



**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**

**№ 05/576 от 23.10.2023 г.**

**Мною, главным специалистом-экспертом отдела надзора по гигиене детей и подростков  
Душасевой Натальей Валерьевной**

( фамилия, имя, отчество инспектора)

При проведении профилактического визита в отношении: муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения "Школа № 65 имени Героя Советского Союза В.Д. Андреянова" городского округа Самара (МБОУ Школа № 65 г.о. Самара) ИНН 6319034904, по адресу: 443008, г. Самара, ул. Ново-Вокзальная, д. 19

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

выявлены следующие нарушения обязательных требований по адресу: 443008, г. Самара, ул. Ново-Вокзальная, д. 19

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

- п. 2.16. внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока не соответствуют требованиям, а именно:
  - внутренняя отделка в помещении перед обеденным залом имеет дефекты, повреждения, плитки на стенах частично со сколами, частично отсутствуют;
  - внутренняя отделка помещения где ведется загрузка продуктов и лестничного марша (из помещения где ведется загрузка продуктов в помещение пищеблока) имеют повреждения – на потолке и стенах краска, штукатурка имеет повреждения, трещины, частично осыпается, имеются признаки поражения грибком,
- что не позволяет проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами;

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

- п. 1.5. в личные медицинские книжки сотрудников внесены не все результаты медицинских обследований (предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров), сведения о прививках, так, например, не представлены сведения о прохождении маммографии (женщины старше 40 лет), УЗИ органов малого таза, лабораторные исследования, сведения о вакцинации от гриппа у всех сотрудников; У Азаматовой Г.Б. (техничка) флюорография от 15.06.2022г, у Гривцовой Ю.Е. (учитель) АДСМ от 17.04.2013г., у Николаевой Э.Х. (учитель) полностью нет сведений о вакцинации, у Экамгулаевой Г. (уборщица) нет сведений о вакцинации против кори;

- п. 2.3.3. размещение оборудования не обеспечивает последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья и готовой продукции – в производственном цехе зона сырой продукции (тестомес, овощерезка для сырой продукции, раковина для сырой продукции) расположены между оборудованием для готовой продукции (протирачной для готовой продукции, раковиной для готовой продукции);
- в производственном цехе установлен один смеситель на ванны для сырой и готовой продукции;
- п. 2.4.6.2. часть оборудования, выполненны из материалов, не предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания, имеют дефекты и повреждения, а именно:
  - в производственных ваннах в мясном цехе, ванны для мытья столовой посуды поверхность с внутренней стороны не гладкая, в швах имеется следы отложений известкового, жирового налета, ржавчины;
  - покрытие стеллажа для кухонной посуды и инвентаря имеет дефекты, повреждения, краска с трещинами, отходит;
  - в цехе готовой продукции один из столов используется не цельнометаллический (на деревянном столе у окна установлены весы для готовой продукции);
  - в овощном цехе хранится неиспользуемое оборудование (мармит);
- п. 2.4.6.3. обеденный зал оборудован мебелью, частично имеющей дефекты и повреждения покрытия, что не позволяет проводить качественную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств;
- п. 2.4.11. на 3 этаже туалетные комнаты (рядом с каб. №310) находятся в неисправном состоянии, закрыты;
- п. 2.4.13. окна в кабинете №208 не оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами;
- п. 2.5.2. полы частично имеют дефекты и повреждения, а именно:
  - в обеденном зале выполнены из материалов, не допускающих влажную обработку и дезинфекцию;
  - в помещении где ведется загрузка продуктов линолеум имеет дефекты и повреждения;
  - ступени лестничного марша к помещению перед обеденным залом, ступени лестничного марша из помещения где ведется загрузка продуктов в помещение пищеблока, ступени лестничных маршей на 4 этаже имеют дефекты и повреждения, края ступеней отломан, местами торчит арматура;
  - кафель на полу в овощном цехе имеет повреждения, частично отсутствуют плитки;
- п. 2.5.3. стены и потолки части помещений имеют дефекты и повреждения, так, например:
  - в кабинете 416 имеются следы протечки;
  - внутренняя отделка в туалетах для девочек и мальчиков на 4 этаже имеют дефекты и повреждения, кафель со сколами, частично отсутствуют плитки;
  - в туалетах для девочек и мальчиков поверхность оконных рам имеет дефекты и повреждения, что не допускает проведение качественной влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств;
- п. 2.6.1. в овощном цехе на момент проверки отсутствует горячая вода, водонагревающие устройства не установлены;
- п. 2.6.3. в хлебном цехе раковина находится в нерабочем состоянии;
- в кабинете №310, в лаборантской кабинета физики раковина находится в нерабочем состоянии;
- п. 2.7.2. конструкция окон в рекреациях не обеспечивает возможность проведения проветривания помещений в любое время года (фрамуги не открываются);
- п. 2.7.3. в части кабинетов, предназначенных для пребывания детей и молодежи, не осуществляется контроль температуры воздуха с помощью термометров;
- п. 2.8.3. частично остекление окон выполняется не из цельного стекла. допускается наличие трещин и иное нарушение целостности стекла:
  - во всех рекреациях, на каждом этаже часть остекления окон выполнено не из цельного стекла;
  - на лестничном марше (из помещения где ведется загрузка продуктов в помещение пищеблока), в помещении перед обеденным залом часть стекол с трещинами;
  - частично не проводится чистка оконных стекол по мере загрязнения;
- п. 2.8.9. источники искусственного освещения содержатся в неисправном состоянии:
  - в помещении перед обеденным залом, в помещении где ведется загрузка продуктов, в цехе готовой продукции, частично в рекреациях;
- п. 3.4.9. на 2 этаже при спортивном зале не оборудованы туалеты, душевые (помещения закрыты, доступ не предоставлен. Проектная документация на хвс, гвс, водоотведение не представлена);
- п. 3.4.13. холодным и горячим водоснабжением не обеспечены учебные кабинеты для обучающихся 1 - 4 классов, кабинет физики, лаборантская физика (не исправная раковина),

- кабинет химии и лаборантская химии оборудованы раковинами с подводкой только холодной воды (п. 2.6.1. при отсутствии горячего централизованного водоснабжения не установлены водонагревающие устройства)

- часть туалетов для детей оборудованы раковинами с подводкой только холодной воды (п. 2.6.1. при отсутствии горячего централизованного водоснабжения не установлены водонагревающие устройства).

Проектная документация на хвс, гвс, водоотведение не представлена;

- п. 3.4.14. не соблюдаются нормы площади на одного обучающегося, не менее 2,5 м<sup>2</sup> на одного обучающегося при фронтальных формах занятий;

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

- таблица 6.18. в овощном цехе установлено недостаточное количество моечных ванн (установлена одна производственная ванна);

(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 осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля» и с целью устранения выявленных нарушений предписываю в срок до 01.08.2026г.:

№ п/п	Наименование мероприятий
<b>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:</b>	
1.	<p>Обеспечить соответствие требованиям внутренней отделки производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устранить дефекты, повреждения внутренней отделки в помещении перед обеденным залом (плитки на стенах частично со сколами, частично отсутствуют);</li> <li>- устранить дефекты, повреждения внутренней отделки помещения пищеблока где ведется загрузка продуктов и лестничного марша (из помещения где ведется загрузка продуктов в помещение пищеблока) (имеют повреждения – на потолке и стенах краска, штукатурка имеет повреждения, трещины, частично осыпается, имеются признаки поражения грибком), согласно требованиям п. 2.16.</li> </ul>
<b>СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»:</b>	
2.	<p>Обеспечить в личных медицинских книжках сотрудников наличие в полном объеме результатов медицинских обследований (предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров), сведения о прививках (не представлены сведения о прохождении маммографии (женщины старше 40 лет), УЗИ органов малого таза, лабораторные исследования, сведения о вакцинации от гриппа у всех сотрудников; у Азаматовой Г.Б. (техничка) флюорография от 15.06.2022г, у Гривцовой Ю.Е. (учитель) АДСМ от 17.04.2013г., у Николаевой Э.Х. (учитель) полностью нет сведений о вакцинации, у Экамгулаевой Г. (уборщица) нет сведений о вакцинации против кори) согласно требованиям п. 1.5.</p>
3.	<p>Обеспечить размещение оборудования позволяющее соблюдать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья и готовой продукции (в производственном цехе зона сырой продукции (тестомес, овощерезка для сырой продукции, раковина для сырой продукции) расположены между оборудованием для готовой продукции (протирачной для готовой продукции, раковиной для готовой продукции);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оборудовать в производственном цехе отдельные смесители на ванны для сырой и готовой продукции, согласно требованиям п. 2.3.3.</li> </ul>
4.	<p>Обеспечить оборудование, выполненное из материалов, предусматривающих возможность мытья и обеззараживания, без дефектов и повреждения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечить в производственных ваннах в мясном цехе, ваннах для мытья столовой посуды поверхность, предусматривающую возможность мытья и обеззараживания (с внутренней стороны производственных ванн имеются швы, в швах отложения известкового, жирового налета, ржавчины);</li> <li>- устранить дефекты, повреждения покрытия стеллажа для кухонной посуды и инвентаря,</li> </ul>

	<p>(краска с трещинами, отходит);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать в цехе готовой продукции цельнометаллические столы (на деревянном столе у окна установлены весы для готовой продукции);</li> <li>- освободить помещение овощного цеха от неиспользуемого оборудования (хранится мармит) в соответствии с требованиями п. 2.4.6.2.</li> </ul>
5.	Оборудовать обеденный зал мебелью, без дефектов и повреждений покрытия, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств согласно п. 2.4.6.3.
6.	Обеспечить исправность туалетов на 3 этаже (рядом с каб. №310) согласно требованиям п. 2.4.11.
7.	Оборудовать окна в кабинете №208 регулируемые солнцезащитными устройствами согласно п. 2.4.13.
8.	<p>Обеспечить покрытие пола без дефектов и повреждений:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечить в обеденном зале покрытие пола из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию;</li> <li>- заменить в помещении где ведется загрузка продуктов линолеум, имеющий дефекты и повреждения;</li> <li>- обеспечить целостность ступеней лестничного марша к помещению перед обеденным залом, ступени лестничного марша из помещения где ведется загрузка продуктов в помещение пищеблока, ступеней лестничных маршей на 4 этаже (имеют дефекты и повреждения, края ступеней частично отломан, местами торчит арматура);</li> <li>- устранить повреждения кафеля на полу в овощном цехе (имеет сколы, частично отсутствуют плитки) в соответствии с требованиями п. 2.5.2.</li> </ul>
9.	<p>Устранить дефекты и повреждения стен и потолков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в кабинете 416 устранить следы протечки;</li> <li>- обеспечить внутреннюю отделку в туалетах для девочек и мальчиков на 4 этаже без дефектов и повреждений;</li> <li>- обеспечить в туалетах для девочек и мальчиков поверхность оконных рам без дефектов и повреждений, допускающую проведение влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств в соответствии с требованиями п. 2.5.3.</li> </ul>
10.	Обеспечить горячим водоснабжением производственные ванны в овощном цехе согласно требованиям п. 2.6.1.
11.	Обеспечить подачу горячей и холодной воды в хлебном цехе, в кабинете № 310, в лаборантской кабинета физики (смесители находятся в нерабочем состоянии) согласно п. 2.6.3.
12.	Обеспечить конструкцию окон в рекреациях позволяющую проведение проветривания помещений в любое время года (часть фрамуг не открываются) согласно п. 2.7.2.
13.	Осуществлять контроль температуры воздуха во всех кабинетах, предназначенных для пребывания детей и молодежи, с помощью термометров согласно требованиям п. 2.7.3.
14.	<p>Обеспечить остекление окон из цельного стекла, не допускать наличие трещин и иное нарушение целостности стекла:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заменить во всех рекреациях, на каждом этаже остекление окон, выполненное не из цельного стекла;</li> <li>- заменить на лестничном марше (из помещения где ведется загрузка продуктов в помещение пищеблока), в помещении перед обеденным залом остекление окон, выполненное не из цельного стекла;</li> <li>- обеспечить чистку оконных стекол по мере загрязнения в соответствии с требованиями п. 2.8.3.</li> </ul>
15.	<p>Обеспечить содержание источников искусственного освещения в исправном состоянии:</p> <p>Заменить перегоревшие лампы в помещении перед обеденным залом, в помещении где ведется загрузка продуктов, в цехе готовой продукции, частично в рекреациях согласно п. 2.8.9.</p>
16.	Оборудовать на 2 этаже при спортивном зале туалеты, душевые (помещения закрыты, доступ не предоставлен) согласно требованиям п. 3.4.9.
17.	<p>Обеспечить холодным и горячим водоснабжением учебные кабинеты для обучающихся 1 - 4 классов, кабинет физики, лаборантскую физики,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечить горячим водоснабжением кабинет химии и лаборантскую химии (оборудованы раковинами с подводкой только холодной водой) (п. 2.6.1. при отсутствии горячего централизованного водоснабжения не установлены водонагревающие устройства)</li> <li>- обеспечить горячим водоснабжением туалеты для детей (оборудованы раковинами с</li> </ul>

	подводкой только холодной водой) (п. 2.6.1. при отсутствии горячего централизованного водоснабжения не установлены водонагревающие устройства). Проектная документация на хвс, гвс, водоотведение не представлена; в соответствии с требованиями п. 3.4.13.
18.	Обеспечить соблюдение норм площади на одного обучающегося, не менее 2,5 м <sup>2</sup> на одного обучающегося при фронтальных формах занятий согласно требованиям п. 3.4.14.
<b>СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»:</b>	
19.	в овощном цехе установить достаточное количество моечных ванн (установлена одна производственная ванна) согласно требованиям таблица 6.18.

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

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждения "Школа № 65 имени Героя Советского Союза В.Д. Андреевича" городского округа Самара (МБОУ Школа № 65 г.о. Самара), юридический, фактический адрес: 443008, г. Самара, ул. Ново-Вокзальная, д. 19

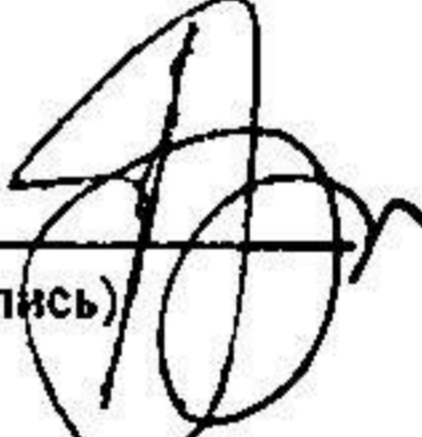
Информацию о выполнении настоящего предписания необходимо представить в Управление Роспотребнадзора по Самарской области

- по адресу: 443041, Самарская область, г. Самара, ул. Арцыбушевская, 13, каб. № 421
- тел: 8 (846)332-05-79
- E-mail: childarc@fsnsamara.ru
- заказным почтовым отправлением с уведомлением о вручении или иным доступным способом в срок до 01.08.2026г. с приложением документов и сведений, подтверждающих исполнение предписания.

Настоящее предписание может быть обжаловано в течение десяти рабочих дней с момента его вручения в досудебном порядке, предусмотренном Федеральным законом от 31.07.2021г. № 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  
надзора по гигиене детей и подростков  
(должность лица, составившего предписание)

  
(подпись)

Н.В. Душаева  
(инициалы и фамилия)

С предписанием ознакомлен(а): 23.10.2023г.

и.о. директора МБОУ Школа № 65 г.о. Самара

  
(подпись)

Езипова Светлана Витальевна  
(инициалы и фамилия)

Предписание направлено по адресу: dosamadm@yandex.ru в Департамент образования Администрации городского округа Самара, 443010, г. Самара, ул. Льва Толстого, д. 26