

Территориальный отдел
Управления Роспотребнадзора по
Нижегородской области в
Выксунском, Вознесенском,
Кулебакском, Навашином
районах
(место составления акта)

“ 22 ” июня 20 15 г.
(дата составления акта)
10 час 30 мин
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ
органом государственного контроля (надзора),
органом муниципального контроля
юридического лица, индивидуального предпринимателя
№ 15170131

С 10 час. 00 мин. “ 08 ” июня 20 15 г. по адресу: Нижегородская область, г. Кулебаки, ул. Футбольная, д. 3
по 10 час. 00 мин. “ ” июня 20 15 г. (место проведения проверки)

(указывается время и дата проведения проверки)

На основании: приказа (распоряжения) № 15170131 от 29 мая 2015 г. начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по городскому округу город Выкса, Вознесенскому, Кулебакскому, Навашином районам Маслова Владислава Анатольевича

(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 основная общеобразовательная школа №10 (лагерь с дневным пребыванием детей на базе МБОУ ООШ №10). ИНН 5251004930, ОГРН 1025202101968 от 28.11.2002 г.

(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)

Дата и время проведения проверки:

“ ” 20__ г. с __ час. __ мин. до __ час. __ мин. Продолжительность

“ ” 20__ г. 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: 10 рабочих дней

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Нижегородской области в Выксунском, Вознесенском, Кулебакском, Навашином районах

(наименование органа государственного контроля (надзора))

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен: (заполняется при проведении выездной проверки)

Тюрина Татьяна Васильевна

08.06.2018 10-00

(фамилии, имени, 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: Главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия

человека по Нижегородской области в Выксунском, Вознесенском, Кулебакском, Навашином районах Балинская Елена Борисовна

с привлечением к участию в проверке экспертов, представителей экспертной организации филиала ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии по Нижегородской области в городском округе г.Выкса, Вознесенском, Кулебакском, Навашинском районах» главного врача Селюховой Натальи Алексеевны, заместителя главного врача Дроздовой Ирины Борисовны, врача по общей гигиене Букина Валерия Александровича, заведующей отделом лабораторного обеспечения Роговой Ольги Викторовны, врача бактериолога Удаловой Ольги Петровны, помощников врача по общей гигиене Зотовой Ирины Николаевны, Шульпиной Татьяны Николаевны, Сысуевой Елены Михайловны, фельдшеров-лаборантов Старовой Марии Петровны, Старовой Елены Владимировны, Барановой Екатерины Михайловны, Мартыновой Лилии Алексеевны, химика – эксперта Серовой Елены Олеговны.

Аттестат аккредитации испытательной лаборатории (центра) филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в Выксунском, Вознесенском, Кулебакском, Навашинском районах» № РОСС RU. 0001.512228 от 06.12.2012 г., действителен до 06.12.2017 г. (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 плановой выездной проверки присутствовали: Директор МБОУ ООШ №10 Тюрина Татьяна Васильевна, начальник лагеря с дневным пребыванием на базе ООШ № 10 Лютая Надежда Григорьевна

(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 внеплановой выездной проверки установлено:

11.06.2015г. с 10ч.00м. до 12ч.00м. Оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей Детский оздоровительный центр с дневным пребыванием детей на базе Муниципального бюджетного образовательного учреждения основная общеобразовательная школа №10, расположен по адресу Нижегородская область город Кулебаки ул. Футбольная, д.3. 1 смена с 01.06 2015г.по 21.06.2015 г. Продолжительность смены – 17 рабочих дней. Численность детей – 46 чел. Всего 2 отряда. Наполняемость: 1-й отряд – 25 чел., 2-й отряд -23 чел. Возраст -7-13 лет. Акт приемки учреждения от 18.05.2015г. Требования к организации режима дня выполняются. Начало работы -8-30, окончание – 14-30. Питание – 2-разовое (завтрак -9-00, обед -13-00).

Мероприятия по физическому воспитанию организованы в соответствии с возрастом детей, состоянием здоровья, уровнем физического развития. Физкультурно-оздоровительная работа: утренняя гимнастика, занятия физкультурой на ФОК «Темп», прогулки, экскурсии, спортивные соревнования и праздники. Для поездок в бассейн у всех детей имеются соответствующие справки. Медицинским работником проведено распределение детей на основную, подготовительную и специальную группы.

Территория ДОЦ зонирована. Вывоз мусора бестарный по договору с ООО «ЖЭК».

ДОЦ размещен на первом этаже 2-этажного здания. Набор помещений ДОЦ соответствует требованиям СанПиН 2.4.4.2599-10.

Для организации медицинского обслуживания воспитанников предусмотрен медицинский пункт. Оснащение медицинского пункта соответствует требованиям СанПиН 2.4.4.2599-10. Лицензия на оказание медицинской деятельности имеется. Медработник в наличии (медсестра Борисова Е.В.).

Туалеты для мальчиков и девочек отдельные. Отдельный туалет для персонала имеется. Туалеты для девочек и мальчиков оборудованы мылом, бумажными полотенцами туалетной бумагой.

Для соблюдения правил личной гигиены детьми у входа в обеденный зал оборудованы 4 раковины. Каждый умывальник обеспечен мылом.

Для хранения и обработки уборочного инвентаря выделено отдельное помещение.

В качестве игровых помещений используются кабинеты начального звена - № 12, № 13. На момент обследования температура в помещениях +22°C. Термометры в игровых помещениях вывешены.

Все помещения имеют естественное освещение. Искусственное освещение представлено люминесцентными лампами.

Водоснабжение - централизованное. Горячее водоснабжение – централизованное. Питьевой режим организован с применением бутилированной воды, расфасованной в емкости. Доступ к питьевой воде обеспечен постоянно. Посуда – стеклянная. Подносы для чистых и грязных стаканов имеются. Замена емкости осуществляется не реже 1 раза в неделю. Журнал реализации питьевой воды ведется регулярно. Бутилированная вода имеет документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

Организатор питания – МУП «Комбинат школьного питания». Примерное меню в наличии. Фактическое меню вывешено в обеденном зале пищеблока, подписано директором школы и Директором МУП «Комбинат школьного питания» Л.Г.Мазур. В помещении пищеблока все моечные ванны присоединены к канализационной сети без воздушных разрывов, о чем своевременно не было доложено руководителю учреждения. Требования СанПиН по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности соблюдаются. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности каждого блюда, ссылки на рецептуры используемых блюд приведены в соответствии со сборниками рецептур. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Технологические карты находятся на рабочем месте повара. Питание детей соответствует принципам щадящего питания. Завтрак состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка. Обед состоит из закуски, первого, второго горячих блюд и сладкого блюда. Фрукты выдаются на полдник. Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, гарантирующих качество и безопасность продукции. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья ведется правильно и регулярно. Доставка продуктов осуществляется специализированным транспортом. Суточные пробы отбираются от каждой партии приготовленных блюд. Правила отбора суточных проб соответствуют требованиям п.9.24. Приложение 9 СанПиН 2.4.4.2599-10. С-витаминизация проводится регулярно аскорбиновой кислотой. На ребенка выдается 25 мг. (1 г. на 46 чел.). Витаминизируется обеденное сладкое блюдо. Отбор суточных проб проводит повар под контролем медицинского работника. Пищеблок ДОЦ оснащен необходимым технологическим оборудованием. Оборудование в рабочем состоянии. Правила обработки яйца соблюдаются. Правила мытья столовой посуды, чашек, стаканов, бокалов не соблюдаются, а именно отсутствует металлическая решетка, которая должна быть установлена в раковине для ополаскивания посуды, горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C, о чем своевременно не было доложено директору МБОУ ООШ №10. Инструкция по применению моющих и дезинфицирующих средств в моечной зоне вывешена. Дезинсекция пищеблока проводится некачественно, о чем свидетельствует наличие насекомых (муравьев) на пищеблоке.

Допускается хранение яйца на пищеблоке при температуре + 26°C, при норме до + 20°C. При хранении яйца не соблюдается товарное соседство: яйцо (сырая продукция) хранится рядом с маслом растительным (готовая продукция). Допускается к реализации пищевая продукция без маркировочных ярлыков (маркировочные ярлыки отсутствовали на мешках с рисом).

Уборка территории проводится регулярно. Все помещения оздоровительного учреждения подвергаются влажной уборке с применением моющих средств. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи, спортивного зала – после каждого занятия, все остальные помещения – в конце дня. В качестве моющих и дезинфицирующих средств используются СМС, Сульфохлорантин Д, хлорамин В, аламинол. Сертификаты и методические указания на дезинфицирующие средства представлены. Дезинфицирующие и моющие средства хранятся в соответствии с инструкцией в местах недоступных для детей. Уборка помещений проводится силами техперсонала, дети к уборке не привлекаются.

Уборка мест общего пользования проводится ежедневно с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов имеет сигнальную маркировку.

Спортивный инвентарь обрабатывается моющими средствами. Оконные проемы засетчены в игровых помещениях и на пищеблоке. Перед началом оздоровительного сезона в лагере была проведена генеральная уборка. Территория образовательного учреждения подвергнута акарицидной обработке, согласно контракту № 32/р от 08.05.2016г. и акту выполненных работ от 18.05.2015г.

Личная гигиена сотрудниками соблюдается. Личные вещи и обувь работников пищеблока хранятся отдельно от санитарной одежды. Журналы меддокументации на пищеблоке ведутся регулярно, правильно.

В штате ДОЦ 11 человек. Представлено 11 ЛМК. Медосмотр и гигиеническая аттестация пройдены в срок, профилактические прививки сделаны. Аптечки для оказания первой медицинской помощи в наличии.

Вывеска, содержащая фирменное название, имеется.

Знаки о запрете курения установленного образца в наличии. Факты курения в неустановленных местах не выявлены.

выявлены нарушения обязательных требований:

1. В помещении пищеблока все моечные ванны присоединены к канализационной сети без воздушных разрывов, о чем своевременно не было доложено директору МБОУ ООШ №10. п.8.1 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.3.1. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях. учреждениях начального и среднего профессионального образования», п.3.8. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». Лицо, ответственное за нарушение: начальник ЛДП.
2. Правила мытья столовой посуды, чашек, стаканов, бокалов не соблюдаются, а именно отсутствует металлическая решетка, которая должна быть установлена в раковине для ополаскивания посуды, горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C, о чем своевременно не было доложено директору МБОУ ООШ №10. п.11.12 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.5.10, п.5.11 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях. учреждениях начального и среднего профессионального образования». Лицо, ответственное за нарушение: начальник ЛДП.
3. Дезинсекция пищеблока проводится некачественно, о чем свидетельствует наличие насекомых (муравьев) на пищеблоке. п.11.21, п.13.1.е 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». Лицо, ответственное за нарушение: начальник ЛДП.
4. Допускается хранение яйца на пищеблоке при температуре + 26°C, при норме до + 20°C, при хранении яйца не соблюдается товарное соседство: яйцо (сырая продукция) хранится рядом с маслом растительным (готовая продукция). п.8.5. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания, обучающихся в общеобразовательных учреждениях. учреждениях начального и среднего профессионального образования», п.7.11. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». Лицо, ответственное за нарушение: начальник ЛДП.
5. Допускается к реализации пищевая продукция без маркировочных ярлыков (маркировочные ярлыки отсутствовали на мешках с рисом). 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». Лицо, ответственное за нарушение: начальник ЛДП.

(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 -----

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) 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) отсутствует *(заполняется при проведении выездной проверки)*:

(подпись проверяющего)

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

Прилагаемые документы:

Протокол отбора образцов (проб) продукции, объектов окружающей среды и производственной среды от 08.06.2015г.

Протоколы лабораторных исследований №5614/г. от 09.06.2015г.,

Протоколы испытаний смывов с объектов внешней среды № 5625-5634 от 10.06.2015г., №5620-5624 от 09.06.2015г.

Протоколы лабораторных исследований пищевых продуктов №5615/г от 11.06.2015г., №5616/г от 15.06.2015г., №5617/г от 15.06.2015г., №5618/г от 09.06.2015г., №5619/г от 09.06.2015г.,

Предписание № 17- 1290 от 22.06.2015г.

Объяснения Лютой Н.Г., Паниной Л.А от 22.06.2015г.

(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:

Главный специалист – эксперт территориального
отдела Управления Роспотребнадзора по Нижегородской обл.
в городском округе город Выкса, Вознесенском, Кулебакском,
Навашинском районах

Е.Б.Балинская

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

Директор МБОУ ООШ № 10
Тюрина Татьяна Васильевна

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

“ 22 ” июня 20 15 г.

(подпись)

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).

Положение 12 статьи 16 Федерального закона №294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля" мне разъяснено и понятно: _____

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____

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