

Лицо (а), проводившее(ие) проверку: Волчкова Екатерина Александровна - специалист - эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Нижегородской области в Сергачском, Краснооктябрьском, Пильнинском, Сеченовском районах.

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку;

с привлечением к участию в проверке экспертов, представителей экспертной организации филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в Лукояновском, Большебодлинском, Гагинском, Починковском, Шатковском, Сергачском, Краснооктябрьском, Пильнинском, Сеченовском районах» главного врача филиала Киселева Николая Арсеньевича, руководителя ИЛЦ, врача бактериолога Киселевой Ольги Борисовны, врача по общей гигиене Цоняева Николая Аркадьевича, помощника врача по гигиене труда – Володиной Лидии Александровны.

(Аттестат аккредитации № RA.RU.514205 от 14.09.2015 г. выдан Федеральной службой по аккредитации)

указывается (фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должности экспертов и/или наименование экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали:

Зинятулина Надира Равильевна – начальник оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей, директор МОУ Красногорская СШ Мусии Рамиль Хабибович

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

В ходе проведения проверки:

В соответствии с приказом МОУ Красногорская СШ от 12.05.2017 г. №35 пр «Об организации отдыха, оздоровления и занятости детей и молодежи Пильнинского района в каникулярный период 2017 года» на базе МОУ Красногорская СШ в период летних каникул организован оздоровительный лагерь с дневным пребыванием детей в 1 смену с 01.06.2017 г. по 21.06.2017 г. Продолжительность смены 21 календарный день. Оздоровительное учреждение укомплектовано из числа обучающихся МОУ Красногорская СШ в количестве 50 человек и подразделяется на 2 отряда. Количество работников из представленного штатного расписания составляет 9 человек. Личные медицинские книжки имеются у каждого работника. Медицинский осмотр пройден всеми работниками оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей, у всех имеется допуск к работе. Отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации имеется у всех работников оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей. Дети приняты в оздоровительный лагерь на основании допуска фельдшера ФАПа ГБУЗ НО «Пильнинская ЦРБ». Для участия в физкультурно-оздоровительных и спортивных мероприятиях дети распределены в соответствии с учетом их состояния здоровья.

Работа оздоровительного учреждения с дневным пребыванием детей организована в режиме пребывания детей с 08.30 до 14.30, с двухразовым питанием (завтрак и обед). В режим дня включены следующие элементы: 08.30 – начало работы лагеря; 08.35-08.45 - зарядка; 08.45-09.00 – линейка; 09.00-09.30 - завтрак; 09.30-13.30 – работа по планам отрядов; 13.00 -13.30 - обед; 13.50-14.20 – мероприятия по отрядам; 14.20-14.30 – линейка, уход детей домой. Продолжительность занятий кружков 35-45 минут.

Спортивно-оздоровительные мероприятия проводятся в спортивном здании школы и на спортивной площадке.

Территория оздоровительного учреждения содержится в удовлетворительном состоянии. На территории оздоровительного учреждения имеется зона отдыха, физкультурно-спортивная, хозяйственная зоны. В хозяйственной зоне для сбора мусора установлен контейнер на площадке с твердым покрытием на расстоянии более 25 м от здания. Площадка имеет

ограждение с трех сторон. На вывоз ТБО заключен договор с МУП «Коммунальщик» № 47 от 09.01.2017 года.

Оздоровительное учреждение размещено на первом этаже здания школы. Набор помещений включает: 2 игровые комнаты, спортивный зал, столовую, раздевалку, туалеты, помещение для хранения уборочного инвентаря.

Туалеты для мальчиков и девочек раздельные. Количество санитарных приборов достаточное. Унитазы обеспечены сиденьями, позволяющими проводить их влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Санитарно-техническое оборудование исправное. Туалеты оборудованы держателями для туалетной бумаги, мылом. Туалеты не оборудованы педальными ведрами, что является нарушением п.5.8. СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».

Для соблюдения правил личной гигиены перед обеденным залом оборудованы 5 умывальников, которые обеспечены мылом, 2 электрополотенцами.

В игровых комнатах не соблюдается режим проветривания. Проветривание проводится в отсутствие детей. В игровых комнатах проветривание не проводится: окна не открываются, на окнах не предусмотрено наличие сеток от залета кровососущих насекомых, что является нарушением п.6.2. СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул». Для ограничения избыточного теплового воздействия помещений окна обеспечены солнцезащитными устройствами и шторами.

09.02.2017г. проведено обследование технического состояния вентиляции с инструментальным измерением объемов вытяжки воздуха Шумерлинским местным отделением ВДПО Чувашской республики.

Все основные помещения оздоровительного учреждения имеют естественное освещение.

Холодное водоснабжение - централизованное, канализация – местный отстойник.

Питьевой режим организован на кипяченой воде – в обеденном зале установлен питьевой бачок с остуженной кипяченой водой, бачок зачехлен, имеется 2 подноса: поднос с чистыми стаканами, поднос для использованных стаканов. Дата и время кипячения указываются.

Питание организовано на базе пищеблока МОУ Красногорской СШ. Обеденный зал- 112,2 кв.м, фактическое число посадочных мест 120. Пищеблок имеет следующий набор помещений: варочный цех — 10 кв.м, моечная кухонной и столовой посуды — 4 кв.м (5 моек для мытья стаканов и столовой посуды), цех сырой продукции, 2 складских помещения для сыпучих продуктов, склад для овощей. Складское помещение для хранения продуктов оборудовано прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха.

В производственных цехах подводка горячей и холодной воды осуществляется без смесителей, что является нарушением п.3.3. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Производственный стол, предназначенный для обработки готовой продукции имеет покрытие, неустойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, что является нарушением п 4.5. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

В моечном помещении в инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря не указаны концентрация и объем применяемого моющего средства, что является нарушением п 5.4. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Для дозирования моющих и обеззараживающих средств не используют мерные емкости, что является нарушением п 5.7. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические

требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Ополаскивание посуды в третьей ванне проводится без гибкого планта с душевой насадкой, что является нарушением п.5.10. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Технологического, разделочного оборудования и инвентаря, кухонной и столовой посуды имеется достаточное количество.

В моечной, предназначенной для мытья кухонной посуды, хранятся разделочные доски для сырой и готовой продукции, что является нарушением п. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Морозильного и холодильного оборудования достаточно. Примерное меню разработано технологом Пильнинского района Кузнецовой Г.Н., согласовано руководителем оздоровительного учреждения. Примерное меню содержит информацию об энергетической и пищевой ценности, ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. В обеденном зале на момент проверки вывешено меню, в котором указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Запрещенных продуктов и блюд не выявлено. Документы, подтверждающие происхождение продукции имеются на всю продукцию. Контракт на поставку продуктов от 27.12.2016 года №714 с ООО «Нижегородская логистическая компания». Хлеб и хлебобулочные изделия поставляет ООО «Южный хлеб». На момент проверки на хлеб не предоставлены накладная и декларация, что является нарушением п.6.26. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

В целях производственного контроля за доброкачеством и безопасностью приготовленной пищи, за соблюдением условий хранения и сроков годности пищевых продуктов, оценкой качества приготовленных блюд на пищеблоке заведены журналы: журнал бракеража готовой продукции, журнал здоровья, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал проведения витаминизации третьих блюд. На момент проверки температура в холодильном оборудовании для хранения молочных изделий составляла +6 °С.

Суточные пробы отбираются от каждой партии приготовленных блюд и хранят в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6 °С.

Для проведения уборки применяют моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению. В качестве дезинфицирующего средства используется «Демос», свидетельство о государственной регистрации, инструкция по применению предоставлены. Уборочный инвентарь имеется в достаточном количестве, промаркирован, хранится в специально отведенных местах.

Пищевые отходы хранят в промаркированных емкостях с крышками в специально выделенном месте в моечной.

Для обработки яиц используют три промаркированные емкости.

На момент проверки следов жизнедеятельности грызунов не обнаружено, заключен договор на проведение дератизации с ФГУП «Профилактика» №50 от 01.10.2016 года №57. Площадь акарицидной обработки 0,5 га. Акарицидная обработка проведена до начала работы лагеря 02.06.2017 года. Договор на проведение акарицидной обработки с ФГУП «Профилактика» № 210 от 04.04.2017 года. Акт выполненных работ имеется.

Имеется 2 весов, весы поверены.

Для соблюдения персоналом правил личной гигиены созданы условия: для мытья рук установлена раковина, имеется мыло и индивидуальные полотенца, персонал обеспечен санитарной одеждой по 3 комплекта.

Аптечка для оказания первой медицинской помощи имеется, укомплектована.

Руководителем оздоровительного учреждения доведено содержание СанПиН 2.4.4.2599-«Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул» до сотрудников учреждения.

Программа производственного контроля за качеством и безопасностью питания детей разработана юридическим лицом.

В ходе мероприятий по контролю были отобраны на исследования пробы пищевых продуктов (ГБМБ-1, КЛР-3, ППСХ-2, ШМБ-1, ГБСХ-1, ППФХ-1), смывы с объектов окружающей среды (СМБГКП-10), воды питьевая на микробиологические и санитарно-химические показатели (ВНМБ-1, ВПСХ-1), дезинфицирующее средство.

V выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

1. Туалеты не оборудованы педальными ведрами, что является нарушением п.5.8. СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».

2. В производственных цехах подводка горячей и холодной воды осуществляется без смесителей, что является нарушением п.3.3. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

3. Производственный стол, предназначенный для обработки готовой продукции имеет покрытие, неустойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, что является нарушением п.4.5. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

4. Ополаскивание посуды в третьей ванне проводится без гибкого шланга с душевой насадкой, что является нарушением п.5.10. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

5. В моечном помещении в инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря не указаны концентрация и объем применяемого моющего средства, что является нарушением п.5.4. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

6. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств не используют мерные емкости, что является нарушением п.5.7. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

7. На момент проверки на хлеб не предоставлены накладная и декларация, что является нарушением п.6.26. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Ответственным за данные нарушения является начальник оздоровительного лагеря дневного пребывания детей Зиниятуллина Надира Равильевна.

Нарушения, указанные в пунктах 3,5,7 устранены до конца проверки.

(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):

выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний):

нарушений не выявлено

(нужное отметить знаком ✓)

Просьба руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя об ознакомлении подлежащих проверке лиц с административным регламентом проведения мероприятий по контролю и порядком их проведения на объектах, используемых при осуществлении деятельности

- поступала

(указать дату и время ознакомления, Ф.И.О. ознакомившегося лица)

- не поступала

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

(подпись проверяющего)

(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)

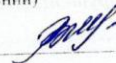
Прилагаемые документы:

Протокол испытаний дезинфицирующих средств №06-6236 от 08.06.2017г., протокол испытаний смывов №06/6226-06/6235 от 07.06.2017 г., протокол испытаний воды №06-6225 от 09.06.2017 г., протокол испытаний готовых блюд на химический состав и калорийность №06-5622 от 05.06.2017 г., протоколы испытаний пищевых продуктов №06-6218 от 13.06.2017 г., №06-6219 от 13.06.2017 г., №06-6220 от 13.06.2017 г., № 06-6221 от 13.06.2017г., №6222 от 13.06.2017 г., №6223 от 13.06.2017 г., №6224 от 13.06.2017 г. Объяснение к акту проверки. Предписание об устранении выявленных нарушений №17250064 от 15.06.2017г.

(документы или их копии, связанные с результатами проверки, в том числе(при их наличии) протоколы отбора образцов (проб) продукции, обследования объектов окружающей среды и объектов производственной среды, протоколы (заключения) проведенных исследований(испытаний) и экспертиз, объяснения работников юридического лица, работников индивидуального предпринимателя, на которых возлагается ответственность за нарушения обязательных требований, предписания об устранении выявленных нарушений)

Подписи лиц, проводивших проверку:

Волчкова Екатерина Александровна



С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):

Начальник оздоровительного лагеря
с дневным пребыванием детей

Зиннатуллина Надира Равильевна

(фамилия, имя, отчество (в случае, если
имеется), должность руководителя, иного
должностного лица или уполномоченного
представителя юридического лица,
индивидуального предпринимателя,
его уполномоченного представителя)

“ 15 ” июня 20 17 г.


(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

(подпись уполномоченного должностного лица
(лиц), проводившего(их) проверку)

В соответствии с частью 12 статьи 16 Федерального закона от 26.12.2008 N 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля" разъясняю, что в случае несогласия с фактами, выводами, предложениями, изложенными в акте проверки, либо с выданным предписанием об устранении выявленных нарушений в течение пятнадцати дней с даты получения акта проверки юридическое лицо, индивидуальный предприниматель, в отношении которого проведена проверка, вправе представить в соответствующий орган государственного контроля (надзора) в письменной форме возражения в отношении акта проверки и (или) выданного предписания об устранении выявленных нарушений в целом или его отдельных положений с приложением документов, подтверждающих обоснованность таких возражений, или их заверенные копии либо в согласованный срок передать их в орган государственного контроля (надзора).

Положения части 12 статьи 16 Федерального закона от 26.12.2008 N 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля" мне разъяснены и понятны.

Зиннатуллина Надира Равильевна
Начальник оздоровительного лагеря
с дневным пребыванием детей

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется)
должность руководителя, иного должностного лица
или уполномоченного представителя юридического
лица, индивидуального предпринимателя,
его уполномоченного представителя, подпись)

