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 Ставропольскому краю

г. Буденновск «19» июня 20 17 г.

(место составления акта) (дата составления акта)

09 час 00 мин

(время составления акта)

ОКВЭД 55.90

АКТ ПРОВЕРКИ №323

органом государственного контроля (надзора) юридического лица, индивидуального предпринимателя

По адресу/адресам: *Ставропольский край, Буденновский район, г. Буденновск, микрорайон, 7, пр. Менделеева*

(место проведения проверки)

На основании: *распоряжения начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Буденновском районе 261-07р/в от 18.05.2017г.*

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата)

была проведена внеплановая выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная выездная)

Муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 6 г. Буденновска Буденновского района»

(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее –при наличии) индивидуального предпринимателя)

Продолжительность проверки:

« » с час. мин. до час. мин. Продолжительность

« » с час. мин. до час. мин. Продолжительность

(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений юридического лица или при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя по нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки: 4/4

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: *Управление Роспотребнадзора по Ставропольскому краю*

(наименование органа государственного контроля (надзора))

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки, заверенной должностным лицом, проводившим проверку **ознакомлен:** (заполняется при проведении выездной проверки)

Директор Охмат Наталья Петровна 29.05.2017 г. 15:45

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившие проверку:

Карпов Игорь Михайлович - главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Буденновском районе.

Соколов Денис Сергеевич - специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Буденновском районе.

Мелихова Татьяна Ивановна – врач по ОГ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в

Ставропольском крае в Буденновском районе», Крячкова Елена Юрьевна – помощник санитарного врача филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Буденновском районе», Пика Елена Николаевна – помощник санитарного врача филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Буденновском районе», аттестат аккредитации органа инспекции RA.RU/710062 от 08.06.2015 г., аттестат RA.RU/7510437 от 19.10.2015 г., Федеральная служба по аккредитации

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указывается фамилии, имена, отчества (в случае, если имеется), должности экспертов и/или наименование экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали: *директор Охмат Наталья Петровна*

(фамилия, имя, отчество (последнее –при наличии), 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)

01.06.2017г. с 08.00 час. до 09.00 час в Буденновском районе, г. Буденновск, микрорайон 7, пр. Менделеева, проводилась проверка летнего оздоровительного учреждения на базе Муниципального общеобразовательного учреждения "Средняя общеобразовательная школа № 6", в ходе которой установлено, что МОУ СОШ № 6 на базе, которого расположено ЛОУ, является юридическим лицом, зарегистрированным в установленном законодательством РФ порядке. ИНН 2624022697, ОГРН 1022603227239 от 08.08.2000 года. МОУ СОШ № 6 действует на основании Устава, законным представителем является директор МОУ СОШ № 6.

Оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей организовано на базе общеобразовательного учреждения МОУ СОШ № 6 для обучающихся на время летних каникул.

Оздоровительное учреждение укомплектовано из числа обучающихся общеобразовательного учреждения, подразделено на отряды.

1 смена с 01.06.2017г. по 21.06.2017г. – 70 человек.

Письмо оздоровительному учреждению с дневным пребыванием детей в период каникул о соответствии его санитарным правилам выдано.

К работе в оздоровительном учреждении допущен персонал, прошедший профессиональную гигиеническую подготовку, аттестацию и медицинское обследование в установленном порядке. Каждый из персонала имеет личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, профилактических прививках, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Работа оздоровительного учреждения с дневным пребыванием детей осуществляется в режиме с 8.00 до 14.00 часов, с организацией 2-х разового питания (завтрак и обед).

Режим дня предусмотрен с учетом максимального пребывания детей на свежем воздухе, проведения оздоровительных, спортивных, культурных мероприятий, игр; регулярного 2-х разового питания для детей.

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

Спортивно-оздоровительные мероприятия будут проводиться на базе стадиона и спортивного зала школы.

На территории оздоровительного учреждения выделено 3 зоны: зона отдыха, физкультурно-спортивная и хозяйственная. Спортивно-игровые площадки имеют твердое покрытие, футбольное поле – травяной покров.

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 которого превышают площадь основания контейнеров на 1 м по периметру во все стороны, на которой расположен 1 контейнер с плотно закрывающейся крышкой, площадка с трех сторон оборудована ветронепроницаемым ограждением.

Набор помещений оздоровительного учреждения включает: игровые комнаты, под которые будут задействованы 4 учебных класса начальной школы, помещения медицинского назначения,

спортивный зал, столовая, туалеты, помещения для хранения и обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов.

Питание детей организовано на базе пищеблока общеобразовательного учреждения №6, работающего на сырье.

Для организации медицинского обслуживания в учреждении предусмотрен медицинский кабинет, изолятор, оборудованные раковинами для мытья рук, с подводкой к ним горячей и холодной воды, необходимым инвентарем и оборудованием.

Медицинский кабинет оснащен письменным столом, стульями, ширмой, кушеткой, шкафом аптечным, медицинским столиком, холодильником, ведром с педальной крышкой, а также необходимым для осуществления медицинской деятельности инструментарием и приборами. Изолятор оснащен раскладушками – в количестве 2-х, столом и стульями. Процедуры, требующие стерильности в учреждении не проводятся.

09.06.2017г. с 10:00 час. до 11:00 час. Туалет для мальчиков и девочек раздельный. Туалеты оборудованы держателями для туалетной бумаги, электро- или бумажными полотенцами, ***однако, в нарушение 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», в туалете для мальчиков неисправно санитарно-техническое оборудование (не работает слив унитаза).***

Для соблюдения правил личной гигиены детьми, подростками и персоналом, перед обеденным залом оборудованы умывальные раковины для мытья рук, в количестве 4, оборудованы мылом и бумажными полотенцами.

Для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфекционных растворов, предусмотрено отдельное помещение.

В игровых помещениях, для соблюдения режима проветривания, на окнах имеются открывающиеся форточки (фрамуги). На открывающихся окнах предусмотрено наличие сетки от залета кровососущих насекомых.

Для ограничения избыточного теплового воздействия, окна обеспечены шторами.

Все основные помещения оздоровительного учреждения имеют естественное освещение.

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

Оздоровительное учреждение обеспечено водой, отвечающей требованиям безопасности на питьевую воду. Питьевой режим в оздоровительном учреждении будет организован через стационарный питьевой фонтанчик и бутилированную питьевую воду, расфасованную в емкости.

Для организации питьевого режима учреждение обеспечено достаточным количеством одноразовых стаканчиков в игровых, а также контейнерами - для сбора использованной посуды одноразового применения.

Бутилированная вода, поставляемая в учреждение имеет документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

13.06.2017г. с 10:00 час. до 11:00 час. При проведении проверки были отобраны пробы питьевой воды на санитарно-химические и микробиологические показатели, смывы на БГКП, на паразитологические показатели, на иерсинии, готовое блюдо на качество термической обработки, готовое блюдо на микробиологические показатели, готовое блюдо на содержание аскорбиновой кислоты, пищевое сырье на микробиологические показатели, соль на содержание йода, пищевое сырье на паразитологическое исследование, пищевое сырье на санитарно-химические показатели.

Отобранные пробы направлены для проведения лабораторных исследований в филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае» в Буденновском районе.

19.06.2017г. с 12:00 час. до 13:00 час. В набора помещений пищеблока входит горячий цех, мясорыбный цех, моечная, комната персонала, 2 складских помещения. Горячий цех условно разделен на зоны. Из оборудования имеется холодильники, морозильная камера, электроплиты, духовой шкаф, электромясорубка, весы, посудомоечная машина, пароконвенктомат, картофелечистка.

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

Технологические карты имеются на все блюда, которые приготавливаются, согласно примерного меню. С-витаминизация третьих блюд осуществляется ежедневно из расчета 20 мг на 1 ребенка до 10 лет, и 25 мг на 1 ребенка 11 лет и старше. Витаминизация готовых блюд проводится под контролем медицинского работника, и регистрируется в специальном журнале. Имеются бракеражный журнал готовой продукции, в котором, в процессе эксплуатации летнего учреждения, отмечается закладка основных продуктов, вкусовые качества, готовность блюда и разрешение на выдачу. Имеется журнал бракеража сырых продуктов, в котором отмечается наименование поступившего продукта, его количество, номер накладной, срок реализации по накладной и реальный срок реализации продукта, остаток и его реализация.

Разделочные доски и ножи промаркированы. Имеется 2 комплекта столовой посуды по числу детей в смену. В моечном отделении вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. Транспортирование пищевых продуктов будет осуществляться специальным автотранспортом, имеющий санитарный паспорт.

Обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, будут выполняться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Территория оздоровительного учреждения содержится в чистоте. Уборку территории проводят ежедневно.

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

Для проведения уборки и дезинфекции помещений и оборудования используют моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в установленном порядке. В качестве дезинфицирующего средства используется " Форекс -хлор - дисолид ". При использовании моющих и дезинфицирующего средства 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).

Места общего пользования (туалеты, столовая и медицинский кабинет) ежедневно убирают с использованием моющих и дезинфицирующих средств и содержат в чистоте. Санитарно-техническое оборудование подлежит ежедневному обеззараживанию с применением чистящих и дезинфицирующих средств.

Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, швабры, ветошь) имеют сигнальную маркировку (красного цвета), используются по назначению, хранятся 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. Для уборки производственных помещений пищеблока выделен промаркированный уборочный инвентарь.

Ветошь в конце работы замачивают в воде, с добавлением моющих средств, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

Оборудование, инвентарь, тара выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке, и соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Мытье столовой посуды, кухонного инвентаря, технологического оборудования, осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

По окончании уборки весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и

дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.

Для предупреждения залета насекомых перед началом летней оздоровительной компании будет проведено засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях 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 профилактике клещевого энцефалита, перед началом летней оздоровительной компании и перед началом каждой смены, будет организовано проведение противоклещевой обработки территории.

В столовой созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены. Персонал пищеблока обеспечен специальной санитарной одеждой в количестве 3 комплектов на одного работника.

В гардеробной личные вещи и обувь персонала хранится раздельно от санитарной одежды (в разных шкафах).

Аптечка, для оказания первой медицинской помощи в наличии, пополняется своевременно.

Согласно протоколов лабораторных исследований от 19.06.2017г. №№ 3939-3948,3560 по исследованным микробиологическим и санитарно-химическим показателям отобранные пробы питьевой воды соответствуют требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»; при проведении микробиологического анализа окружающей среды (смывы) БГКП не обнаружены, что соответствует требованиям МУ МЗ № 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами»; при проведении паразитологического анализа окружающей среды (смывы) яйца гельминтов не обнаружены, что соответствует требованиям МУ МЗ № 2657-8282 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами»; при проведении иерсинийного анализа окружающей среды (смывы) иерсинии не обнаружено, что соответствует требованиям МУ МЗ № 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами»; исследуемое готовое блюдо по санитарно-химическим показателям подвергнут качественной термической обработке, что соответствует требованиям нормативной документации Инструкция № 1-40/3805 от 11.11.1991; исследуемое готовое блюдо на микробиологические показатели соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; фактическое содержание витамина «С» в исследуемом готовом блюде соответствует ГОСТ 7047-55 «Витамины. Отбор проб, методы определения витаминов и испытания качества витаминных препаратов»; исследуемая проба пищевого сырья по микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; исследуемая проба соли йодированной по санитарно-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТ Р 51574-2000, пищевое сырье по исследованным показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Получен письменный ответ на предписание.

Выявленные нарушения в ходе проверки были устранены, в туалете для мальчиков унитазы находятся в исправном техническом состоянии.

Таким образом, предписание №279 от 09.06.2017г. выполнено в полном объеме.

выявлены нарушения обязательных требований установленных (нормативными) правовыми актами:

В нарушение 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», в туалете для мальчиков неисправно санитарно-техническое оборудование (не работает слив унитаза).

Лицо(а) допустившие нарушения: **директор Охмат Наталья Петровна**

(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) (с указанием реквизитов выданных предписаний): *не выявлено.*
- нарушений не выявлено: *Федеральный закон от 17.09.1998 г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней», Федеральный закон от 22.11.1995 N 171-ФЗ "О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции", Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака», Закон Российской Федерации от 07.02.1992г. № 2300-1 «О защите прав потребителей», Постановление Правительства РФ от 15.08.2013 N 706 «Об утверждении Правил оказания платных образовательных услуг», СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул», СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» с изменениями, СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий», СанПиН 2.2.1/2.1.1.2585-10 «Изменения и дополнение № 1 к СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03», СанПиН 2.1.4.1074-01 «Санитарные правила и нормативы «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества», СанПиН 2.1.2.1188-03 «Плавательные бассейны. Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды плавательных бассейнов. Контроль качества», СанПиН 42-128-4690-88 «Санитарные правила содержания территории населенных мест», СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность», СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами», СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней», СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза», СП 3.5.1378-03 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности», СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих», СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций», СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации», СП 3.5.3. 3223-14 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий», СанПиН 2.1.7.1287-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы», СП 3.1.7.3148-13 «Профилактика Крымской геморрагической лихорадки», СП 3.1.3310-15 «Профилактика инфекций, передающихся иксодовыми клещами», Приказ Минздрава России от 12.05.2014 г. № 214н «Об утверждении Требований к знаку о запрете курения и порядку его размещения.*

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

_____ _____

(подпись проверяющего)

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

Прилагаемые документы:	протокол отбора проб от 13.06.2017г., протокол лабораторных исследований от 19.06.2017г. №№ 3939-3948,3560, копия договора на проведение дератизационных и дезинсекционных работ, копия договора на вывоз ТБО.
Подписи лиц, проводивших проверку:	**Карпов Игорь Михайлович** - главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Буденновском районе **Соколов Денис** Сергеевич – специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Буденновском районе

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):
Директор Охмат Наталья Петровна

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

«26 05 2017г. _____

(дата) (подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

_____

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку)