

ТО Управления в
г. Сургуте и Сургутском
р-не, г. Сургут, ул.
Республики, 75/1

« 10 » августа 20 18

(дата составления акта)

11.30ч.

(время составления акта)

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

№ 655

ХМАО-Югра, город Сургут, ул. Бажова, 42

(место проведения проверки)

На основании: Распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре А.А. Казачинина № 655 от 11.07.2018г.

(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 внеплановая выездная проверка в отношении: лагерь дневного пребывания на базе бюджетного учреждения Ханты-Мансийского автономного округа – Югры «Сургутский реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями» ИНН 8602020390 ОГРН 1028600605220 место нахождения юридического лица, почтовый адрес: 628418, Ханты-Мансийский Автономный округ - Югра, город Сургут, ул. Бажова, 42

(полное и (в случае, если имеется) сокращенное наименование, в том числе фирменное наименование, адрес (место нахождения) постоянно действующего исполнительного органа юридического лица, государственный регистрационный номер записи о государственной регистрации юридического лица / фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), место жительства индивидуального предпринимателя, государственный регистрационный номер записи о государственной регистрации индивидуального предпринимателя, идентификационный номер налогоплательщика); номер реестровой записи и дата включения сведений в реестр субъектов малого или среднего предпринимательства (для субъектов малого или среднего предпринимательства)

Продолжительность проверки: с 10.00 час 31.07.2018 по 12.00 час. 31.07.2018 г.

с 11.00 час. 10.08.2018 по 11.30 час. 10.08.2018 г.

Акт составлен: главным специалистом экспертом ТО Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в г. Сургуте и Сургутском районе Л.С Шакировой

(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки, заверенной должностным лицом, проводившим проверку ознакомлен: зам.директора Истомина А.Г.

(заполняется при проведении выездной проверки) (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), уполномоченное (ые) на проведение проверки:

Главный специалист – эксперт ТО Управления Роспотребнадзора по ХМАО - Югре в г. Сургуте и Сургутском районе старший специалист первого разряда Л.В. Чепурченко, специалист первого разряда Л.С. Шакирова.

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего (их) проверку)

Лица, привлекаемые к проведению проверки: заведующего ОНУВО филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО-Югре в г. Сургуте и Сургутском районе, г. Когалыме» Халтуриной О.А. (далее по тексту – фФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г. Сургуте и Сургутском районе, в г. Когалыме») аттестат аккредитации № ГСЭН.RU зарегистрирован в Госреестре: № РОССТУ.0001.510428.

(фамилии, имена, отчества (в случае, если имеется), должности экспертов и/или наименование экспертных организаций)

При проведении проверки присутствовали директор Королева С.В., начальник лагеря Москвина О.И.

(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 внеплановой проверки в отношении лагеря дневного пребывания на базе бюджетного учреждения Ханты-Мансийского автономного округа – Югры «Сургутский реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями» по адресу: 628418, Ханты-Мансийский Автономный округ - Югра, город Сургут, ул. Бажова, 42 установлено:

Продолжительность смены в оздоровительном учреждении составляет в период летних каникул не менее 21 календарного дня – 02.07.2018-31.07.2018г, что соответствует 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. 1.5.

Количество детей – 30, количество отрядов 3, в отрядах не более 10 человек, возраст детей 7-14 лет, что соответствует 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.1.3.

Оздоровительное учреждение имеет санитарно-эпидемиологическое заключение на оздоровительную деятельность.

Пребывание в ЛОУ с 8.30 час. до 14.30 час.

Согласно штатного расписания всего сотрудников: 1 - начальник лагеря, 4 - воспитателей, 3- социальных работников, 1 социальный педагог, 3- психолога, 1- инструктор-методист по адаптивной физической культуре, 1- инструктор-методист по лечебной физической культуре, 1- инструктор по физической культуре, 2- логопеда, 1-педагог дополнительного образования, 1 врач-невролог, 1 врач-физиотерапевт, 2 медицинская сестра по массажу, 2 медицинская сестра по физиотерапии, 1 медицинская сестра процедурной, 1 санитарка, 1 зав.производством (повар), 2-кухонных рабочих.

Последний периодический медицинский осмотр пройден всеми работающими по графику.

Гигиенические требования к режиму дня.

Организация работы:

- с 8.30 до 14.30 часов, с организацией 2-разового питания (завтрак и обед), что соответствует 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.2.1.

Участок оздоровительного учреждения:

Территория земельного участка учреждения имеет ограждение. Зонирование: зона отдыха, хозяйственная зона. Оборудована специальная площадка для сбора мусора. Договор на вывоз мусора договор имеется.

Требования к зданию, помещениям и оборудованию.

ЛДП размещается в 3-х этажном здании бывшего 18 группового детского сада в капитальном исполнении, построенного в 1984 году. Капитальный ремонт проведен в 1999 году, частичный текущий ремонт проводится ежегодно. Размещается на самостоятельном земельном участке, имеет ограждение по всему периметру, наружное освещение в исправном состоянии.

Водоснабжение холодное, горячее, отопление, канализация централизованные от внутриквартальных сетей.

Территория зонирована, игровые площадки оборудованы теневыми навесами, находятся в удовлетворительном состоянии. Акт испытания спортивного, реабилитационного оборудования и инвентаря, акт приемки игрового и спортивного оборудования составлен администрацией ОУ.

Оздоровительное учреждение размещено на втором этаже здания. Помещений оздоровительного учреждения в подвальных и цокольных этажах здания нет, что соответствует 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.5.1.

Набор помещений: 3 отрядные комнаты, зал адаптивной физической культуры, пищеблок, музыкальный зал, медицинский кабинет, примыкающие к отрядным комнатам помещения с умывальными раковинами, санузлами. В каждой игровой комнате имеется раздевальная с сушильными шкафами, групповая - игровая, буфетная с 2-х секционной мойкой, санитарный узел.

Питание детей осуществляется в одной групповой. Посуду и столовые приборы в группах моют в 2-х гнездных ваннах, инструкции по мытью посуды на рабочих местах имеются, сотрудники правилами обработки посуды владеют. Персонал ознакомлен с инструкцией по разведению дезинфицирующих средств. Столовая посуда, столовые приборы хранятся в специальных шкафах.

Ветошь для мытья посуды и рабочих столов в течение дня обрабатывается правильно. В группе имеются емкости для обработки посуды. Пищеблок работает на сырье. Продукты с истекшим сроком реализации на пищеблоке не обнаружены. Персонал пищеблока обеспечен спецодеждой, смена спецодежды проводится регулярно. Уборочный инвентарь для пищеблока выделен. Влажная уборка в помещении пищеблока проводится ежедневно, генеральная уборка проводится 1 раз в месяц.

Требования к воздушно-тепловому режиму.

Все окна открываются и имеют форточки (фрамуги), с оборудованными фрамужными устройствами. На открывающихся окнах, фрамугах, форточках предусмотрено наличие москитных сеток от залета кровососущих насекомых, что соответствует 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. 5.2. Проветривание помещений проводится в отсутствие детей.

Требования к естественному и искусственному освещению.

Все основные помещения оздоровительного учреждения имеют естественное освещение, что соответствует 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. 7.1.

Требования к водоснабжению, канализации и организации питьевого режима.

Здания оборудовано системами хозяйственно-питьевого водоснабжения, канализацией и водостоками, обеспечены централизованным водоснабжением и канализацией, что соответствует 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.8.1.

Согласно утвержденной программе производственного контроля, ежегодно проводятся лабораторные исследования питьевой воды, что соответствует 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. 8.4.

Питьевой режим организован. Оздоровительное учреждение обеспечено достаточным количеством одноразовой посуды и контейнерами для сбора использованной одноразовой посуды, что соответствует 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. 8.7.

Требования к санитарному содержанию территории, помещений и мытью посуды.

Территория оздоровительного учреждения содержится в чистоте. Уборку территории проводят ежедневно до выхода детей на участок, что соответствует 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.11.1.

Все помещения оздоровительного учреждения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств, что соответствует 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. 11.2.

Выявлены нарушения:

1. На момент проверки витаминизация блюд в лагере дневного пребывания детей на базе учреждения не осуществляется в соответствии с инструкцией (отсутствует разделение по возрасту и т.д.), что является нарушением п. 10.3. приложение № 6 СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул» (п. 10.3. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах в обязательном порядке проводится С-витаминизация третьих блюд обеденного рациона. Витаминизация осуществляется в соответствии с инструкцией (приложение 6). Допускается использование премиксов; инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей).

2. Согласно протоколу лабораторного исследования филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО-Югре в г. Сургуте и Сургутском районе, г. Когалыме» № 16045 от 02.08.2018г результаты (обнаружено БГКП на холодильнике «молоко» и соуснике) не соответствует требованиям МУ 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами», что является нарушением п.5.1 СП 2.3.6.1079-01 «Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила» (п.5.1.1. Все помещения организаций необходимо содержать в чистоте. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости. В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. После каждого посетителя обязательна уборка обеденного стола).

3. На момент проверки не ведется журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, ведомость контроля за рационом питания, не надлежащим образом ведется журнал бракеража готовой кулинарной продукции, что является нарушением п. 9.24. СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул» (п.9.24 В целях производственного контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, за соблюдением условий хранения и сроков годности пищевых продуктов, оценкой качества приготовленных блюд на пищеблоке оздоровительного учреждения, должны ежедневно заполняться журналы, в соответствии с рекомендуемыми формами (приложение 9 настоящих санитарных правил), а также отбираться суточные пробы от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточных проб проводит медицинский работник или, под его руководством, повар в соответствии с рекомендациями приложения 10 настоящих санитарных правил. При возникновении случаев пищевых отравлений или инфекционных заболеваний суточные пробы готовых блюд, а также пробы других подозреваемых пищевых продуктов, предоставляются по требованию органов, уполномоченных осуществлять санитарно-эпидемиологический надзор (контроль) для лабораторных исследований)

4. На момент проверки питание в оздоровительном учреждении осуществляется не в соответствии с разработанным примерным двухнедельным меню (журнал готовой кулинарной продукции не соответствует примерному меню, отсутствует ведомость (расчеты) замены пищевых продуктов), что является нарушением п.9.1, п.9.4, п.9.17 СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул» (п.9.1. Для обеспечения детей и подростков здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания (примерное 7-дневное меню для

весенних, осенних, зимних каникул и 10- или 14 (18) - дневное меню для летних каникул); п.9.4. Для обеспечения здоровым питанием составляется примерное меню на оздоровительную смену, в соответствии рекомендуемой формой (приложения 4 настоящих санитарных правил), а также меню-раскладка, содержащих количественные данные о рецептуре блюд; п.9.17. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях, при отсутствии необходимых пищевых продуктов, допускается их замена другими продуктами, равноценными по химическому составу (пищевой ценности) в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (приложение 7 настоящих санитарных правил), что должно быть подтверждено необходимыми расчетами).

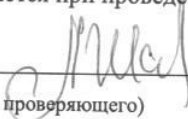
5. Отсутствуют отдельные разделочные столы для разделки сырых и готовых продуктов в горячем цеху (предусмотрены 4 производственных стола с маркировкой ГП, ГП, ГЦ, мучной), что является нарушением п.4.10 СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (п.4.10. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться раздельные и специально промаркированные оборудования, разделочный инвентарь, кухонная посуда: холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.; производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.; разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь"; кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО" "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п); п.10.1 СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул» (п.10.1. Обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, должны выполняться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования).

6. На момент проверки стеллаж для чистой посуды и инвентаря (разделочные доски) установлен над производственными ваннами в моечной кухонной посуды, что является нарушением п.5.13. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (п.5.13 Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах рассыпью не допускается).

7. Согласно экспертному заключению ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО-Югре» в городе Сургуте и в Сургутском районе, в городе Когалыме» от 08.08.2018г., акту инспекции от 08.08.2018г примерное 10-дневное меню на лагерь с дневным пребыванием несовершеннолетних (возраст 7-10 лет, 11 и старше) бюджетного учреждения Ханты-Мансийского автономного округа – Югры «Сургутский реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями здоровья» не соответствует п.п. 9.6., п.9.10, п.9.11 Приложение 3 таблица №1 СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»

Запись в Журнал учёта проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля внесена.

(заполняется при проведении выездной проверки):

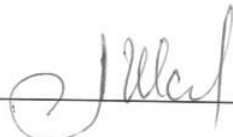


(подпись проверяющего)

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

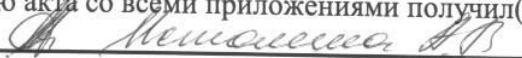
Подписи лиц, проводивших проверку:

Главный специалист эксперт



Л.С. Шакирова

С актом проверки ознакомлен (а), копию акта со всеми приложениями получил(а):
зам.директора Истомина А.Г.



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

«10» августа 2018 г. _____

(подпись)