

Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о профилактическом визите едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий от 07.05.2026 г. № 72260041000121615412



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

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 Тюменской области

(Управление Роспотребнадзора по Тюменской области)

Рижская ул., д. 45а, Тюмень, 625026 Тел. (3452)20-88-24; Факс (3452)20-64-92

E-mail: nadzor72@tyumen-service.ru, <http://www.72.rospotrebнадzor.ru>

ОКПО 76823968, ОГРН 1057200990593, ИНН/КПП 7203158490 / 720301001

Территориальный отдел в г. Ишиме, Ишимском, Абатском, Викуловском, Сорокинском районах

Акт

**о проведении профилактического визита
в целях оценки соблюдения обязательных требований**

«26» мая 2026 г., 12 час. 00мин.

(дата и время составления акта)

1. Профилактический визит проведен на основании Программы профилактики рисков причинения вреда (ущерба) охраняемым законом ценностям по федеральному государственному санитарно-эпидемиологическому контролю (надзору) на 2026 г.

2. Профилактический визит проведен должностными лицами территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Тюменской области:

Мякишева Татьяна Анатольевна - главный специалист-эксперт территориального отдела в г. Ишиме, Ишимском, Абатском, Викуловском, Сорокинском районах

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности инспекторов)

3. Сведения о специалистах ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области», участвующих в профилактическом мероприятии:

врач по общей гигиене Склюева Ольга Васильевна;

помощник врача по гигиене труда Мельников Константин Валерьевич

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности, уполномоченного (уполномоченных) на проведение профилактического мероприятий)

в отношении: МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
БАННИКОВСКАЯ СОШ

(указывается объект контроля в соответствии с положением о виде контроля)

ИНН 7208001253, ОГРН 1027201483440

4. Профилактический визит проведен по адресу (местоположению):

Тюменская область, Абатский муниципальный округ, с. Банниково, ул.Центральная, 4;
Тюменская область, Абатский муниципальный округ, с. Банниково, ул.Центральная, 1;
Тюменская область, Абатский муниципальный округ, с. Конево, ул. Маслозаводская, 31;
Тюменская область, Абатский муниципальный округ, с. Конево, ул. Маслозаводская, 33;
Тюменская область, Абатский муниципальный округ, с. Шевырино, ул.Маслова, 16;
Тюменская область, Абатский муниципальный округ, с. Шевырино, ул.Маслова, 20
Тюменская область, Абатский муниципальный округ, п. Ленинка, ул.Ленина, 39;
Тюменская область, Абатский муниципальный округ, п. Ленинка, ул.Ленина, 37;
Тюменская область, Абатский муниципальный округ, с. Партизан, ул.8 Марта, 27;
Тюменская область, Абатский муниципальный округ, п. Майский, ул.Дорожная, 15

(указываются адреса (местоположение) места осуществления контролируемым лицом деятельности или места нахождения иных объектов контроля, в отношении которых проведен обязательный профилактический визит)

5. Категория риска проверяемого лица высокий

6. Наименование видов деятельности юридического лица, индивидуального предпринимателя, осуществляемых по указанным адресам

Образование среднее общее ОКВЭД 85.14

Тюменская область, Абатский муниципальный округ, с. Банниково, ул.Центральная, 4;
Тюменская область, Абатский муниципальный округ, с. Банниково, ул.Центральная, 1;
Тюменская область, Абатский муниципальный округ, с. Конево, ул.Маслозаводская, 31;
Тюменская область, Абатский муниципальный округ, с. Конево, ул.Маслозаводская, 33;
Тюменская область, Абатский муниципальный округ, с. Шевырино, ул.Маслова, 16;
Тюменская область, Абатский муниципальный округ, с. Шевырино, ул.Маслова, 20
Тюменская область, Абатский муниципальный округ, п. Ленинка, ул.Ленина, 39;
Тюменская область, Абатский муниципальный округ, п. Ленинка, ул.Ленина, 37;
Тюменская область, Абатский муниципальный округ, с. Партизан, ул.8 Марта, 27;
Тюменская область, Абатский муниципальный округ, п. Майский, ул.Дорожная, 15

(указывается наименование видов деятельности и код из Общероссийского классификатора видов экономической деятельности юридического лица, индивидуального предпринимателя, адрес филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений или адрес (местоположения) нахождения иных объектов юридического лица, индивидуального предпринимателя, в отношении которых проводится профилактическое мероприятие) визит)

7. Профилактический визит проведен в следующие сроки:

С «13»мая 2025 г. по 26 мая 2026г. (указываются дата фактического проведения профилактического визита)

осуществлен

☐ отбор проб

☐ проведены лабораторные исследования

Результаты лабораторных исследований, Экспертные заключения ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» поступили в Управление в следующие даты:

- от «21» мая 2026 г. №72-01-05/03836, зарегистрировано в ТО Управления Роспотребнадзора по Тюменской области в. Ишиме, Ишимском, Абатском, Викуловском, Сорокинском районах 22.05. 2026г.;
- от «21» мая 2026 г. №72-01-05/03895, зарегистрировано в ТО Управления Роспотребнадзора по Тюменской области в. Ишиме, Ишимском, Абатском, Викуловском, Сорокинском районах 22.05. 2026г.;
- от «21» мая 2026 г. №72-01-05/03894, зарегистрировано в ТО Управления Роспотребнадзора по Тюменской области в. Ишиме, Ишимском, Абатском, Викуловском, Сорокинском районах 22.05. 2026г.;
- от «21» мая 2026 г. №72-01-05/03893, зарегистрировано в ТО Управления Роспотребнадзора по Тюменской области в. Ишиме, Ишимском, Абатском, Викуловском, Сорокинском районах 22.05. 2026г.;
- от «21» мая 2026 г. №72-01-05/03892, зарегистрировано в ТО Управления Роспотребнадзора по Тюменской области в. Ишиме, Ишимском, Абатском, Викуловском, Сорокинском районах 22.05. 2026г.;
- от «21» мая 2026 г. №72-01-05/03891, зарегистрировано в ТО Управления Роспотребнадзора по Тюменской области в. Ишиме, Ишимском, Абатском, Викуловском, Сорокинском районах 22.05.

2026г.;

- от «21» мая 2026 г. №72-01-05/03890, зарегистрировано в ТО Управления Роспотребнадзора по Тюменской области в. Ишиме, Ишимском, Абатском, Викуловском, Сорокинском районах 22.05.

2026г.;

- от «21» мая 2026 г. №72-01-05/03803, зарегистрировано в ТО Управления Роспотребнадзора по Тюменской области в. Ишиме, Ишимском, Абатском, Викуловском, Сорокинском районах 22.05.

2026г.;

- от «21» мая 2026 г. №72-01-05/03801, зарегистрировано в ТО Управления Роспотребнадзора по Тюменской области в. Ишиме, Ишимском, Абатском, Викуловском, Сорокинском районах 22.05.

2026г.;

- от «21» мая 2026 г. №72-01-05/03800, зарегистрировано в ТО Управления Роспотребнадзора по Тюменской области в. Ишиме, Ишимском, Абатском, Викуловском, Сорокинском районах 22.05.

2026г.;

- от «21» мая 2026 г. №72-01-05/03799, зарегистрировано в ТО Управления Роспотребнадзора по Тюменской области в. Ишиме, Ишимском, Абатском, Викуловском, Сорокинском районах 22.05.

2026г.;

- от «21» мая 2026 г. №72-01-05/03797, зарегистрировано в ТО Управления Роспотребнадзора по Тюменской области в. Ишиме, Ишимском, Абатском, Викуловском, Сорокинском районах 22.05.

2026г.;

- от «21» мая 2026 г. №72-01-05/03795, зарегистрировано в ТО Управления Роспотребнадзора по Тюменской области в. Ишиме, Ишимском, Абатском, Викуловском, Сорокинском районах 22.05.

2026г.;

- от «21» мая 2026 г. №72-01-05/03660, зарегистрировано в ТО Управления Роспотребнадзора по Тюменской области в. Ишиме, Ишимском, Абатском, Викуловском, Сорокинском районах 22.05.

2026г.;

- от «21» мая 2026 г. №72-01-05/03659, зарегистрировано в ТО Управления Роспотребнадзора по Тюменской области в. Ишиме, Ишимском, Абатском, Викуловском, Сорокинском районах 22.05.

2026г.;

- от «21» мая 2026 г. №72-01-05/03658, зарегистрировано в ТО Управления Роспотребнадзора по Тюменской области в. Ишиме, Ишимском, Абатском, Викуловском, Сорокинском районах 22.05.

2026г.;

- от «21» мая 2026 г. №72-01-05/03657, зарегистрировано в ТО Управления Роспотребнадзора по Тюменской области в. Ишиме, Ишимском, Абатском, Викуловском, Сорокинском районах 22.05.

2026г.;

- от «21» мая 2026 г. №72-01-05/03656, зарегистрировано в ТО Управления Роспотребнадзора по Тюменской области в. Ишиме, Ишимском, Абатском, Викуловском, Сорокинском районах 22.05.

2026г.

8. Наименование нормативного (ых) правового(ых) акта(ов), которые были разъяснены в ходе проведения профилактического визита:

- 1) Федеральный закон от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (статьи 10,11, 22, 24,25, 29);
- 2) Федеральный закон от 27.12.2002 №184-ФЗ «О техническом регулировании» (ч.1, 2 ст.38);
- 3) Федеральный закон от 18.06.2001 №77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» (п.п. 2,3,4,5 ст.8, п.2 ст.11)
- 4) Федеральный закон от 02.01.200г. № 29 – ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (п.1,2,3 ст.3, ст.9, ст.12, ст.15, ст.17, ст.19, ст.22, ст.23, ст.24, ст. 25, ст.25.1, ст.25.2, ст.25.3)
- 5) Федеральный закон от 27.12.2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании» (ч. 1,2 ст. 38);
- 6) Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (п.1-12 статьи 7, часть 1,2,3 статья 10, часть 1-7 статья 11, часть 1-8 статья 14, часть 1,2,3 статья 15, статья 16, часть 1-13 статья 17);
- 7) СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" (п.18, 62, 64, 65,75, 78, 85, 86, 88, 98,101,110,126, 761, 2769,

2965);

- 8) 15) СП 2.2.3670-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к условиям труда» (п.1.4, п. 1.7, п. 2.1, п. 2.4, пп.2.5.2 п. 2.5, п.2.7, п. 8.1- 8.7, п. 8.13, п. 8.14, п. 8.20).
 - 9) СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (п.п. 1,5; 1,9; 1.10; 2.4.6.1; 2.4.6.2; 2.4.6.3; 2.5.2; 2.5.3; 2.6.1; 2.6.2; 2.6.5; 2.6.6; 3.12.1-3.12.5);
 - 10) СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"(Раздел VI);
 - 11) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (п. 2.8- 2.23; п. 5.1, п.5.2; п. 8.1.2- 8.1.10; п. 8.2 -8.4);
 - 12) СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (п.3,8,9,10,19, 75,76,77).
9. По результатам профилактического визита усматриваются следующие нарушения обязательных требований федерального санитарно-эпидемиологического законодательства:

Выявлены нарушения:

Детский сад «Аленушка» (с. Партизан) СП МАОУ Банниковская СОШ:

1. На территории учреждения песочница для детей крышкой не закрыта (дети у учреждения отсутствуют) в нарушение п.2.11.1 СП 2.4.3648 – 20, согласно которого «Песочницы в отсутствии детей во избежание загрязнения песка закрываются крышками, полимерными пленками или иными защитными приспособлениями»»

Партизанская СОШ, филиал МАОУ Банниковская СОШ:

2. Окна в фойе, коридоре первого этажа, библиотеке, лестничной зоны второго этажа учреждения деревянные, деформированы, плотно не закрываются, щели, между рамами скопление мусора, пыли в нарушение п. 2.7.2 СП 2.4.3648 – 20, согласно которого «конструкция окон должна обеспечивать возможность проведения проветривания помещений в любое время года» (Предписание № срок исполнения до)
3. Учебная мебель в учебном кабинете № 9, №10 с повреждением целостности в нарушение п. 2.4.9 СП 2.4.3648 – 20, согласно которого «Мебель должна иметь покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств»;
4. Стены, потолок спортивного зала с повреждениями окраски, отделки, что не позволяет качественно проводить влажную уборку, дезинфекцию в нарушение п.2.5.3 СП 2.4.3648 -20, согласно которых «стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибом, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств»
5. В рамках профилактического визита произведен отбор проб воды питьевой централизованного водоснабжения после очистки. Согласно протокола испытаний № 72-01-05/03660-26 от 21.05.2026 проба воды питьевой централизованного водоснабжения в объеме проведенных испытаний не соответствует требованиям раздела 3 табл. 3.5 СанПиН 1.2.3685 – 21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» по показателям: обобщенные колиформные бактерии – результат испытаний 29 КОЕ/100см³ (величина допустимого уровня – отсутствие), энтерококки – результат испытаний 12 КОЕ/100см³ (величина допустимого уровня – отсутствие), что **является нарушением** п. 75, Раздела IV СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», раздела III СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к

обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» согласно которых «Качество и безопасность питьевой и горячей воды должны соответствовать гигиеническим нормативам», п. 2.6.2. СП 2.4.3648 -20, согласно которых «Вода, используемая в хозяйственно – питьевых и бытовых целей должна соответствовать санитарно – эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.

Детский сад «Солнышко» (с. Конеево) СП МАОУ Банниковская СОШ:

6. При организации горячего питания воспитанников отсутствует (не представлена) программа производственного контроля на принципах ХАССП, результаты лабораторного контроля за качеством готовых блюд в нарушение п. 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которого «Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанных на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятиями общественного питания», ч.3 ст. 10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» согласно которой «для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры: 3) определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля; 4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля», п. 6 ч.3 ст. 11 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» согласно которой «Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить: 6) периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции».
7. Контроль за температурно – влажностным режимом хранения пищевых продуктов проводится формально (психрометр комнатный от +20 и выше, кондиционер поддерживает температуру + 18С), соответственно достоверный расчет относительной влажности в складском помещении не возможен в нарушение п. 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания» согласно которого «В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 2 и 3 к настоящим Правилам (нарушения устранены до окончания проверки).

Коневская СОШ, филиал МАОУ Банниковская СОШ

8. Нарушена целостность деревянного пола (глубокие щели) в кабинете № 15, № 20, коридоре второго этажа, что затрудняет проведение качественной влажной уборки и дезинфекции помещений в нарушение п. 2.5.2 СП 2.4.3648 – 20, согласно которого «полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполнены из материалов, допускающих влажную уборку и дезинфекцию». (Предписание № срок исполнения до)
9. Стены спортивного зала учреждения с глубокими повреждениями окраски, отделки что не позволяет качественно проводить влажную уборку, дезинфекцию в нарушение п.2.5.3 СП 2.4.3648 -20, согласно которых «стены и потоки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибом, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств»;
10. Для приготовления пищи на пищеблоке учреждения отсутствует необходимое технологическое оборудование (пароконвектомат), электроплита не поддерживает необходимую для

приготовления режим в нарушение п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, согласно которого ««Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции»

11. Помещение для разведения дезинфицирующих средств, хранения уборочного инвентаря не имеет водоснабжения, канализования в нарушение п. 2.6.5 СП 2.4.3648 – 20, согласно которого « Холодной и горячей водой обеспечиваются помещения для приготовления дезинфицирующих растворов».
12. В учреждении отсутствует гардероб для детей (для верхней одежды в классах только стойки) в нарушение п. 3.4.5 СП 2.4.3648 – 20, согласно которого « В гардеробах оборудуют места для каждого класса, исходя из площади не менее 0,15 м² на ребенка. Гардеробы оснащают вешалками, крючками или шкафчиками для раздельного хранения одежды и местом для хранения обуви на каждого обучающегося, а также устанавливаются лавки (скамейки). Для обучающихся 1-4 классов гардероб может размещаться в рекреациях (при условии оборудования их индивидуальными шкафчиками), а также в учебных кабинетах (при условии соблюдения нормы площади учебного кабинета на 1 обучающегося в соответствии с гигиеническими нормативами и выделении дополнительной площади для оборудования гардероба).
13. Мебель для методического материала в учебных кабинетах с глубокими повреждениями покрытия в нарушения п. 2.4.9 СП 2.4.3648 – 20, согласно которого «Мебель должна иметь покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств».

Детский сад «Аленка» филиал МАОУ Банниковская СОШ

14. При организации горячего питания воспитанников отсутствует (не представлена) программа производственного контроля на принципах ХАССП, результаты лабораторного контроля за качеством готовых блюд в нарушение п. 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20 « Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которого « Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанных на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятиями общественного питания», ч.3 ст. 10 ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции» согласно которой «для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры: 3) определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля; 4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля», п. 6 ч.3 ст. 11 ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции» согласно которой «Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить: 6) периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции».
15. Для приготовления пищи на пищеблоке учреждения отсутствует необходимое технологическое оборудование (мясорубка для готовой продукции) в нарушение п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, согласно которого ««Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции»
16. Отсутствует прибор для контроля температурно – влажностного режима в складе для хра-

нения овощей в нарушение п. 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания» согласно которого «В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 2 и 3 к настоящим Правилам (нарушения устранены до окончания проверки).

17. Шкафы для хранения уборочного инвентаря в туалетных помещениях деревянные, поверхность которых деформирована, нарушена целостность отделки в нарушения п. 2.4.9 СП 2.4.3648 – 20, согласно которого «Мебель должна иметь покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств».

Детский сад «Солнышко» (п. Ленинка) СП МАОУ Банниковская СОШ

18. При организации горячего питания воспитанников отсутствует (не представлена) программа производственного контроля на принципах ХАССП, результаты лабораторного контроля за качеством готовых блюд в нарушение п. 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которого «Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанных на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятиями общественного питания», ч.3 ст. 10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» согласно которой «для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры: 3) определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля; 4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля», п. 6 ч.3 ст. 11 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» согласно которой «Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить: 6) периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции».
19. Отсутствует прибор для контроля температурно – влажностного режима в складе для хранения овощей в нарушение п. 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания» согласно которого «В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 2 и 3 к настоящим Правилам (нарушения устранены до окончания проверки).
20. На пищеблоке отсутствует бактерицидное оборудования (пользуются передвижным из групповой) в нарушение п. 2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания» согласно которого «Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд должно использоваться бактерицидное оборудования в соответствии с инструкцией по эксплуатации»
21. Постельного белья для детей менее чем 2 комплекта на воспитанника, покрывала на

кроватках ветхие в нарушение п. 2.4.8 СП 2.4.3648 – 20, согласно которого «Количество комплектов постельного белья, на матрасников и полотенец должно быть не менее 2 комплектов на одного человека»

Ленинская СОШ, филиал МАОУ Банниковская СОШ:

22. Нарушена целостность отделки пола в столовой, линолеума в кабинетах № 2, №12, №15 что затрудняет проведение качественной влажной уборки и дезинфекции помещений в нарушение п. 2.5.2 СП 2.4.3648 – 20, согласно которых «полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполнены из материалов, допускающих влажную уборку и дезинфекцию» (выдано предписание № 27 от 22.05.2025)
23. Спортивный инвентарь для обучающихся (спортивные маты, гимнастический козел, гимнастический конь) с повреждением целостности покрытия, что не позволяет качественно проводить их обработку влажным способом в нарушение п. 3.6 СП 2.4.3648, согласно которого «Используемые спортивные маты, спортивный инвентарь и оборудование должны быть покрыты материалами, обеспечивающими их влажную обработку моющими и дезинфицирующими средствами»
24. Мебель для методического материала в учебных кабинетах с глубокими повреждениями покрытия (шкафы не открываются, деформированы) в нарушение п. 2.4.9 СП 2.4.3648 – 20, согласно которого «Мебель должна иметь покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств».

Детский сад «Зернышко», СП МАОУ Банниковская СОШ

25. При организации горячего питания воспитанников отсутствует (не представлена) программа производственного контроля на принципах ХАССП, результаты лабораторного контроля за качеством готовых блюд в нарушение п. 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которого «Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанных на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятиями общественного питания», ч.3 ст. 10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» согласно которой «для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры: 3) определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля; 4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля», п. 6 ч.3 ст. 11 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» согласно которой «Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить: 6) периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции».
26. Нарушена целостность ограждения входной зоны территории учреждения (часть ограждения отсутствует или повреждено) в нарушение п. 2.2.1 СП 2.4.3648 – 20, согласно которого «Собственная территория оборудуется наружным электрическим освещением, по периметру ограждается забором и зелеными насаждениями».

Шевыринская СОШ, филиал МАОУ Банниковская СОШ

27. Нарушена целостность отделки пола в туалетах для воспитанников, в мясо-рыбном цехе пищеблока, в кабинете № 3, коридоре первого этажа, что затрудняет проведение качественной влажной уборки и дезинфекции помещений в нарушение п. 2.5.2 СП 2.4.3648 – 20, согласно которых «полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выпол-

- нены из материалов, допускающих влажную уборку и дезинфекцию»;
28. Стены, потолок туалетных помещений для обучающихся с повреждениями окраски, отделки, что не позволяет качественно проводить влажную уборку, дезинфекцию в нарушение п.2.5.3 СП 2.4.3648 -20, согласно которых «стены и потоки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств».
29. Двери в туалетные помещения, учебных помещениях начального звена первого этажа повреждены, с нарушением целостности, что не позволяет качественно проводить влажную уборку, дезинфекцию в нарушение п.2.5.1 СП 2.4.3648 – 20, согласно которого «Применяемые строительные и отделочные материалы используются при наличии документов об оценке (подтверждении) соответствия, быть устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств»;
30. Стулья для обучающихся в кабинете № 19, кресла кабинета №3 с повреждениями, что не позволяет проводить уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств в нарушения п. 2.4.9 СП 2.4.3648 – 20, согласно которого «Мебель должна иметь покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств».
31. Шкаф для хранения уборочного инвентаря с глубокими повреждениями целостности, что не позволяет проводить уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств в нарушения п. 2.4.9 СП 2.4.3648 – 20, согласно которого «Мебель должна иметь покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств».

Детский сад «Аленушка» (с. Банниково) СП МАОУ Банниковская СОШ

32. При организации горячего питания воспитанников отсутствует (не представлена) программа производственного контроля на принципах ХАССП, результаты лабораторного контроля за качеством готовых блюд в нарушение п. 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которого «Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанных на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятиями общественного питания», ч.3 ст. 10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» согласно которой «для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры: 3) определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля; 4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля», п. 6 ч.3 ст. 11 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» согласно которой «Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить:б) периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции».
33. Шкафы для хранения уборочного инвентаря в помещении для хранения уборочного инвентаря деревянный, поверхность которого деформирована, отсутствует отдельный шкаф для хранения уборочного инвентаря для уборки туалетов в нарушения п. 2.4.9, п. 2.11.3 СП 2.4.3648 – 20, согласно которого «Мебель должна иметь покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств», «Инвентарь для туалетов должен иметь иную маркировку и храниться отдельно от другого инвентаря».

МАОУ Банниковская СОШ

34. Нарушена целостность отделки стен, потолка коридора первого этажа, что не позволяет качественно проводить влажную уборку, дезинфекцию в нарушение п.2.5.3 СП 2.4.3648 – 20, согласно которого «стены и потоки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств».

10. К настоящему акту прилагаются:

1) Протоколы осмотра от 13.05.2026, от 14.05.2026, от 15.05.2026.

2) Протоколы лабораторных исследований

№72-01-05/03836, №72-01-05/03895, №72-01-05/03894, №72-01-05/03893, №72-01-05/03892, г. №72-01-05/03891, №72-01-05/03890, №72-01-05/03803, №72-01-05/03801, №72-01-05/03800, №72-01-05/03799, №72-01-05/03797, №72-01-05/03795, №72-01-05/03660, №72-01-05/03659, №72-01-05/03658, №72-01-05/03657, №72-01-05/03656 от «21» мая 2026 г. поступившие в территориальный отдел 21.05.2025г.

3) Предписание об устранении выявленных нарушений обязательных требований № 34 от 26.05.2026, № 12 от 26.05.2026.

(указываются протоколы и иные документы (протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленные по результатам проведения профилактических мероприятий (даты их составления и реквизиты, предписание об устранении выявленных нарушений, а также документы и иные материалы, являющиеся доказательствами нарушения обязательных требований)

Главный специалист-эксперт
территориального отдела в г. Ишиме
Ишимском, Абатском, Викуловском,
Сорокинском районах

(должность, фамилия, имя, отчество

(при наличии), подпись уполномоченного

на проведение профилактического мероприятия)

подпись

Т.А. Мякишева

копией акта профилактического визита ☒ ознакомлен / ☐ отказался от ознакомления

« 26 » мая 2026 года 13 час. 00 минут

законный представитель юридического лица директор МАОУ Банниковская СОШ Сливка А.А.

(должность, Ф.И.О. законного представителя юридического лица, ИП)

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемого лица или его представителя с актом (дата и время ознакомления)

Акт направлен в электронном виде _____

(адрес электронной почты),

в том числе через личный кабинет на специализированном электронном портал
« ____ » ____ 20 ____ года ____ час. ____ минут

Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о профилактическом визите едином реестре
контрольных (надзорных) мероприятий от 07.05.2026 г. № 72260041000121615412

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