

**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. Невинномысск,
ул. Чайковского, 3
(место составления акта)

« 29 » июня 20 17 г.
(дата составления акта)
15-00 до 15-30
(время составления акта)

**АКТ ПРОВЕРКИ,
органом государственного контроля (надзора) юридического лица,
индивидуального предпринимателя**

№ 266-09р/в

По адресу/адресам: СК, г. Невинномысск, ул. Гагарина, 62-А

(место проведения проверки)

На основании: распоряжения начальника Территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в г. Невинномыске – Демин Александр
Николаевич от 29.05.2017г № 266-09р/в

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена внеплановая/выездная проверка в отношении: Муниципального
бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №
1» города Невинномысска

(плановая/внеплановая, документарная выездная)

начальник лагеря Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа № 1» города Невинномысска Романцова Татьяна
Николаевна

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

Продолжительность проверки:

«09» июня 2017г. с 10 час. 00 мин. до 10 час. 30 мин. Продолжительность 0 час. 30 мин.

«22» июня 2017г. с 09 час. 00 мин. до 09 час. 30 мин. Продолжительность 0 час. 30 мин.

«29» июня 2017г. с 11 час. 00 мин. до 12 час. 00 мин. Продолжительность 1 час. 00 мин.

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

Общая продолжительность проверки: 2 час. 00 мин./3 дня

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по
Ставропольскому краю в г. Невинномыске _____

(наименование органа государственного контроля (надзора))

С копией распоряжения о проведении проверки ознакомлена (ы): (заполняется при проведении
выездной проверки)



начальник лагеря Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 1» города Невинномысска Романцова Татьяна Николаевна 09.06.2017г. 10-00

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившие проверку: Колесникова Наталья Николаевна - специалист – эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в г. Невинномысске;

Вдовенко Марина Николаевна – пом. врача эпидемиолога филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в г. Невинномысске». Аттестат аккредитации зарегистрирован в Госреестре № РОСС RU.0001.513201 от 29.06.2015 г.

(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))
начальник лагеря Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 1» города Невинномысска Романцова Татьяна Николаевна

(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)

В ходе проведения проверки: «09» июня 2017г. с 10 час. 00 мин. до 10 час. 30 мин. начата выездная внеплановая проверка. Внеплановая выездная проверка проводилась с целью реализации поручения Правительства Российской Федерации от 07.03.2017 № ОГ-П12-1295, приказа руководителя Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 13.03.2017г. № 132 «О проведении внеплановых проверок в период подготовки и проведения оздоровительной кампании 2017 года» и проверки исполнения ранее выданного предписания № 186 от 05.05.2017г..

В рамках внеплановой проверки в лабораторию филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском в г. Невинномысске», дано поручение от 05.06.2017г. № 207–внеплан (дет) на проведение следующих исследований:

1/2 ВПМБ (ОМЧ,ОКБ-ТКБ)- на пищеблоке

1/5 ВПСХ (запах t-20гр, t-60гр,вкус-, цв, мут) - на пищеблоке

1/1 ДССХ (% содержание АДВ)

ГБТО-1/1 -пищеблок

ГБСХ-1/1 (вит. «С» в 3 блюде компот или кисель) -пищеблок.

КЛР-2/12: (белки, жиры, углеводы, калорийность, зола, сухие вещества)-пищеблок

ПСМБ-1/3 (КМАФАнМ, БГКП, патогенные, в т.ч. сальмонеллы) -пищеблок

ППСХ - 1/7 (овощи) – нитраты, пестициды α , β , γ ГХЦГ, ДДТ, ДДЕ, ДДД;

ГБМБ - 1/5 (КМАФ_{АнМ}, БГКП, Proteus, сальмонеллы, S.Aureus) - гарнир;
СМБГКП-5/5 - пищеблок
СМИ – 3/3
СМПЗ-5/5 –пищеблок
ПСПЗ-1 (овощи)-пищеблок

Мероприятия предписания № 186 от 05.05.2017г. выполнено: в коридоре перед столовой поверхность потолка позволяет проводить влажную уборку (проведена покраска).

Работа летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей на базе
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя
общеобразовательная школа № 1»

1 смена с 08.06 по 29.06.17г. планируется с общим количеством детей 120,
продолжительность смены 21 день. Режим работы с 8-30 до 14-30 без организации
дневного сна, выходной воскресенье.

С копией распоряжения о проведении проверки ознакомлена: начальник лагеря
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя
общеобразовательная школа № 1» города Невинномысска Романцова Татьяна Николаевна

«22» июня 2017г. с 09 час. 00 мин. до 09 час. 30 мин.

Согласно поручения № 207-внеплан (дет) о проведении экспертиз, обследования
(исследования, испытания, оценки) от 05.06.2017г. проводился отбор проб продукции для
лабораторных исследований.

Территория благоустроена, состояние удовлетворительное, выделены зона отдыха,
физкультурно-спортивная и хозяйственная зоны. Обеспечены условия для выполнения
программы по физическому воспитанию, а также проведения спортивных занятий и
оздоровительных мероприятий.

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 размещена
площадка с водонепроницаемым твердым покрытием. Площадка с трех сторон
оборудована ветронепроницаемым ограждением с высотой, превышающей высоту
контейнеров для сбора мусора. Договор на вывоз мусора заключен с МУП по
благоустройству города.

Под помещения лагеря используются помещения: игровые комнаты, помещения
медицинского назначения (медицинский кабинет, два изолятора), столовая, два туалета,
помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления
дезинфекционных растворов.

Изоляторы оснащены раскладушками, 2-мя столами и стульями.

Режим дня предусматривает максимальное пребывание детей на свежем воздухе,
проведение оздоровительных, спортивных, культурных мероприятий, организацию игр.
Мероприятия по физическому воспитанию организуется в соответствии с возрастом
детей, состоянием их здоровья, уровнем физического развития и физической
подготовленности. Распределение детей и подростков на основную, подготовительную и
специальную группы, для участия в физкультурно-оздоровительных и спортивно-
массовых мероприятиях, проводится мед. работником с учетом их состояния здоровья или
на основании справок об их здоровье.

Медицинское обслуживание детей осуществляется специалистами ГБУЗ «Детская
больница» по территориальному принципу согласно договора о взаимном сотрудничестве.

Все помещения с пребыванием детей имеют естественное освещение. При проверке
игровые оборудованы настольными играми. В игровых комнатах соблюдается режим

проветривания. Для этих целей не менее 50% окон открываются, от залета кровососущих насекомых на окна сетки.

Туалеты оборудованы педальными ведрами, держателями для туалетной бумаги, мылом, бумажными полотенцами. Санитарно-техническое оборудование исправно без сколов, трещин и других дефектов. Унитазы обеспечены сидениями, позволяющими проводить их ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Для соблюдения правил личной гигиены детьми, подростками и персоналом перед обеденным залом оборудуются умывальники в количестве 3 штук. Каждый умывальник обеспечен мылом, бумажными рулонами.

Для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфекционных растворов имеется отдельное помещение. Запас моющих и дезинфицирующих средств имеется. Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов хранится отдельно от другого уборочного инвентаря.

«29» июня 2017г. с 11 час. 00 мин. до 12 час. 00 мин.

Вентиляция помещений естественная, посредством форточек и фрамуг.

Текущее санитарное состояние занимаемых помещений визуально удовлетворительное.

Видимых следов пребывания грызунов не обнаружено. На проведение дератизации заключен договор с Невинномысским отделением ФГУП «Центр дезинфекции в СК».

В школе имеется наглядная информация по профилактике крымской геморрагической лихорадки. Проведена аккарицидная обработка, заключен договор с Андроповским филиалом Федерального государственного унитарного предприятия «Центр дезинфекции в Ставропольском крае «Роспотребнадзора», представлен акт выполненных работ по проведению аккарицидной обработке препаратом «Цифокс»; проведен контроль эффективности обработки через 3 дня и через 15-20 дней – иксодовых клещей на флага-километре не обнаружено. Работающих в смене 3 человек, медицинский осмотр в пройден в полном объеме.

Нарушен 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» санитарно-техническое оборудование не исправно: на 2 этаже в туалете для мальчиков 1 раковина не работает.

Медицинские помещения

Оказание медицинской помощи осуществляется на основании лицензии на медицинскую деятельность № ФС 26-01-001562 от 17.02.2012г.

В медпункте осуществляется оказание первой неотложной помощи детям; инъекции, в том числе прививки; перевязки. Перевязки гнойных ран в медпункте не проводятся. Имеются кабинет приёма и процедурный кабинет. Кабинеты оснащены необходимыми мебелью, инвентарём.

Водоснабжение (холодное, горячее), канализация, отопление – от централизованных сетей.

Вентиляция в помещениях осуществляется естественным путем через форточки и вентиляционные каналы. Освещение в кабинетах естественное боковое, искусственное общее представлено люминесцентными лампами, светильники имеют защитную арматуру.

Помещения медицинского назначения находятся в удовлетворительном санитарном состоянии.

Изолятор расположен на 1 этаже, выделены 2 помещения - для капельных и для кишечных инфекций.

Кабинеты оснащены необходимыми мебелью, инвентарём.

Уборочного инвентаря достаточно, промаркирован, хранится в специально отведённых местах. Раздельное хранение личной и спецодежды соблюдается (выделен шкаф). Текущая влажная уборка помещений проводится 2 раза в день - перед началом работы и в конце работы, с использованием моющих и дезинфицирующих средств, генеральная уборка - по графику.

При проведении медицинских манипуляций работа выполняется в одноразовых перчатках. Спецодеждой и средствами индивидуальной защиты мед. работники обеспечены полностью. Работа в кабинетах проводится, в основном, с использованием изделий мед. назначения однократного применения (шприцы, шпатели и т.д.) Емкости с дезинфицирующими средствами имеют полную маркировку. Для дезинфекции используют растворы «Жавелион».

В мед. блоке имеются правила действия сотрудников при возникновении биологической аварии. Аптечка для оказания экстренной медицинской помощи на случай биологической аварии имеется. Аварийная аптечка укомплектована в соответствии с СП 1.3.2322-08 "Безопасность работы с микроорганизмами III-IV групп патогенности (опасности) и возбудителями паразитарных болезней».

Для дезинфекции многоразового инструментария (пинцеты, термометры) имеются промаркированные ёмкости.

Аптечка первой помощи имеется, укомплектована полностью.

В соответствии с требованиями СП 3.1/3.21379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» учет и регистрация инфекционных заболеваний ведется в журнале ф.60, имеются бланки экстренных извещений.

На текущий период заказаны медикаменты для оказания первой медицинской помощи в период летней оздоровительной кампании.

Медицинская документация заведена в полном объёме.

Все помещения с пребыванием детей имеют естественное освещение.

На пищеблоке имеется два входа, один со стороны рекреации школы и один вход с территории обеденный зал оборудован обеденными столами на 80 мест каждый и стульями.

В состав помещений пищеблока входит варочный цех, моечная, цех для обработки мяса рыба овощей, бытовое помещение, санитарный узел, душевая, раздевалка для персонала, холодильный шкаф, который не в рабочем состоянии для сыпучих и консервированных продуктов .

Моечная для посуды оборудована 5-ю моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды, посудомоечной машиной, столом для грязной посуды, стеллажами для чистой посуды, умывальной раковиной для рук персонала. Моечные ванны для мытья посуды имеют маркировку объемной вместимости. В моечной вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, моечные ванны для мытья столовой посуды обеспечены пробками. В варочном цехе установлено три электропечи, на четыре мармита, электросковорода, 2 тестомесильные машины, протирочная машина для готовой продукции (картофельное пюре), умывальная раковина для рук, шесть производственных столов, стол для чистой посуды, мармит для первых и вторых блюд.

В цехе для обработки мяса, рыбы, овощей установлено три моечные ванны и три производственных стола (столы соединены), для мясо птицы выделен отдельная ванна, картофелечистка, две электромясорубки, два холодильных оборудования. Все моечные ванны оборудованы подводкой горячей и холодной воды через смесители. Здесь же выделены промаркированные емкости для обработки яйца, в наличии имеется памятка по режиму обработки яиц.

Все холодильное оборудование (8 единиц) обеспечено термометрами для контроля за температурой, промаркировано, находится в рабочем состоянии. Нарушений условий хранения скоропортящихся продуктов на момент проверки не выявлено.

Бытовое помещение для персонала оборудовано шкафами, личные вещи и санитарная одежда хранятся раздельно. В санитарном узле установлен унитаз и умывальная раковина, для соблюдения правил личной гигиены для персонала пищеблока предусмотрена душевая комната, в душевой установлен гибкий шланг с душевой насадкой. В коридоре установлен шкаф для хранения уборочного инвентаря, моющих и дез. Средств. Для уборки каждой группы помещений пищеблока выделен отдельный промаркированный инвентарь, хранится в специально выделенном помещении.

Складское помещение для хранения сыпучих и консервированной продукции оборудовано стеллажами, приборами для измерения температуры.

Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи имеется промаркированное оборудование (холодильники), производственные столы, разделочный инвентарь, кухонная посуда. Для порционирования блюд используется инвентарь с мерной меткой объема. Столовой, кухонной посудой и столовыми приборами обеспечены. Разделочный инвентарь промаркирован.

Вентиляция на пищеблоке естественная, посредством вентканалов, вытяжная вентиляция с механическим побуждением оборудована в варочном цехе.

Стены на высоту панелей производственных и складских помещений пищеблока выполнены кафельной плиткой, полы выполнены напольной плиткой, стены в коридоре окрашены влагостойкой краской.

Поставка продуктов осуществляется ООО «Азалия» согласно договоров на поставку, сертификация к договору имеется.

Примерное 18-ти дневное меню на горячее питание утверждено директором школы и согласованное с Роспотребнадзором имеется. Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню.

В обеденном зале вывешено утвержденное меню, в котором указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарного изделия. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы. Оценку качества приготовленных блюд проводится бракеражная комиссия. Результаты бракеража регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Суточная проба оставлена, хранится в специально выделенном холодильнике в течении 48 часов. Документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов, на момент проверки имеются.

«29» июня 2017г. с 11 час. 00 мин. до 12 час. 00 мин.

По результатам лабораторных испытаний аккредитованной лаборатории ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в городе Невинномысске» (Аттестат аккредитации зарегистрирован в Госреестре № РОСС RU.0001.513201 от 29.06.2015 г.) в ответ на поручение от 05.06.2017г. № 207– внеплан (дет) о проведении экспертиз, обследования (исследования, испытания, оценки), представлены протоколы лабораторных исследований:

При анализе данных результатов лабораторных исследований установлено:

Проба каши гречневой рассыпчатой по исследованным микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» – протокол лабораторных исследований № 5675 от 26.06.2017г.

получены результаты исследований по микробиологическим и санитарно-химическим исследованиям пробы воды питьевой соответствуют требованиям СанПин 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» (с изменениями) – протокол лабораторных исследований № 5572, 5624 от 23.06.2017г.

Проба яйцо куриное столовое по исследованным показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» – протокол лабораторных исследований № 5674 от 26.06.2017г.

При проведении санитарно-бактериологических исследований смывов с объектов внешней среды БГКП не обнаружены, санитарный режим соблюдается в соответствии с МУ 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами» – протокол лабораторных исследований № 5676 от 24.06.2017г.

Исследования смывов на яйца гельминтов соответствует требованиям СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» – протокол лабораторных исследований № 5547 от 22.06.2017г.

Проба картофеля свежего по исследованным показателям (нитраты) соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» – протокол лабораторных исследований № 5670 от 26.06.2017г.

Исследования на яйца гельминтов картофеля свежего соответствует требованиям СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» – протокол лабораторных исследований № 5670 от 26.06.2017г.

Соотношение Белков, Жиров, Углеводов и калорийность пробы суп картофельный с лапшой соответствует требованиям СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул» - протокол лабораторных исследований № 5672 от 26 июня 2017г.

Проба кисель из сухофруктов по содержанию витамина «С» соответствует требованиям СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул» - протокол лабораторных исследований № 5673 от 26 июня 2017г.

Проба жаркое по-домашнему на качественную реакцию пероксидазы соответствует требованиям нормативной документации МУМЗ СССР 122-5/72 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания» - протокол лабораторных исследований № 5671 от 26 июня 2017г.

Соотношение Белков, Жиров, Углеводов и калорийность пробы жаркое по-домашнему соответствует требованиям СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул» - протокол лабораторных исследований № 5671 от 26 июня 2017г.

Содержание в рабочем растворе дезинфицирующего средства (раствор жавелиона) соответствует требованиям Р 4.2.2643-10 «Методы лабораторных исследований и испытаний дезинфекционных средств для оценки их эффективности и безопасности» – протокол лабораторных исследований № 5625 от 23.06.2017г.

выявлены нарушения обязательных требований установленных (нормативными) правовыми актами: «29» июня 2017г. с 11 час. 00 мин. до 12 час. 00 мин.

Нарушен 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» санитарно-техническое оборудование не исправно: на 2 этаже в туалете для мальчиков 1 раковина не работает.

На должностное лицо составлен протокол об административном правонарушении по ст. 6.3 КРФоАП

(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) (с указанием реквизитов выданных предписаний):

нарушений не выявлено

■

Запись в Журнал учёта проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора) 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: распоряжение о проведении внеплановой проверки от 29.05.2017г № 266-09р/в, протоколы лабораторных исследований, протокол об административном правонарушении по ст. 6.3 КРФоАП. № 401 от 29.06.17г., предписание об устранении нарушений № 290 от 29.06.17г.

Подписи лиц, проводивших проверку: Колесникова Н.Н. _____

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

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

« ____ » _____ 2017г.
_____ (подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____

_____ (подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку)