ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

Южный территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Оренбургской области

462241,Оренбургская область г. Кувандык, ул. К. Маркса, 20 «А».
Тел/факс.:(8 353 61) 36-5-89; E-Mail: yuto@56.rospotrebnadzor.ru

г. Кувандык, Оренбургская область
(место составления акта)

"28" июня 2018 г.
(дата составления акта)
13.00
(время составления акта)
(Типовая форма)

Акт проверки
органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля юридического лица, индивидуального предпринимателя
№24- 104 -П

По адресу: **Оренбургская область, Кувандыкский район, п. Новопокровка, ул. Мира, 35**
(место проведения проверки)

На основании: **распоряжения № 24-104-П от 21.05.18г. заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области Панчихиной Елены Юрьевны**
(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 проверка в отношении: **Муниципального бюджетного образовательного учреждения «Новопокровская средняя общеобразовательная школа им. Н.А. Евсюкова Кувандыкского городского округа Оренбургской области», лагерь дневного пребывания**
(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:
13.06.18. - 10.00-10.45,13-20-13-50 продолжительность проверки - 1 час 15 минут;
28.06.16. - 11.30-13.00, продолжительность проверки 1, 5 часа
Общая продолжительность проверки - 2 рабочих дней/ 2часа 45 часа

Акт составлен: **Южным территориальным отделом**
(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен:
заполняется при проведении выездной проверки) **знакомлена начальник лагеря Грачева Светлана Николаевна 13.06.18г.в 10-00**
(фамилии, имена, отчества (в случае, если имеется), подпись, дата, время)

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки:
не требуется
(заполняется в случае проведения внеплановой проверки субъекта малого или среднего предпринимательства)

Лицо(а), проводившие проверку: заместитель начальника Южного территориального отдела Нур мухаметова Маулия Махмутовна. К проверке привлечена врач по общей гигиене Кувандыкского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» Иванова Татьяна Евгеньевна (для лабораторного обеспечения)

1. Аттестаты аккредитации: № РОСС RU.0001.510115, зарегистрирован в Реестре 14.04.2016, № РОСС RU.0001.510296, зарегистрирован в Реестре 28.09.2015, № РОСС RU.0001.514039, зарегистрирован в Реестре 02.03.2016, № РОСС

RU.0001.511211, зарегистрирован в Реестре 15.03.2016, № РОСС RU.0001.514358, зарегистрирован в Реестре 22.04.2016, № RA.RU.21ПК72, зарегистрирован в Реестре 20.05.2016, выданы Федеральной службой по аккредитации.
Аттестат аккредитации №RA.RU.710040, зарегистрирован в реестре аккредитованных лиц 25.05.2015, выдан Федеральной службой по аккредитации. (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 Грачева Светлана 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:

выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами: Лагерь дневного пребывания Количество детей в смену _25, в т.ч. до 10 лет – 22 человека. Период пребывания с __8-30____ до _14-30. Лагерь без организации сна. Продолжительность потока с 01.06.17 по 26.06.17. Лагерь работает 6 дней в неделю. Выходной день – воскресенье. Все дети имеют справку об эпид.окружении, прошли мед.осмотр. в.т.ч. на педикулез.

Территории оздоровительного учреждения: благоустроена. Сооружения для занятий физкультурой и спортом – имеются (беговые дорожки, лестницы, турники). Выделен спортивный инвентарь – мячи, скакалки, обручи, в удовлетворительном состоянии. Выделено помещение для пребывания детей. Проветривание осуществляется. Разработан план культурно-массовых мероприятий. Работают кружки.

Водоснабжение холодной водой централизованное. Для подогрева воды используются водонагревательные котлы, установленные в моечной на пищеблоке, в рекреации для раковин для мытья рук, в туалетах для девочек и мальчиков. В указанных помещениях подвод воды через смесители. Сброс хоз.бытовых стоков осуществляется в 2 местных выгреба. Системы водоснабжения и канализации в исправном состоянии.

Имеются раздельные санузлы для мальчиков и девочек, в достаточном количестве. Мыло, туалетная бумага, бумажные полотенца имеются.

Аптечка первой медицинской помощи имеется (п. 13.1 **СанПиН 2.4.4.2599-10).**

Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами в достаточном количестве. Инструкция по использованию дезинфицирующего средства имеется (п. 5.10 **СанПиН 2.4.4.2599-10).**

Уборочный инвентарь имеется, используется по назначению и промаркирован (**п. 11.10 СанПиН 2.4.4.2599-10**).

Санитарное состояние помещений - удовлетворительное. В кабинетах пребывания детей на рамах в момент проверки имеются защитные сетки от насекомых **(п. 6.2 СанПиН 2.4.4.2599-10).**

По штату 9 человек.

Медосмотр сотрудниками пройден. Гигиеническое обучение пройдено всеми сотрудниками в мае 2018 года.

Организация питания

Всего питается _25_детей лагеря.

Состав завтраков - горячее блюдо, горячий напиток.

Обеда – салат, 1,2 блюдо, напиток, фрукт.

Работа пищеблока организована на сырье.

Обеденный зал: количество посадочных мест - одновременно для всех детей (60), количество умывальников перед обеденным залом - 2 (с подводом холодной и горячей воды через смеситель), электрополотенец - 1, имеются бумажные полотенца. Столовой мебелью обеспечены. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи.

Горячий цех: стены на ½ высоты облицованы кафельной плиткой, на полу – керамическая плитка. Цех условно разделен на зоны – зона сырой продукции, зона готовых блюд. В цехе имеется водонагревательный котел.

В зоне сырой продукции производственные столы с маркировкой «СП» (сырая продукция), «СР» (сырая рыба), «СП» (сырая птица), стеллаж с разделочными досками и ножами с маркировкой «СР», «СК», «СО», «СМ», «ВМ, «ВП» (вареная продукция), «ВО». Разделочные доски и ножи для сырой и готовой продукции хранятся отдельно друг от друга. В наличии имеются 2 электромясорубки («СМ», «СО»), 2 терки «СП» (сырые продукты).

В зоне готовых блюд установлена раковина для мытья рук, столы «МВ», «Хлеб», весы для готовой продукции. В центре цеха установлена 1 электроплита на 4 мармита с жарочным шкафом, термодатчики и терморегуляторы исправны, бытовая электроплита (не исправна 1 конфорка).

Цех сырой продукции: стены на ½ высоты облицованы кафельной плиткой, пол покрыт линолеумом. Оборудование: раковина для мытья рук со смесителем, водонагревательный котел, раковины для первичной обработки сырого мяса, сырых овощей, стол «Овощи сырые», весы с маркировкой «Сырая продукция», овощерезка с маркировкой «СО», разделочный стол «Мясо сырое/куры сырые», электромясорубка для сырой продукции, разделочные доски и ножи с маркировкой «КС», «МС», РС», «ОС». Для хранения и мытья уборочного инвентаря оборудован специальный уголок с подводом холодной и горячей воды.

Склад. Оснащение: морозильная камера «Свежая рыба» холодильник с маркировкой «Гастрономия», холодильник «Орск» (морозильная камера для сырой птицы, холодильная камера – для хранения сырых овощей), шкаф для хлеба, ларь для овощей, весы «СП» (сырая продукция).

Все холодильное оборудование исправно, термометры в холодильниках имеются. Стеллажи имеют высоту от пола не менее 15 см. Нет гигрометра психрометрического.

Моечная: ванна для мытья рук, электрополотенце, ванна для первичной обработки овощей, 2-хсекционная ванна для мытья кухонной посуды (2 смесителя с душевой насадкой, 1 – с насадкой), 3-хсекционная ванна для мытья столовой посуды (на 3 ванны 3 смесителя, один из которых с душевой насадкой). Ванны имеют маркировку объемной вместимости. Воздушные разрывы установлены. Для хранения посуды оборудованы стеллажи. Пробки из полимерного материала имеются.

Холодильник для суточных проб имеется. Условия хранения суточных проб соблюдаются.

Разделочных досок из пластмассы или прессованной фанеры нет. Принцип раздельного хранения инвентаря соблюдается (п.5.15 СанПиН 2.4.5.2409-08).

Количество комплектов столовой посуды в достаточном количестве. Кухонной, столовой посуды, разделочного инвентаря, не отвечающего гигиеническим требованиям - нет.

Маркировка (п. 8.6 СанПиН 2.4.5.2409-08) разделочного инвентаря, кухонной посуды - имеется. Необходимо обновить маркировку разделочных столов.

Инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря имеется.

Мерные ёмкости для моющих и дезинфицирующих средств имеются.

Шкаф для хлеба имеется (в складе), стол для хлеба – имеется.

Моющие средства - кальцинированная сода, FAIRI, дезинфицирующее средство – Пюржавель.

Проведение дератизационных и дезинсекционных работ ежемесячно, акты выполненных работ представлены. Аккарицидная обработка территории проведена.

Согласованное примерное меню - имеется. Технологические карты имеются, соответствуют гигиеническим требованиям

Запрещённых блюд – нет.

Обогащённые пищевые продукты в питании детей используются.

Витаминизация блюд проводится (п.10.3 СанПиН 2.4.4.2599-10) .

Меню в обеденном зале с указанием выхода блюд имеется.

Сроки реализации готовых блюд соблюдаются.

Журнал бракеража готовой продукции имеется, ведется регулярно.

Состав бракеражной комиссии - повар и представитель администрации.

Сроки годности пищевых продуктов соблюдаются.

Соблюдаются условия хранения пищевых продуктов (температура $+5^0$, товарное соседство соблюдается).

«Журнал учёта температурного режима в холодильном оборудовании» - имеется, ведется правильно, регулярно.

Журнал бракеража сырой продукции имеется, ведется. (14.5 СанПиН 2.4.5.2409-08).

Журнал «Здоровья» имеется, ведется правильно, регулярно.

Организация питьевого режима - стационарных фонтанчиков- 2 с ограничительными кольцами, бутилированная вода __не__используется.

Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом имеется, раковина для мытья рук персонала имеется. Полотенце и мыло для каждого сотрудника имеется.

Всего поваров по штату - ___1___ кух. работников___1___.

Медосмотр пройден.

Отметки о прохождении гигиенического обучения в личных медицинских книжках в 2018 году имеются.

Производственный контроль организован.

Прилагаемые документы:

- Протокол №13.14125-Пл от 15.06.18г. исследования пробы питьевой воды;
- Протокол лабораторных исследований пищевых продуктов №13.1.126 –Пл, 13.1.4127-Пл, 13.1.4128-Пл, 13.1.4129-Пл от 19.06.18, №13.1.4130-Пл от 14.06.18, №13.1.4131-Пл от 18.06.18, №13.1.4132-Пл от 19.06.18,
- Протокол лабораторных исследований почвы на БГКП №13.1.4133-Пл от 21.06.18,
- Протокол лабораторных исследований смывов на БГКП исследования №13.1.4134-4138-Пл от 15.06.18;
- Протокол лабораторных исследований смывов на паразитологичекие исследования №13.1.4139-4143-Пл от 14.06.18;
- Протокол измерения мощности эквивалентной дозы гамма излучения №13.1.51-Пл от 13.06.18г.

Проверочный лист № 24-103-П /39.

Результаты экспертизы:

По результатам лабораторных исследований, выполненных Кувандыкским филиалом ФБУЗ ««Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» предоставляет информацию установлено, что

- Пробы «Борщ, сок яблочный, чай витаминизированный» отвечают требованиям, 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» п.9.11, п.10.3 приложение 6 (№ 13.1.4128-Пл. от 15.06.2018г., № 13.1.4129-Пл. от 14.06.2018г.);
- Проба «Рыба запеченая» отвечает требованиям 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» п. 10.1, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» п.8, МУ 1-40/3805-91 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания» (протоколы № 13.1.4130- Пл от 14.06.2018г.);
- Проба «Каша молочная «Дружба»» отвечает требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 1, приложение 2- п.1.8 (протокол № 13.1.4126-Пл. от 19.06.2018г.);

- Проба «Молоко питьевое ультрапастеризованное 3,2%» соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» приложение 8(протокол № 13.1.4127-Пл от 19.06.2018 г.);

- Проба «Морковь свежая» отвечает требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 4, глава 2 статья 7 п.5., СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (протокол № 13.1.4131-Пл. от 18.06.2018г.);

- Проба «Картофель свежий» отвечает требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 4, глава 2 статья 7 п.5., СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (протокол № 13.1.4132-Пл. от 19.06.2018г.);

Результаты лабораторных исследований смывов с поверхностей на БГКП и паразитологические показатели соответствуют требованиям 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» п 11.12, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (протоколы № 13.1.4134-4138-Пл от 15.06.2018г., № 13.1.4139-4143-Пл от 14.06.2018г).

Проба воды питьевой соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» (протокол № 13.1.4125-Пл от 15.06.2018 г.).

По результатам лабораторных исследований установлено, что исследованная проба почвы с территории игровой площадки соответствует требованиям СанПиН 2.1.7.1287-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы» (протокол № 13.1.4133-Пл от 21.06.2018г.)

По результатам инструментальных измерений установлено, что мощность эквивалентной дозы в помещениях соответствует требованиям СанПиН 2.6.1.2523-09 «Нормы радиационной безопасности НРБ-99/2009» (протокол № 13.1.51-Пл. от 13.06.2018г).

Выявленные нарушения:

1. На бытовой электроплите неисправна 1 конфорка - нарушение п.2.3. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов продовольственного сырья», п.4.3. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Замечание устранено в ходе проверки;
2. В продуктовом складе нет гигрометра – нарушение п.4.14. СанПиН 2.4.5.2409-08. Замечание устранено в ходе проверки;
3. В журнале бракеража готовой продукции наименование блюд не соответствует наименованию в технологических картах – нарушение п.9.8. СанПиН 2.4.5.2409-08. Замечание устранено в ходе проверки.

За выявленные нарушения составлен протокол об административном правонарушении по ст. 6.6 КоАП РФ на повара Блохину Наталью Александровну.

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):

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)

Подписи лиц, проводивших проверку:

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а): **начальник лагеря** **Грачева Светлана Николаевна**

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

"28" июня 2018г.