, местами отсутствует) в соответствии с требованиями п. 2.2.4.
----	--

ГБОУ СОШ пос. Просвет структурное подразделение: Детский сад «Мишутка», по адресу: 443539, Самарская область, Волжский район, п.г.т. Роцинский:

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»:

26	Заменить конфорку электрической плиты, в горячем цеху в соответствии с требованиями п. 2.4.6.2.
----	---

27	Обеспечить исправность морозильной камеры, в мясном цеху в соответствии с требованиями п. 2.4.6.2.
----	--

28	Восстановить целостность полов (линолеума на пищеблоке, в складском помещении, имеет потертости, трещины; - кафельной плитки на пищеблоке, в коридоре, имеет потертости, трещины; - кафельной плитки, на пищеблоке, в горячем цеху, имеет трещины, местами сколы; - кафельной плитки, на пищеблоке, в мясном цеху, имеет потертости, трещины) в соответствии с требованиями п. 2.5.2.
----	--

29	Восстановить целостность стен и потолков (на пищеблоке, в мясном цеху, на стене трещины; - на пищеблоке, в моечном цеху, на стене трещина красочного покрытия, плитка местами со сколами, трещинами; - в помещении по обслуживанию бассейна, на стене и на потолке, трещина) в соответствии с требованиями п. 2.5.3.
----	--

30	Обеспечить эффективную работу приточно-вытяжной системы с механическим побуждением согласно требованиям, п. 2.7.4. (согласно акту сдачи-приемки по проверке и прочистке систем вентиляции на объекте №26 от 06.04.2023г., находится в нерабочем состоянии)
----	---

31	Представить инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха при обследовании технического состояния вентиляции согласно требованиям, п. 2.7.4.
----	---

32	Обеспечить эффективную работу система приточно-вытяжной вентиляции с естественным побуждением во всех групповых (14 групп) согласно требованиям п. 2.7.4.
----	---

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:

33	Оборудовать зоны размещения источников выделения влаги (раковины для мытья кухонной посуды) локальными вытяжными системами в соответствии с требованиями п. 2.13.
----	---

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»:

34	Обеспечить нормируемое значение уровня освещенности при общем искусственном освещении в игровых групп: №10, №13 не менее 400 лк. и подтвердить лабораторными исследованиями в соответствии с требованиями Таблица 5.54.
----	---

35	Обеспечить минимальный перечень оборудования производственных помещений пищеблока: установить в овощной цех овощерезательную машину в соответствии с требованиями Таблица 6.18.
----	---

СП «Детский сад «Росинка» ГБОУ СОШ пос. Просвет, по адресу: 443539, Самарская область, Волжский район, п.г.т. Роцинский:

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»:

36	Обеспечить нормируемое значение уровня освещенности при общем искусственном освещении в игровой группе «Кувшинка» не менее 400 лк. и подтвердить лабораторными исследованиями в соответствии с требованиями Таблица 5.54.
----	---

(указать требования, подлежащие выполнению в целях устранения выявленных нарушений обязательных требований, срок устранения нарушений)

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на ГБОУ СОШ пос. Просвет, по адресу: 443526, Самарская область, Волжский район, п. Просвет, ул. Самарская, 4
наименование и адрес место нахождения контролируемого лица

Информацию о выполнении настоящего предписания необходимо представить в Управление Роспотребнадзора по Самарской области

- по адресу: 443041, г. Самара, ул. Арцыбушевская, д. 13

- тел./факс: 332-02-51

- заказным почтовым отправлением с уведомлением о вручении или иным доступным способом в срок до «01» августа 2025 г. с приложением документов и сведений, подтверждающих исполнение предписания.

Невыполнение настоящего предписания влечет привлечение к административной ответственности по части 1 ст. 19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

В соответствии с ч.2 ст.39 Федерального закона от 31.07.2021 г. №248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации» (далее - Федеральный закон № 248-ФЗ) судебное обжалование настоящего предписания возможно только после его досудебного обжалования.

В соответствии со ст.40 Федерального закона № 248-ФЗ в досудебном порядке жалоба подается контролируемым лицом руководителю (заместителю руководителя) Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей по Самарской области либо в Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, в течение десяти рабочих дней с момента получения контролируемым лицом предписания, в электронном виде с использованием единого портала государственных и муниципальных услуг и (или) региональных порталов государственных и муниципальных услуг. При подаче жалобы гражданином она должна быть подписана простой электронной подписью либо усиленной квалифицированной электронной подписью. При подаче жалобы организацией она должна быть подписана усиленной квалифицированной электронной подписью.

В случае несогласия с решением, принятым Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области либо Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при досудебном обжаловании, настоящее предписание может быть обжаловано в течение трех месяцев со дня получения предписания контролируемые юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в арбитражный суд в соответствии с арбитражным процессуальным законодательством, гражданами – в суд общей юрисдикции в соответствии с Кодексом административного судопроизводства Российской Федерации.

Главный специалист-
эксперт отдела надзора по
гигиене детей и подростков
(должность лица, составившего
предписание)


(подпись)

О.Г. Чердакова

(инициалы и фамилия)

С предписанием ознакомлен(а) «21» февраля 2024г.


(подпись)

О.И. Седнева
(инициалы и фамилия)

Предписание направлено по адресу: povolzhskoe_upravlenie@samara.edu.ru в Поволжское управление Министерства образования и науки Самарской области