

**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. Новоалександровск

(место составления акта)

22 июля 20 21 г.

(дата составления акта)

15-30 час

(время составления акта)

**АКТ ПРОВЕРКИ,**

**органом государственного контроля (надзора) юридического лица,**

**индивидуального предпринимателя**

№257 -10р/в

По адресу/адресам: Ставропольский край, Новоалександровский район, пос. Радуга, ул. Ленина, 7

(место проведения проверки)

На основании: распоряжения о проведении мероприятий по контролю №257-10р/в от 16.06.2021г

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

была проведена внеплановая/выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная выездная)

Муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №10»  
(МОУ «СОШ №10»)

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

Продолжительность проверки:

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

Общая продолжительность проверки: 3 рабочих дня/2,0 час.

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Изобильненском районе

(наименование органа государственного контроля (надзора))

Распоряжение №257-10р/в от 16.06.2021г получил, о начале проверки уведомлен(на) 17.06.2021г в 15-39 час. Руководитель (законный представитель) \_\_\_\_\_ ✓

С распоряжением ознакомлен и копию получил 29.06.2021г в 11-00 час.

Руководитель (законный представитель) \_\_\_\_\_ ✓

(заполняется при проведении выездной проверки)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившие проверку: Борозенец Елена Викторовна – ведущий специалист - эксперт  
территориального отдела Управления Роспотребнадзора по СК в Изобильненском районе

(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 фамилия, 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: Перепелятник Лариса Вениаминовна – начальник летнего оздоровительного учреждения с дневным пребыванием детей в период каникул (ЛОУ) при МОУ «СОШ №10»

(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: 29.06.2021г с 11-00 до 11-30 час., 06.07.2021г с 09-00 до 10-00 час., 13.07.2021г с 12-30 до 13-00 час.

Летнее оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей в период каникул осуществляет работу при муниципальном общеобразовательном учреждении «СОШ №10» по адресу: Новоалександровский район, пос. Радуга, пер. Ленина, 7.

Санитарно-эпидемиологическое заключение на деятельность в сфере организации отдыха детей и их оздоровления МОУ «СОШ №10» от 20.05.2021г № 26.ИЦ.01.000.М.000070.05.21.

Ксерокопия приказа от 25.06.2021г №б/н «Об открытии 2 потока летнего пришкольного лагеря» к акту прилагается – 3 листа.

Работа ЛОУ во 2 смену с 01 июля по 21 июля с охватом детей в количестве 35 человек.

В ЛОУ задействовано 11 человек. Личные медицинские книжки представлены. Результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, а также сведения о прохождении гигиенической подготовки занесены. Все сотрудники ЛОУ обследованы на новую коронавирусную Инфекцию.

#### РЕЖИМ ДНЯ:

8.00 – 8.45 – прием детей, зарядка, осмотр медицинской сестрой на состояние здоровья и с целью профилактики КГЛ

8.40 - 9.00 – минутка здоровья

9.00 - 9.15 - утренняя линейка

9.15 – 10.00 – завтрак

10.00 – 11.30 – работа по плану отрядов, общественно-полезный труд, работа кружков и секций, игры, беседы по ТБ и ПДД

11.30 – 12.30 – прогулки, экскурсии, подвижные игры на свежем воздухе

12.30 - 13.30 - обед

13.30 - 14.00 осмотр детей с целью профилактики КГЛ, подведение итогов работы в отрядах, занятия по интересам

14.00 - минутки безопасности при уходе детей домой и уход домой.

Территория учреждения ограждена, благоустроена, озеленена, имеет удобные подъездные пути и разделена на зоны: отдыха, физкультурно – спортивную и хозяйственную зону.

Установлены знаки о запрете курения.

Санитарное состояние территории на момент проверки удовлетворительное, следов сжигания мусора не выявлено. Для сбора мусора и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны на площадке с водонепроницаемым твердым покрытием установлен металлический контейнер с крышкой. Вывоз организован специализированным автотранспортом предприятия ООО «Эко-Сити» по договору. Организована обработка мусоросборников при их заполнении их не более чем на 2/3 объёма.

Физкультурно-оздоровительная работа организована на спортивных площадках МОУ «СОШ №10» (зона волейбола, баскетбола, футбольное поле, беговая дорожка), при необходимости в спортивном зале учреждения.

В летнем лагере задействованы: рекреация на первом этаже под игровую и 1 кабинет, 2 изолятора, спортивный зал, медицинский кабинет, туалеты для девочек и мальчиков, комната для уборочного инвентаря, столовая, помещения пищеблока.



Санитарно-техническое состояние на момент проверки, в том числе – умывальных, туалетных удовлетворительное, уборка проводится своевременно. Санитарно-техническое оборудование исправно, без сколов, трещин и других дефектов.

Туалеты для мальчиков и девочек отдельные. Каждая комната внутренних туалетов оборудована дверьми, раковинами с подводкой воды, чашами «Генуя», установлены педальные ведра и держатели для туалетной бумаги.

Для проведения влажной уборки помещений имеется уборочный инвентарь с соответствующей маркировкой. Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов имеет сигнальную маркировку (красного цвета), хранится отдельно от другого уборочного инвентаря.

Все помещения ЛОУ имеют естественное освещение. Для регулирования светопотока используют тканевые шторы из светлых тонов, в не рабочее время шторы находятся в простенках между окнами. Остекление окон выполнено из цельного стеклопакета.

Все помещения ЛОУ оборудованы потолочными светильниками искусственного освещения в защитных плафонах.

Игровые и спортивные площадки оборудованы игровым и спортивным инвентарем.

Игровые помещения оборудованы школьными столами и стульями, шкафами.

Питание детей организовано на базе пищеблока МОУ «СОШ №10».

Пищеблок расположен на первом этаже учреждения. Представлен обеденным залом, производственными и вспомогательными помещениями.

Для соблюдения правил личной гигиены имеются 4 раковины, установленные перед входом в обеденный зал, предметы личной гигиены имеются (мыло, одноразовые полотенца), установлена раковина для набора воды для уборки помещений и промывки уборочного инвентаря.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий – представлена. Производственный контроль осуществляется в соответствии с программой производственного контроля.

Примерное 10-ти дневное меню согласовано и утверждено в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности каждого блюда. Приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур.

Поставщиками пищевых продуктов являются: ИП Щербакова Д.А., ИП Картишко С.В.

Количество посадочных мест в обеденном зале – 60. Пищеблок представлен обеденным залом, зонированным производственным цехом, и вспомогательными помещениями. Горячий цех, зоны: овощная, мясная, рыбная, моечный цех, складские помещения, комната персонала, раздевалка, туалет, душевая, помещение для хранения уборочного инвентаря и приготовления дезрастворов.

Холодильного оборудования – 4 единицы, в исправном состоянии, обеспечены контрольными термометрами. Информация о контроле температурного режима хранения в холодильном оборудовании своевременно заносится в журнал «Учета температурного режима холодильного оборудования».

Моечные ванны для обработки сырой продукции, раковина для мытья рук обеспечены подводкой к ним холодной и горячей воды со смесителями.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств.

Стеллажи и подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря имеют высоту от пола не менее 15 см.

Пищеблок обеспечен достаточным количеством столовой посуды и приборов.

Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи имеется раздельное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда.

Для порционирования блюд имеется инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах.



Кухонная и столовая посуда деформированная, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью в обороте не выявлена.

Столовые приборы из алюминия, разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры, разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями в обороте не выявлены.

Складское помещение оборудовано приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха.

Производственные и другие помещения содержатся в чистоте. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Для обработки обеденных столов имеются специально выделенная ветошь и промаркированная тара для чистой и использованной ветоши.

В моечном отделении вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.

Для мытья посуды имеется запас моющего средства.

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенном месте.

Моечные ванны для мытья столовой посуды имеют маркировку объемной вместимости и обеспечены пробками.

Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используются мерные емкости.

Условия для соблюдения режима мытья кухонной и столовой посуды имеются.

Мытье кухонной посуды осуществляется в 2-х секционной ванне. Мытье столовой посуды осуществляется ручным способом в 3-х секционной ванне.

Чистая кухонная посуда и инвентарь хранятся на стеллажах на высоте не менее 0,5м от пола, столовая посуда в шкафах, столовые приборы в специальных ящиках-кассетах ручками вверх.

Мытье разделочных досок и мелкого инвентаря производится в моечном отделении для кухонной посуды, просушивается на стеллажах на ребре. После обработки разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

Использование мочалок, а также губчатого материала в качестве моющих средств не выявлено.

В ходе проведения КНМ проведены исследования смывов на БГКП, яйца гельминтов, не соответствующих проб не выявлено, протоколы лабораторных исследований от 16.07.2021г №№4863, 4864 прилагаются.

При уборке шкафов для хранения хлеба используется щетка для сметания крошек хлеба.

Емкости для хранения пищевых отходов оборудованы крышками.

Для уборки каждой группы помещений выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Для хранения уборочного инвентаря выделено помещение.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

На пищевые продукты, поступающие на пищеблок представлены документы, удостоверяющие их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом поставщиков. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте зоны сырой продукции. Для этих целей используют промаркированные емкости.

Крупы не содержат посторонних примесей.

Упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Сроки годности пищевых продуктов соблюдаются.

Бракераж за качеством поступающей продукции ведется своевременно, сведения вносятся в журнал «Бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».

В ходе проведения КНМ проведены исследования овощей на содержание нитратов, не соответствующих проб не выявлено, протокол лабораторных исследований прилагается.

Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы бракеражной комиссии в составе 3-х человек. Результаты бракеража регистрируются в журнале «Бракераж готовой кулинарной продукции».



В ходе проведения КНМ проведены исследования готовых блюд по микробиологическим показателям, на калорийность, на качество термообработки, не соответствующих проб не выявлено, протоколы лабораторных исследований прилагаются.

«С»-витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника. Сведения регистрируются в «Журнале проведения витаминизации третьих и сладких блюд». В ходе проведения КНМ проведены исследования третьего блюда на содержание витамина, не соответствующих проб не выявлено, протокол лабораторных исследований прилагается.

В питании воспитанников используется йодированная соль.

С целью контроля за соблюдением технологического процесса от каждой партии приготовленных блюд отбираются суточные пробы. Для их хранения (хранятся 48 час.) выделен отдельный бытовой холодильник.

В столовой созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены.

Персонал обеспечен специальной одеждой в количестве 3-х комплектов.

Правила личной гигиены работниками пищеблока соблюдаются.

Личные вещи и санитарная одежда хранятся отдельно.

Личные медицинские книжки работниками пищеблока представлены. Результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, а также сведения о прохождении гигиенической подготовки занесены. Сроки прохождения соблюдаются.

Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников столовой на наличие гнойничковых заболеваний, результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья».

Питьевой режим организован посредством бутилированной воды, расфасованной в емкости в игровых и на пищеблоке. Имеется запас одноразовых стаканов и контейнер для использованных. Документы, удостоверяющие качество и безопасность представлены.

Договор о совместной деятельности (сотрудничестве) по медицинскому обслуживанию от 09.01.2018г представлен. Медицинского персонала – 1 медицинская сестра.

Медицинский кабинет оборудован раковиной для мытья рук, оснащен письменным столом, стульями, ширмой, кушеткой, шкафами канцелярским и аптечным, медицинским столиком, холодильником, ведром с педальной крышкой, а также необходимым для осуществления медицинской деятельности инструментарием и приборами.

График работы медицинского кабинета: понедельник – пятница с 08.00 до 14.00 час.

Для отделки потолков в помещениях с обычным режимом использована известковая побелка или вододисперсионная краска.

Стены помещений гладкие, без признаков поражения грибом, имеют отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию.

Потолки в помещениях с повышенной влажностью воздуха окрашены влагостойкими материалами.

Половые покрытия в помещениях допускают обработку влажным способом с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации: соблюдается. Имеется договор на проведение дератизационных, дезинсекционных, акарицидных работ с ООО «Профилактика Плюс» № 43, № 63 от 09.01.2020 г.

Здание МОУ «СОШ №10» оборудовано системами хозяйственно-бытового водоснабжения, канализацией.

Пищеблок, медицинский кабинет обеспечены подводкой холодной и горячей воды. Подогрев воды осуществляется электро-водонагревательными устройствами.

**06.07.2021г в 09-30 час. должностным лицом – Перепелятник Ларисой Вениаминовной нарушаются санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации общественных помещений в летнем оздоровительном учреждении с дневным пребыванием детей в период каникул при муниципальном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №10» по адресу: Новоалександровский район, пос. Радуга, ул. Ленина, 7, а именно: не соблюдаются санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и**



**оздоровления детей и молодежи»: помещения для оказания медицинской помощи (изоляторы) не обеспечены холодной и горячей водой (п.2.6.5). Нарушения стали возможны, т.к. должностным лицом – Перепелятник Ларисой Вениаминовной не обеспечено выполнение санитарных правил. Указанные правонарушения квалифицируются по ст.6.4 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001г №195-ФЗ.**  
В ходе КНМ проведены исследования питьевой воды на соответствие требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания». Не соответствующих проб не выявлено, протокол лабораторных исследований прилагается.

Вентиляция в игровых, кружковых естественная – через фрамуги, режим проветривания соблюдается. Для предупреждения залета насекомых фрамуги оборудованы сеткой.

Кабинеты оснащены бытовыми термометрами для контроля температурного режима.

Механическая вытяжная вентиляция оборудована в производственном цеху пищеблока.

Помещения пребывания детей оборудованы приборами по обеззараживанию воздуха.

Обеспечены условия для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в учреждение, в санитарные узлы.

Для проведения ежедневной влажной уборки помещений имеется запас дезинфицирующих средств. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенном месте.

Генеральная уборка проводится не реже 1 раза в неделю.

В санитарных узлах имеется мыло, кожные антисептики для обработки рук.

Осуществляется регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха по графику и проветривание помещений.

- выявлены нарушения обязательных требований (с указанием положений (нормативных) правовых актов): **СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»:**  
**- помещения для оказания медицинской помощи (изоляторы) не обеспечены холодной и горячей водой (п.2.6.5).**

(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 \_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_  
(подпись уполномоченного представителя юридического лица)



(подпись проверяющего)

лица, индивидуального предпринимателя, его  
уполномоченного представителя)

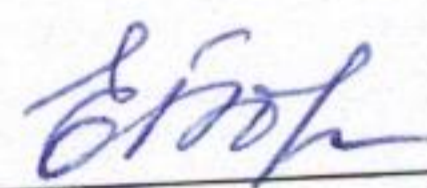
Журнал учёта проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля отсутствует (заполняется при проведении выездной проверки):

\_\_\_\_\_  
(подпись проверяющего)

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

Прилагаемые ксерокопии документов: распоряжение о проведении внеплановой/выездной проверки от 16.06.2021г №257-10р/в – 2 листа, ксерокопия приказа от 25.06.2021г №б/н - 3 листа, поручение от 30.06.2021г №385 – 1 лист, протокол взятия образцов – 2 листа, протоколы лабораторных исследований, предписание об устранении выявленных санитарно-эпидемиологических требований от 22.07.2021г № 167 – 1 лист.

Подписи лиц, проводивших проверку:



Борозенец Е.В.

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):  
Перепелятник Лариса Вениаминовна – начальник ЛОУ МОУ «СОШ №10»

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

«22» июля 2021г.

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

\_\_\_\_\_  
(подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку)