

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

Учетный № ПМ 55250041000117477768 Дата «13» марта 2025 года

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



**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 Омской области**

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей  
и благополучия человека по Омской области в Тарском районе

Советская ул., д. 100, г. Тара, Омская область, 646530

Тел. (381-71) 2-44-85 Факс (381-71) 2-44-85 E-mail: [tara@55.rospotrebnadzor.ru](mailto:tara@55.rospotrebnadzor.ru)

«04» апреля 2025 г., 15 час. 00 мин.

(дата и время составления акта)

ТО Управления Роспотребнадзора  
по Омской области в Тарском районе

(место составления акта)

**Акт обязательного профилактического визита № 424/ПВ**

1. Обязательный профилактический визит проведен в соответствии со ст. 52.1 Федерального закона от 31.07.2020 г. № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации», Положением о федеральном государственном санитарно-эпидемиологическом контроле (надзоре), утвержденного Постановлением Правительства РФ от 30.06.2021 № 1100.

Обязательный профилактический визит проведен в отношении: БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ТЕВРИЗСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ОМСКОЙ ОБЛАСТИ "ИВАНОВОМЫССКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА" ИНН 5536004359; ОГРН 1025502055160

(наименование контролируемого лица, ИНН, ОГРН, объект контроля, категория риска)

Обязательный профилактический визит проведен по адресу (местоположению):

646564 Омская область, Тевризский район, с. Иванов Мыс, ул. Советская, д. 40;

646564 Омская область, Тевризский район, с. Иванов Мыс, ул. Советская, д. 38;

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

2. Обязательный профилактический визит проведен в следующие сроки:

с «26» марта 2025 г. с 10 час. 30 мин.

по «04» апреля 2025 г. по 15 час. 00 мин.

(указываются дата и время фактического проведения профилактического визита).

Срок проведения обязательного профилактического визита продлевался в связи с необходимостью проведения экспертизы/испытания (нужное подчеркнуть) на основании: не продлевался.

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

Срок проведения обязательного профилактического визита продлен в связи с необходимостью проведения инструментального обследования:

с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 г.

по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 г.

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

Обязательный профилактический визит проведен:

Кущёва Елена Васильевна – главный специалист-эксперт ТО Роспотребнадзора по Омской области в Тарском районе.

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

3. К проведению обязательного профилактического визита были привлечены:

1) специалисты: нет

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

2) эксперты (экспертные организации): ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области», аттестат аккредитации № RA.RU.710032 от 24.04.2015, выдан Федеральной службой по аккредитации; Испытательный лабораторный центр ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области», аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.510193 от 15.03.2016, выдан Федеральной службой по аккредитации. Испытательный лабораторный центр филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области в Тарском районе", аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.511540 от 26.12.2017, выдан Федеральной службой по аккредитации.

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

4. При проведении обязательного профилактического визита присутствовали представители контролируемого лица: Сенченко С.В., зам. директора.

(ФИО, должность)

5. При проведении обязательного профилактического визита контролируемое лицо проинформировано:

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

6. При проведении обязательного профилактического визита были совершены следующие действия:

- осмотр: с «26» марта 2025 г. по «26» марта 2025 г.
- истребование необходимых документов: с «26» марта 2025 г. по «26» марта 2025 г.
- отбор проб (образцов): с «26» марта 2025 г. по «26» марта 2025 г.
- инструментальное обследование: с «26» марта 2025 г. по «26» марта 2025 г.
- испытание: с «26» марта 2025 г. по «04» апреля 2025 г.
- экспертиза: с «26» марта 2025 г. по «04» апреля 2025 г.

7. При проведении обязательного профилактического визита рассмотрены истребованные документы:

- 1) документация по организации питания: цикличное меню, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, бракеража готовой кулинарной продукции, журнал "здоровья", журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
  - 2) программа производственного контроля;
  - 3) личные медицинские книжки сотрудников согласно штатному расписанию;
  - 4) документы, подтверждающие прослеживаемость, качество и безопасность продовольственного сырья, пищевых продуктов, пищевых добавок, вспомогательного сырья, упаковки и готовой продукции (декларации, сертификаты соответствия, свидетельства о госрегистрации, ветеринарные свидетельства);
  - 5) график проведения генеральных уборок;
- (указывается рассмотренные документы, представленные контролируемым лицом)

---

8. При проведении обязательного профилактического визита установлено:

Бюджетное общеобразовательное учреждение Тевризского муниципального района Омской области «Ивановомысская основная общеобразовательная школа» согласно Уставу, является юридическим лицом, имеет юридический и фактический адрес: Омская область, Тевризский район, с Иванов Мыс, ул. Береговая, д. 38.

Учреждение расположено в двухэтажном здании. Здание оборудовано системами централизованного холодного водоснабжения, канализования. Подводкой горячей и холодной воды обеспечены все помещения пищеблока, туалетов.

Количественный состав обучающихся: 1-4 классы – 8 обучающихся, 5-9 классы – 11 обучающихся. В первую смену.

Территория общеобразовательной организации по периметру ограждена забором, озеленена. Санитарное состояние территории удовлетворительное, уборка территории проводится ежедневно.

В здании размещены учебные кабинеты, туалеты для девочек и мальчиков, пищеблок с обеденным залом.

Уборочный инвентарь выделен. Хранение уборочного инвентаря, моющих (мыло, кальцинированная сода) и дезинфицирующих средств «Део-хлор» организовано в отдельном помещении. Уборочный инвентарь промаркирован; для уборки в туалетах выделен отдельный уборочный инвентарь.

Естественное освещение имеется во всех помещениях пребывания детей. Естественное освещение основных помещений школы левостороннее.

Все учебные кабинеты школы оснащены мебелью. Учебные кабинеты оборудованы двухместными ученическими столами в комплекте со стульями. Расстановка мебели в кабинетах обеспечивает левостороннее естественное освещение.

Для детей выделены отдельные туалеты для девочек и мальчиков, оборудованные раковинами для мытья рук, мыло, бумажные полотенца, туалетная бумага, ведра в наличии.

Обеденный зал с пищеблоком находятся на первом этаже школы. Зал оборудован столовой мебелью (столы и табуреты). Питание организовано на полуфабрикатах. Учреждение имеет 10-дневное меню, утвержденное руководителем учреждения, технологические карты приготовления блюд. Поставка продуктов осуществляется в соответствии с договором поставки. Поставщик ООО «Продсервис». Технологическим инвентарем, посудой обеспечены, инвентарь промаркирован, используется по назначению. Холодильники обеспечены контрольными термометрами; температура и сроки хранения продуктов питания соблюдаются. В моечной зоне установлены моечные ванны для мытья столовой и кухонной посуды, посудомоечная машина, стеллажи для просушивания посуды.

Горячее водоснабжение на пищеблоке представлено электроводонагревателями достаточного объема. Инструкции по режиму мытья посуды имеются.

На поступающие и реализуемые пищевые продукты имеются документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Журнал бракеража готовой продукции ведется ежедневно, заполняется своевременно, все блюда допущены к раздаче. «Журнал здоровья» ведется ежедневно.

Перед обеденным залом установлено 3 умывальных раковин с подводкой горячей и холодной воды, мыло в наличии, установлены бумажные полотенца.

На пищеблоке работают 2 человека. Сан. одеждой обеспечены – имеется 3 комплекта, хранение верхней и спецодежды раздельное. Запас одноразовых перчаток и масок создан в достаточном количестве. Уборочный инвентарь для уборки помещений пищеблока имеется в полном объеме, промаркирован.

Детский сад размещен в двухэтажном здании. Функционируют 1 группа, списочный состав 8 детей. Здание обеспечено централизованным холодным водоснабжением, отопление - котельная, канализация – выгребная яма, горячее водоснабжение за счет электроводонагревателей, установленных в групповой, на пищеблоке, в прачечной.

Территория детского сада огорожена, благоустроена, зонирована. Освещение территории предусмотрено. Групповая площадка оборудована теньевым навесом. Уборка территории проводится ежедневно и по мере необходимости.

Для организации питьевого режима детей используется кипяченая вода; смена воды проводится каждые 3 часа и по мере необходимости, график ведется.

Здание ДООУ оборудовано системой центрального отопления, в качестве нагревательных приборов используются радиаторы. Для контроля температуры во всех помещениях используются термометры. Проветривание помещений осуществляется через окно.

В состав групповой ячейки входят: приемная, групповая (игровая), спальня, буфетная и туалетная.

Оборудование приемной (раздеальной): индивидуальные шкафчики по списочному составу детей, все шкафчики промаркированы.

Игровая (групповая) оборудована мебелью для занятий. Выделены шкафы и полки для хранения дидактического материала, игрушек, настольных игр, оформлены игровые зоны.

Спальня оборудована стационарными кроватями по количеству присутствующих детей. Списки детей на кровати оформлены. Постельное белье промаркировано.

Буфетная оборудована раковинами для мытья посуды, имеется гибкий шланг с душевой насадкой для ополаскивания посуды. Количество чайной и столовой посуды соответствует списочному составу детей. Выделены сушки для столовой посуды. Инструкции по мытью посуды оформлены на рабочем месте. В достаточном количестве выделена посуда для переноса готовой пищи, промаркирована в соответствии с групповой принадлежностью.

Туалетная. Для полотенец оборудованы индивидуальные ячейки. Списки детей на полотенца оформлены. Подводка горячей воды через электроводонагреватель. Все оборудование в рабочем состоянии.

Питание осуществляется по разработанному примерному 10-ти дневному меню.

Пищеблок работает на полуфабрикатах, помещение зонировано. Из технологического оборудования в горячем цехе установлены: 1 электроплита по 4 конфорки с духовым шкафом. Разделочные доски и ножи выделены в достаточном количестве, промаркированы, хранение упорядочено.

Холодильное и технологическое оборудование исправно. Условия для хранения скоропортящихся продуктов созданы. Холодильное оборудование обеспечено термометрами, тетрадь температурного режима ведется. Суточные пробы хранятся в банках с крышками, температура +5°C. Отбираются от каждой партии приготовленных блюд, хранятся не менее 48 часов.

Склад для хранения сыпучих продуктов, бакалеи - установлены подтоварники и стеллаж, товарное соседство соблюдается.

Прием продуктов на пищеблок осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность – декларации о соответствии, ветеринарные справки, свидетельство о госрегистрации; маркировочные ярлыки в наличии. Условия хранения и сроки годности соблюдаются. Журнал бракеража сырой продукции ведется. Журнал бракеража готовой продукции ведется ежедневно, заполняется своевременно, все блюда допущены к раздаче. Журнал здоровья ведется, проводится ежедневный осмотр сотрудников пищеблока и

помощников воспитателей.

Спецодежды у персонала не менее 3 комплектов, выделен гардероб для персонала. Уборка помещений пищеблока проводится ежедневно, уборочный инвентарь выделен, промаркирован.

В ходе обязательного профилактического визита проведено консультирование по вопросу профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

-Обеденный рацион из 3-х блюд (суп гороховый, макароны отварные, фрикадельки с соусом, сок), выработанный 26.03.2025г. БОУ "Иваномысская основная общеобразовательная школа" Тевризского муниципального района Омской области, расположенном по адресу: 646564, Омская область, Тевризский район, с.Иванов Мыс, ул.Советская, д. 40: - энергетическая ценность соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (п.8.1.2.3), МУ 4237-86 "Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах" (глава 1); - по содержанию жиров, белков и углеводов соответствуют требованиям МУ 4237-86 "Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах" (глава 1).

-Пищевые продукты и готовые блюда (суп гороховый, макароны отварные) по показателям, указанным в протоколе №1118 от 01.04.2025г., №1120 от 01.04.2025г., соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (приложение 1, приложение 2 таблица 1 (п. 1.8);

- Соль «Илецкая», пищевая молотая йодированная, высший сорт ГОСТ Р 51574-2018, по показателям, указанным в протоколе № 1119 от 01.04.2025г., соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (приложение №3, пункт 9).

- В соответствии с экспертным заключением №2450Тр/Л от 02.04.2025г., в БОУ "Иваномысская основная общеобразовательная школа" Тевризского муниципального района Омской области, ИНН 5536004359, по адресу: 646564, Омская область, Тевризский район, с. Иванов Мыс, ул. Советская, д. 40; 646564, Омская область, Тевризский район, с. Иванов Мыс, ул. Советская, д. 38 - уровни искусственной освещенности при общем освещении в кабинете математики и в игровой дошкольной группы соответствуют гигиеническим нормативам раздела п. 2.8.1 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", раздела п. 144 таблицы 5.54. СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".

1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований;

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" ст. 11, 28, 34, ст. 39;

- СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 п. 1.4, 1.5, 1.7,1.8, 2.2.1, 2.2.3, 2.3.3, 2.4.3, 2.4.6.1, 2.4.6.2, 2.4.6.3, 2.4.9, 2.4.11, 2.4.12, 2.5.2, 2.5.3, 2.6.1, 2.6.3, 2.6.5, 2.6.6, 2.7.1, 2.7.2, 2.7.3, 2.8.1, 2.8.3, 2.8.5, 2.8.6, 2.8.9, 2.9.4, 2.9.5, 2.9.7, 2.11.1, 2.11.2, 2.11.3, 2.11.4, 2.11.5, 2.11.6, 2.11.7, 2.11.9, 3.1, 3.4;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 п. 2.1, п. 2.2, 2.9, 2.15, 2.16, 2.18, 2.19,2.21, 2.22, 2.23, 3.2, 3.3, 3.4, 3.8, 3.10, 3.13, 4.5, 4.6, 8.1.2, 8.1.3, 8.1.4, 8.1.7, 8.1.9, 8.1.10, 8.4.2, 8.4.3, 8.4.4, 8.4.5;

- ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от

09.12.2011 № 880 п. 7, 9 ст. 17.

- СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 2 п. 98 таблица 5.34, п. 144 таблица 5.54, таблица 6.18 раздела 6, п. 195;

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 4 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" п. 5, 18;

2) вывод о выявленных нарушениях обязательных требований: не выявлено.

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

9. К настоящему акту прилагаются:

- протокола осмотра от 26.03.2025г.;

-экспертные заключения по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы № 2442Тр/Л от 02.04.2025г., №2450Тр/Л от 02.04.2025г., №2443 от 02.04.2025г.;

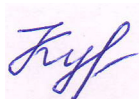
- протокол испытаний параметров освещенности №142/ФФ от 27.03.2025г.;

-протокол испытаний пищевой продукции №1118 от 01.04.2025г., №1119 от 01.04.2025г., №1120 от 01.04.2025г.;

-протокол испытаний готовых блюд на калорийность №1116 от 31.03.2025г., №117 от 31.03.2025г.;

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

Главный специалист-эксперт ТО



Кущёва Е. В.

(должность, фамилия, инициалы инспектора

(подпись)

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

(дата, время)

(подпись)

(должность)

(ФИО)