



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
Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия
человека по Самарской области в городе Новокуйбышевске
(наименование территориального органа государственного контроля (надзора))

Протокол осмотра при проведении профилактического визита

«04» июня 2026г.

446219, Россия, Самарская область, г.о. Новокуйбышевск, пос. Шмидта, ул. Школьная, д. 4
(место составления)

Мною, главным специалистом-экспертом ТО в г. Новокуйбышевске Булениной И.В.
(должность, фамилия и инициалы лица, проводившего осмотр)

на основании пункта 4 статьи 52.1 Федерального закона "О государственном контроле (надзоре) и
муниципальном контроле в Российской Федерации" от 31.07.2020 N 248-ФЗ
произведен осмотр помещений (рекреации, игровые, столовая, туалеты, служебные помещения) и
прилегающей территории школы ГБОУ ООШ № 12 пос. Шмидта
г. Новокуйбышевска (лагеря с дневным пребыванием детей), а также документов

(наименование территорий, помещений (отсеков), производственных и иных объектов, продукции (товаров) и иных предметов)
находящихся по адресу:

446219, Россия, Самарская область, г.о. Новокуйбышевск, пос. Шмидта, ул. Школьная, д. 4
(указывается адрес нахождения территорий, помещений (отсеков), производственных и иных объектов, продукции (товаров) и иных предметов)

Осмотр проведен «04» июня 2026г.
с 09 час. 00 мин.
по 10 час. 35 мин.

Осмотр произведен с участием контролируемого лица (его представителя):
директора ГБОУ ООШ №12 Даньшиной Алены Ивановны, начальника лагеря Петровой Татьяны
Николаевны

государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области основная
общеобразовательная школа №12 имени М.В. Яковенко пос. Шмидта городского округа
Новокуйбышевск Самарской области, ИНН 6330052400, ОГРН 1116330004526
юридический адрес: 446219, Россия, Самарская область, г.о. Новокуйбышевск, пос. Шмидта, ул.
Школьная, д. 4
фактический адрес: 446219, Россия, Самарская область, г.о. Новокуйбышевск, пос. Шмидта, ул.
Школьная, д. 4

(наименование, организационно-правовая форма юридического лица, его регистрационный номер (код ОКПО, ИНН), юридический и фактический адреса,
полномочия представителя)

и (или) с применением фотоматериалов: iphone 12 pro

(указываются сведения о технических средствах, используемых для проведения видеозаписи, дата, время и место, а также условия проведения видеозаписи)

Осмотром установлено:

ГБОУ ООШ №12 пос. Шмидта г.о. Новокуйбышевск является базовым учреждением для лагеря с
дневным пребыванием детей, имеет санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии
санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Реализация деятельности лагеря с дневным пребыванием детей осуществляется в здании школы по
адресу: 446219, Россия, Самарская область, г.о. Новокуйбышевск, пос. Шмидта, ул. Школьная, д. 4.

Ответственный за реализацию Соглашения о взаимодействии по организации и работе лагеря с дневным пребыванием детей в летний период 2026 г. Петрова Татьяна Николаевна, учитель.

Число отрядов – 1, с общим числом детей – 25 детей с 2-х разовым питанием. Режим пребывания детей: сокращенный с 8.30 до 14.30. Представленный режим дня соответствует требованиям СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». Заезд с 01.06.2026 по 25.06.2026.

Количество сотрудников - 7, из них: 4 воспитателей, техперсонала - 1, пищеблок - 2.

Личные медицинские книжки на работников и заключительный акт (не) представлены. Сотрудники пищеблока (не) привиты от дизентерии и вирусного гепатита А.

Медицинская деятельность.

Прием детей осуществляется при наличии/отсутствии справки о состоянии здоровья ребенка, содержащую в том числе сведения об отсутствии в течение 21 календарного дня контактов с больными инфекционными заболеваниями. Осмотр на педикулез и чесотку (не) проводят.

Медицинское обеспечение оздоровительного учреждения предусмотрено по договору с ГБУЗ СО «Новокуйбышевская центральная городская больница». Медицинский блок представлен кабинетом врача, изолятором.

Лица с признаками инфекционных заболеваний в лагерь не допускаются. После возвращения детей с прогулки за пределы территории лагеря дети (не) осматриваются на предмет присасывания клеща.

Требования к территории оздоровительного учреждения (не) соблюдается: территория (не) содержится в удовлетворительном состоянии. Уборка территории (не) проводится ежедневно или по мере загрязнения. Мусор собирается в мусоросборники, мусоросборники (не) закрываются крышками. Очистка мусоросборников (не) проводится при заполнении 2/3 их объема.

Учреждение расположено на самостоятельном земельном участке. Территория ограждена. Санитарное состояние территории на момент проверки удовлетворительное. Подъездные пути, пешеходные дорожки, территория вдоль здания детского учреждения асфальтированы.

Минимальный набор помещений соответствует требованиям п.3.12.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». В помещениях пребывания (игровые, помещения для занятий кружков, помещения для оказания медицинской помощи, спортивный зал, столовая, раздевалка для верхней одежды, кладовая спортивного инвентаря, туалеты, помещение для уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих средств). Дезинфекция воздушной среды в помещениях пребывания детей приборами по обеззараживанию воздуха (количество, наименование): 2 шт, рециркулятор «БРИЗ-Б» (не) проводится.

Требования к воздушно – тепловому режиму соблюдаются, открывающиеся окна (не) оборудованы москитными сетками. Проветривание в присутствии детей (не) проводится. Контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей и молодежи (не) осуществляется с помощью термометров.

Остекление окон (не) выполнено из цельного стекла. (Не) допускается наличие трещин и иное нарушение целостности стекла. Чистка оконных стекол (не) проводится по мере их загрязнения. (Не) допускается в одном помещении использование разных тип ламп, а также ламп с разным световым излучением. Осветительные приборы (не) имеют светорассеивающую конструкцию. Все источники искусственного освещения (не) содержатся в исправном состоянии и (не) содержат следы загрязнений.

Требования к водоснабжению, канализации и организации питьевого режима соблюдаются: водоснабжение, канализация централизованные, питьевой режим организован с использованием кипяченой воды в эмалированных чайниках.

Услуги по транспортировке отходов потребления оказываются согласно договору на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами с АО «Экология».

Услуги по проведению санитарно-профилактических мероприятий по акарицидной обработке осуществляются по контракту с ИП Жадаев В. А., контракт №022-02/26мз от 10.02.2026г, дератизационной обработке территорий с ООО «ЧеК» контракт №410-12/25мз от 10.12.2025г, дезинсекции помещений осуществляются по контракту с ИП Жадаев В. А., контракт №022-02/26мз от 10.02.2026г

Дата обработки от грызунов 21.05.2026г, контроль эффективности проведен.

Противоклещевые (акарицидные) обработки открытой территории (не) проведены за 7 календарных дней до открытия (заезда людей). После проведения акарицидных обработок (через 3-5 календарных дней) и на

15-тый календарный день проведен контроль качества акарицидной обработки. Дата проведения акарицидной обработки 01.05.2026г, контроль эффективности проведен 05.05., 15.05., 25.05.2026г.

Санитарное состояние помещений - удовлетворительное. Уборочный инвентарь промаркирован. Уборочный инвентарь, моющие, дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве, хранятся в специально отведенных местах (закрывающихся металлических шкафах). Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов (не) размещены в месте их приготовления

Туалетные кабины (не) оснащены мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах. Умывальные раковины обеспечены мылом, бумажными полотенцами, ведрами для сбора мусора.

Санитарно-техническое оборудование не исправно и имеет дефекты. Смесители с ХВС требует замены в кабинетах №№11, и мед кабинете.

Организация питания. В учреждении имеется обеденный зал, пищеблок. Услуги по предоставлению ежедневного горячего питания обучающихся оказывает АО «ФШП» на основании договора. Число умывальников перед обеденным залом соответствует п. 3.4.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». Представленное меню содержит следующую информацию: прием пищи, наименование блюда, вес блюда, пищевые вещества (белки, жиры, углеводы), энергетическая ценность, номер рецептуры. Кратность приема пищи: завтрак, обед.

Завтраки представлены закуской (хлебобулочное изделие, салат, фрукты свежие), вторым горячим блюдом, кашей, запеканкой или омлетом и горячим напитком (чай с сахаром, кофейный напиток с молоком, чай с молоком, чай с лимоном, какао с молоком).

Обед представлен закуской (салат), первым и вторым горячими блюдами и третьим блюдом (компот из свежих яблок, компот из кураги, компот из смеси сухофруктов, напиток из плодов шиповника). Хлеб пшеничный и ржаной.

В цикличном 10-дневном меню представлены разнообразные блюда, ежедневно в меню на обед присутствуют блюда из мяса, рыбы или птицы.

Наименования блюд и кулинарных изделий в меню соответствуют их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур.

Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

В меню не допускается повторное включение одних и тех же блюд в течение одного дня и двух последующих дней.

Меню разработано с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся для возрастных категорий от 7 до 11 лет, 12 лет и старше.

Питание детей осуществляется в соответствии с утвержденным меню. При составлении меню (завтраков, обедов) используются среднесуточные наборы продуктов.

В случаях, когда проводится замена блюд (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.), используемые заменяемые продукты (блюда) аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологически активным веществам.

Оценка текущего санитарного состояния пищеблока детской организации

ЛДП на базе ГБОУ ООШ №12 пос. Шмидта г. Новокуйбышевска

№	Дополнительные вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы		Нормативные документы и лабораторные исследования
		Да	Нет	
1	Количество работников пищеблока (по должностям), их профессиональная подготовка и достаточность. Наличие личных медицинских книжек (бумажный и (или) электронный носители) на каждого работника, оценка достоверности соответствующих записей, в том числе отметок о прохождении гигиенического обучения и аттестации.	+		раздел 6 таб.6.19 СанПиН 1.2.3685-21. Единый реестр Роспотребнадзора выданных личных медицинских книжек и результатов гигиенической подготовки и аттестации
2	Количество посадочных мест в столовой, соответствие нормативам площади	+		раздел 6 таб. 6.1 СанПиН 1.2.3685-21.

	Наличие раковин для мытья рук перед обеденным залом	+		раздел 6 таб. 6.4 СанПиН 1.2.3685-21
3	Наличие перемены продолжительностью не менее 20 минут для приема пищи.			раздел 6 таб. 6.6 СанПиН 1.2.3685-21
4	Организация питьевого режима (кипяченая вода / бутилированная питьевая вода (фасованная) / питьевые фонтанчики / кулеры), или – не организован.	+		пункт 2.6. СП 2.4.3648-20
5	Наличие маркировки и товаросопроводительной документации при приеме пищевой продукции и продовольственного сырья.	+		пункт 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
6	Отсутствие продукции с истекшим сроком годности	+		пункт 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
7	Соблюдение условий хранения и сроков годности используемых полуфабрикатов (при наличии оборудования и условий по их подготовке)	+		пункт 2.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
8	Наличие технологических документов, в том числе технологических карт (утвержденных руководителем) на изготавливаемую продукцию. Соответствие наименования блюд и кулинарных изделий наименованиям, указанным в технологических картах	+		пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
9	Оборудование пищеблока технологическим оборудованием, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции	+		пункт 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
10	Наличие на пищеблоке систем холодного и горячего водоснабжения, водоотведения и вентиляции, их исправность. В целях исключения рисков безопасности и микробиологического загрязнения осуществляется отбор проб воды из разводящей сети в горячем цехе (или в раздаточной зоне) на санитарно-химические и микробиологические показатели (приложение 2).	+		пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
11	Выполнение внутренней отделки производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.	+		пункт 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
12	Проведение ежедневной уборки всех помещений, предназначенных для организации общественного питания детей. Проведение уборки столов после каждого использования.	+		пункт 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

13	Проведение ежедневно влажной уборки производственных помещений пищеблока с применением моющих и дезинфицирующих средств	+		пункт 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Смывы* с объектов внешней среды (с условно «чистых»: инвентаря и оборудования на БГКП)
14	Наличие для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений отдельного промаркированного инвентаря. Хранение уборочного инвентаря в специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря для туалета отдельно от инвентаря для уборки других помещений	+		пункт 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
15	Проведение ежедневного осмотра работников, занятых изготовлением продукции и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Занесение результатов осмотра в гигиенический журнал (бумажный и/или электронный носители).	+		пункт 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
16	Отсутствие в помещениях пищеблока насекомых и (или) грызунов, синантропных птиц и (или) животных, проживающих физических лиц, личных вещей и комнатных растений. Хранение личных вещей отдельно от рабочей одежды и обуви.	+		пункт 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
17	Создание условий, обеспечивающих безопасность пищевой продукции при проведении обучающих мероприятий (мастер-классы), при участии детей в раздаче пищи в столовой (головной убор, фартук, одноразовые перчатки). Установление факта привлечения к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.	+		пункт 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
18	Использование для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции раздельного технологического и холодильного оборудования, производственных столов, разделочного инвентаря, маркированных любым способом, кухонной посуды.	+		пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
19	Проведение мытья столовой посуды отдельно от кухонной посуды и подносов (при наличии).	+		пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
20	Хранение разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции раздельно в производственных цехах (зонах, участках).	+		пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
21	Использование работниками производственных помещений пищеблока одноразовых перчаток при порционировании блюд и (или) при приготовлении холодных закусок (салатов). Проведение работниками производственных помещений замены одноразовых перчаток на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.	+		пункт 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
22	Наличие для работников пищеблока отдельного туалета с раковиной для мытья рук.	+		пункт 3.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

23	Проведение ежедневной регистрации показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях (на бумажном и (или) электронном носителях) и влажности - в складских помещениях	+		пункт 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приложения 2 приложения 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
24	Содержание перед раздачей столовых приборов, столовой посуды, чайной посуды и подносов (при наличии) в высушенном виде.	+		пункт 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
25	Проведение в конце рабочего дня мойки всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах (при наличии) с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.	+		пункт 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
26	Проведение в конце рабочего дня (при отсутствии посудомоечной машины) мытья посуды ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению	+		пункт 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
27	Наличие в холодильном оборудовании контрольных термометров; наличие в складских помещениях для хранения продукции – приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха.	+		пункт 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Смывы* на паразитологические исследования и иерсинии
28	Наличие инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов). Хранение моющих и дезинфицирующих средств в специально отведенных местах	+		пункт 4.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Проведение* отбора проб дезинфицирующих средств
29	Наличие на емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств маркировки с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством).	+		пункт 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
30	Использование на линии раздачи термометров для контроля температуры блюд.		+	пункт 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
31	Осуществление выдачи готовой пищевой продукции только после снятия пробы ответственным лицом или комиссией (при наличии). (приложение 2).	+		пункт 2.9.5 СП 2.4.3648-20 Проведение* отбора проб готовых блюд на калорийность и химический состав, на содержание витамина «С», на содержание йода, на микробиологические показатели, на термическую обработку; на показатели идентификации (физико-химические исследования) молочной, масложировой, соковой продукцию (при наличии)
32	Осуществление регистрации результатов бракеража в журнале бракеража готовой продукции.	+		Приложение 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
33	Осуществление бракеража и ведение журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции	+		Приложение 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

34	Хранение суточных проб не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд при температуре от +2°C до +6°C в специально отведенном холодильнике и (или) в специально отведенном в холодильнике месте.	+		пункт 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
----	---	---	--	-------------------------------------

Выявлены нарушения:

1. В нарушение п. 2.4.11 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в кабинете №11 и в медицинском кабинете смесители в неисправном состоянии (подтекает вода).
 2. В нарушение п. 5.1 СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» на линии раздачи не используется термометр (на момент проверки термометр для контроля температуры блюд находился за пределами линии раздачи в горячем цеху). Нарушение устранено до окончания осмотра.
- (указываются сведения об осматриваемых территориях, помещениях (отсеках), производственных и иных объектах, продукции (товаров) и иных предметах)
- При проведении осмотра применялась фотосъемка и (или) аудиозапись:

(указываются сведения о технических средствах, используемых для проведения фотосъемки, аудиозаписи, дата, время и место, а также условия проведения фотосъемки, аудиозаписи, если фотосъемка, аудиозапись не применялись об этом делается запись)

Замечания, заявления, объяснения, ходатайства, поступившие во время производства осмотра:

не поступало

Контролируемое лицо
(его представитель)


(подпись)

Даньшина А.И.

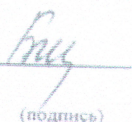
(инициалы и фамилия)

Участвовавшие
(присутствовавшие) лица

(подпись)

(инициалы и фамилия)

Главный специалист-эксперт


(подпись)

Буленина И.В.

(должность лица, составившего протокол)

(инициалы и фамилия)