



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 Волгоградской области

(Управление Роспотребнадзора по Волгоградской области)

г.Калач-на-Дону

(место составления акта)

“ 29 ”

июня

20 18 г.

(дата составления акта)

12 час. 00 мин

(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

**органом государственного контроля (надзора), органом муниципального
контроля юридического лица, индивидуального предпринимателя
№ 1858**

«29» июня 2018г. по адресу: 404503 Волгоградская область, г.Калач-на-Дону,
ул.Революционная, д.421

(место проведения проверки)

На основании: распоряжения органа государственного контроля (надзора), органа
муниципального контроля о проведении плановой выездной проверки юридического
лица, заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Волгоградской области
от «22» мая 2018 г. № 1858 Е.В.Резникова

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии, имени, отчества (в случае, если имеется), должность
руководителя, заместителя руководителя органа государственного контроля (надзора), органа муниципального контроля, издавшего
распоряжение или приказ о проведении проверки)

была проведена плановая выездная проверка в отношении: Муниципального казенного
общеобразовательного учреждения «СШ № 4» (летний оздоровительный лагерь с
дневным пребыванием детей на базе МКОУ «СШ № 4»).

(полное и (в случае, если имеется) сокращенное наименование, в том числе фирменное наименование, юридического лица,
фамилия, имя и (в случае, если имеется) отчество, индивидуального предпринимателя)

Продолжительность проверки:

«08» июня 2018г. с 14 час. 00 мин. до 16 час. 00 мин. Продолжительность – 2 час

«29» июня 2018г. с 11 час. 00 мин. до 12 час. 00 мин. Продолжительность – 1 час

Итого: 2 дня / 3 часа.

Акт составлен: ведущим специалистом - экспертом территориального отдела в
Калачевском, Суровикинском, Чернышковском, Клетском районах Управления
Роспотребнадзора по Волгоградской области Фадеевой Наталией Федоровной

(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки, **ознакомлена:** начальник летнего
оздоровительного лагеря МКОУ «СШ №4» 08.06.2018г Родионова Лариса Николаевна
(заполняется при проведении выездной проверки), (фамилии, имени, отчества (в случае, если имеется),
подпись, дата, время)

с административным регламентом исполнения ФС по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека государственной функции по проведению
проверок деятельности ЮЛ, ИП и граждан по выполнению требований санитарного
законодательства, законодательства РФ в области ЗПП, правил продажи отдельных видов
товаров регламентом начальник летнего оздоровительного лагеря ознакомлен
08.06.2018г Родионова Лариса Николаевна

Проверка проведена с привлечением эксперта филиала федерального учреждения
здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии Волгоградской области в

Калачевском, Суровикинском, Чернышковском, Клетском районах помощника санитарного врача по общей гигиене отдела по обеспечению санитарного надзора Аржановой Натальи Григорьевны с привлечением аккредитованной лаборатории ФБУЗ «ЦГиЭ» в Волгоградской области

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки:

(заполняется в случае проведения внеплановой проверки субъекта малого или среднего предпринимательства)

Лицо (а), проводившее проверку: ведущий специалист - эксперт ТО в Калачевском, Суровикинском, Чернышковском, Клетском районах Управления Роспотребнадзора по Волгоградской области Фадеева Н.Ф.

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку ; в случае привлечения к участию к проверке экспертов, экспертных организаций указывается (фамилии, имена, отчества(в случае, если имеется), должности экспертов и /или наименование экспертных организаций)

При проведении проверки присутствовали: начальник лагеря Родионова Лариса Николаевна

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

В ходе проведения проверки: Количество детей в смену - 50 учащихся, открыт оздоровительный лагерь с 01.06.2018г.

К работе в оздоровительном учреждении допущены лица, прошедшие профессиональную гигиеническую подготовку, аттестацию и медицинское обследование в установленном порядке. Работники оздоровительного учреждения в количестве 16 человек привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

Каждый работник имеет личную медицинскую книжку установленного образца, в которую внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, профилактических прививках, отметки о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Организация работы оздоровительных учреждений с дневным пребыванием осуществляется в режимах пребывания детей: с 8.00 до 14.00 часов, с организацией 2-разового питания (завтрак и обед);

Режим дня предусматривает максимальное пребывание детей на свежем воздухе, проведение оздоровительных, спортивных, культурных мероприятий, организацию экскурсий, походов, игр; регулярное 2 разовое питание детей.

Кружковая деятельность с ограниченной двигательной активностью (изобразительная деятельность, моделирование, шахматы, рукоделие и другие подобные виды деятельности) чередуются активным отдыхом и спортивными мероприятиями.

Организация и режим занятий с использованием компьютерной техники проводятся в помещениях, оборудованных в соответствии с санитарными правилами, предъявляющими гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы.

Продолжительность занятий кружков и спортивных секций допускается не более 35 минут для детей 7 лет и не более 45 минут для детей старше 7 лет.

Мероприятия по физическому воспитанию организуются в соответствии с возрастом детей, состоянием их здоровья, уровнем физического развития и физической подготовленности.

Физкультурно-оздоровительная работа предусматривает следующие мероприятия:

- утренняя гимнастика;
- занятия физкультурой в кружках, секциях;
- спортивные соревнования и праздники;
- занятия на тренажерах.

Спортивно-оздоровительные мероприятия проводятся на базе спортивной площадки и спортивного зала школы выделенных для оздоровительного учреждения.

На территории оздоровительного учреждения выделены зоны: зона отдыха, физкультурно-спортивная и хозяйственная. Оборудование физкультурно-спортивной зоны обеспечено условия для выполнения программы по физическому воспитанию, а также проведения секционных спортивных занятий и оздоровительных мероприятий. Спортивно-игровые площадки имеют твердое покрытие.

Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения столовой и имеет самостоятельный въезд с улицы.

Для сбора мусора и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны предусмотрена площадка с водонепроницаемым твердым покрытием, размеры которой превышают площадь основания контейнеров на 1 м по периметру во все стороны.

Оздоровительное учреждение размещается на первом этаже здания школы. Набор помещений оздоровительного учреждения включает: игровые комнаты, помещения для занятий кружков, помещения медицинского назначения, спортивный зал, столовую, кладовую спортивного инвентаря, игр и кружкового инвентаря, туалеты, помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов. Помещения для кружковых занятий и их оборудование соответствует санитарным правилам, предъявляемым к учреждениям дополнительного образования.

Организация питания детей в оздоровительном учреждении с дневным пребыванием обеспечивается на базе школьной столовой» в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, и настоящими санитарными правилами.

Для организации медицинского обслуживания в оздоровительном учреждении предусмотрен медицинский кабинет.

Туалеты для мальчиков и девочек раздельные и оборудованы. Для персонала выделен отдельный туалет.

Для соблюдения правил личной гигиены детьми, подростками и персоналом оборудованы умывальники

В игровых комнатах, помещениях кружков, соблюдается режим проветривания. Для этих целей открываются и имеются форточки (фрамуги) с оборудованными фрамужными устройствами. На открывающихся окнах, фрамугах, форточках в летнее время предусмотрены наличие сетки от залета кровососущих насекомых.

Проветривание помещений проводится в отсутствие детей.

Для ограничения избыточного теплового воздействия инсоляции помещений оздоровительного учреждения в жаркое время года окна обеспечены солнцезащитными устройствами, шторами.

Здания оздоровительного учреждения оборудовано системой хозяйственно-питьевого водоснабжения, канализацией и водостоками в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения; обеспечены централизованным водоснабжением и канализацией.

Оздоровительное учреждение обеспечено водой, отвечающей требованиям безопасности на питьевую воду, отвечает гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» Питьевой режим в оздоровительном учреждении организован с нарушением – используются в повторном использовании одноразовые стаканчики (мытьё). Для детей и подростков обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в оздоровительном учреждении.

Организация питания:

Для обеспечения детей и подростков здоровым питанием разработан рацион питания (примерное 10 дневное меню).

Рацион питания предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение дня, на основании физиологических потребностей в пищевых веществах и рекомендуемого набора продуктов в зависимости от возраста детей.

На основании сформированного рациона питания разработано меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед).

Для обеспечения здоровым питанием составлено примерное меню на оздоровительную смену в соответствии рекомендуемой формой, а также меню-раскладка, содержащее количественные данные о рецептуре блюд.

В примерном меню соблюдены требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в витаминах.

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности каждого блюда, не приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

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

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2-3 дня.

Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, в котором указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организацию общественного питания, обслуживающая оздоровительное учреждение, осуществляется при наличии документов, гарантирующих качество и безопасность пищевых продуктов. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, сохраняется до окончания использования продукции. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом поставщика ОАО "Калачевский хлебозавод". ООО "Легион"

В целях производственного контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, за соблюдением условий хранения и сроков годности пищевых продуктов, оценкой качества приготовленных блюд на пищеблоке оздоровительного учреждения ежедневно заполняются журналы, "Журнал здоровья", "Ведомость контроля за питанием" ведется, " Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья", "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования", Журнал бракеража готовой кулинарной продукции", "Журнал витаминизации третьих и сладких блюд", с целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар).

Обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, выполняться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

По данным оценки ФБУЗ «Ц Г и Э в Калачевском, Суровикинском, Чернышковском, Клетском районах в Волгоградской области» готовая продукция, соответствует требованиям безопасности пищевой продукции ТР ТС 021/2011.

Территория оздоровительного учреждения содержится в чистоте. Уборку территории проводят ежедневно до выхода детей на участок.

Мусор собирают в мусоросборники, которые имеют плотно закрывающиеся крышки, и при заполнении 2/3 их объема вывозят на полигоны твердых бытовых отходов в соответствии с договором на вывоз бытовых отходов.

Все помещения оздоровительного учреждения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств. Уборка помещений проводится при открытых окнах и фрамугах.

В оздоровительных учреждениях для проведения уборки и дезинфекции помещений и оборудования используют моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в установленном порядке. При использовании моющих и дезинфицирующих средств соблюдают инструкции по их применению.

Все виды дезинфекционных работ осуществляются в отсутствие детей. Дезинфицирующие и моющие средства хранят в соответствии с инструкцией в местах, недоступных для детей.

Уборка помещений проводится силами технического персонала (без привлечения детей).

Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, тазы, швабры, ветошь) имеют сигнальную маркировку (красного цвета), использоваться по назначению и храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45⁰ С с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

Оборудование, инвентарь, посуда, тара выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

Мытье кухонной и столовой посуды, разделочного инвентаря, технологического оборудования, кухонных столов, шкафов и тары осуществляются в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не более 2/3 объема, промывают раствором моющего средства.

Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях столовой не допускается.

По окончании уборки весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде. Спортивный инвентарь подлежит обработке моющими средствами ежедневно.

Для предупреждения залета насекомых проведено засетчивание оконных и дверных проемов в помещении столовой.

Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами осуществляется специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ.

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний среди детей и подростков оздоровительном учреждении выполнены мероприятия:

- а) в столовой созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены;
- б) для мытья рук во все производственные цеха установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных полотенец;
- в) персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор в виде косынки) в количестве трех комплектов на одного работника в целях регулярной ее замены
- г) в организации питания организована централизованная стирка специальной санитарной одежды для персонала.

В гардеробных личные вещи и обувь персонала хранятся отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах).

Для оказания первой медицинской помощи имеется укомплектованная медицинская аптечка.

Производственный контроль за качеством и безопасностью питания детей осуществляется юридическим лицом, обеспечивающим питание в образовательном учреждении в соответствии с ППК.

Медицинский персонал проводит ежедневный осмотр детей при приеме в оздоровительное учреждение (включая осмотр на педикулез), ведет учет заболеваемости и оценивает показатели заболеваемости и эффективность оздоровления детей и подростков.

выявлены нарушения обязательных требований или требований,

установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»:

- п. 9.7. в примерном 10 дневном меню не приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур;

- п. 9.14. в примерном 10 дневном меню в завтраках 1, 3, 5, 6, 9 дней отсутствуют фрукты;

- п. 9.15. в обедах 1, 4 дней примерного 10 дневного меню не предусмотрены сладкие блюда

Лица, допустившие административное правонарушение: начальник оздоровительного лагеря Родионова Лариса Николаевна

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов): не выявлено выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний): не проверялось

нарушений не выявлено:

- Федеральный закон от 30.30.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральный закон от 26.12.2008г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;

- Федеральный закон от 27.12.2002г. № 184 – ФЗ «О техническом регулировании»

- СанПиН 2.2.1/2.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»;

- СанПиН 2.4.5.2409 – 08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- ТР ТС 021/2011 от 09.12.2011г. «О безопасности пищевой продукции»;

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный решением комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 882,

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», утвержденный решением комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 883,

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактике паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»;
- СанПиН 3.5.2.3472 - 17 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение";
- СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно - эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий".

Запись в Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля внесена (заполняется при проведении выездной проверки): внесена 29.06.2018г.

Ведущий специалист-эксперт
Фадеева Н.Ф. 
(подпись проверяющего)

Начальник лагеря Родионова Л. Н.

(подпись уполномоченного представителя
юридического лица, индивидуального
предпринимателя, его уполномоченного
представителя)

Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля отсутствует (заполняется при проведении выездной проверки):

(подпись проверяющего)

(подпись уполномоченного представителя
юридического лица, индивидуального
предпринимателя, его уполномоченного
представителя)

Прилагаемые к акту документы: протоколы лабораторных исследований ФБУЗ «ЦГиЭ» в Волгоградской области.

Подписи лиц, проводивших проверку: ведущий специалист – эксперт ТО Фадеева Н.Ф. 

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):
«29» июня 2018 г. начальник оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей Родионова Лариса Николаевна

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

29.06.2018г

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки _____
(подпись уполномоченного должностного лица)