



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 Волгоградской области  
(Управление Роспотребнадзора по Волгоградской области)

х.Логовский

*(место составления акта)*

“ 10 ” июля 20 19 г.

*(дата составления акта)*

13 час. 00 мин

*(время составления акта)*

**АКТ ПРОВЕРКИ**

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

**№ 1923**

по адресу: 404519 Волгоградская область, Калачевский район, х.Логовский, ул.Школьная,  
д.63

*(место проведения проверки)*

На основании: распоряжения органа государственного контроля (надзора), органа  
муниципального контроля о проведении внеплановой выездной проверки юридического  
лица, заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Волгоградской области  
от «10» июня 2019 г. № 1923 И.А.Климиной

*(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: Муниципального  
казенного общеобразовательного учреждения «Логовская СШ» (летний  
оздоровительный лагерь с дневным пребыванием детей на базе МКОУ «Логовская  
СШ»).

*(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:

«17» июня 2019г. с 12 час. 00 мин. до 14 час. 00 мин. Продолжительность – 2 часа

«10» июля 2019г. с 12 час. 00 мин. до 13 час. 00 мин. Продолжительность – 1 час

Итого: 2 дня / 3 часа.

Акт составлен: ведущим специалистом - экспертом территориального отдела в  
Калачевском, Суровикинском, Чернышковском, Клетском районах Управления  
Роспотребнадзора по Волгоградской области Фадеевой Наталией Федоровной

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

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки, **ознакомлена:** начальник летнего  
оздоровительного лагеря МКОУ «Логовская СШ» 17.06.2019г. Ломова Елена

Васильевна

*(заполняется при проведении выездной проверки), (фамилии, имени, отчества (в случае, если имеется),  
подпись, дата, время)*

с административным регламентом исполнения ФС по надзору в сфере защиты прав  
потребителей и благополучия человека государственной функции по проведению  
проверок деятельности ЮЛ, ИП и граждан по выполнению требований санитарного  
законодательства, законодательства РФ в области ЗПП, правил продажи отдельных видов  
товаров регламентом начальник летнего оздоровительного лагеря ознакомлен  
17.06.2019г. Ломова Елена Васильевна

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

*(заполняется в случае проведения внеплановой проверки субъекта малого или среднего предпринимательства)*

Лицо (а), проводившее проверку: ведущий специалист - эксперт ТО в Калачевском, Суровикинском, Чернышковском, Клетском районах Управления Роспотребнадзора по Волгоградской области Фадеева Н.Ф. Проверка проведена с привлечением эксперта филиала федерального учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии Волгоградской области в Калачевском, Суровикинском, Чернышковском, Клетском районах помощника санитарного врача по общей гигиене отдела по обеспечению санитарного надзора Аржановой Натальи Григорьевны с привлечением аккредитованной лаборатории ФБУЗ «ЦГиЭ» в Волгоградской области

*(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 Ломова Елена Васильевна  
*(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: Количество детей в смену - 25 учащихся, открыт оздоровительный лагерь с 03.06.2019г.

К работе в оздоровительном учреждении допущены лица, прошедшие профессиональную гигиеническую подготовку, аттестацию и медицинское обследование в установленном порядке. Работники оздоровительного учреждения в количестве 13 чел. привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

Каждый работник имеет личную медицинскую книжку установленного образца, в которую внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, профилактических прививках, отметки о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Организация работы оздоровительных учреждений с дневным пребыванием осуществляется в режимах пребывания детей: с 8.30 до 14.00 часов, с организацией 3-разового питания (завтрак и обед);

Режим дня предусматривает максимальное пребывание детей на свежем воздухе, проведение оздоровительных, спортивных, культурных мероприятий, организацию экскурсий, походов, игр; регулярное 3 разовое питание детей.

Кружковая деятельность с ограниченной двигательной активностью (изобразительная деятельность, моделирование, шахматы, рукоделие и другие подобные виды деятельности) чередуются активным отдыхом и спортивными мероприятиями.

Организация и режим занятий с использованием компьютерной техники проводятся в помещениях, оборудованных в соответствии с санитарными правилами, предъявляющими гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы.

Продолжительность занятий кружков и спортивных секций допускается не более 35 минут для детей 7 лет и не более 45 минут для детей старше 7 лет.

Мероприятия по физическому воспитанию организуются в соответствии с возрастом детей, состоянием их здоровья, уровнем физического развития и физической подготовленности.

Физкультурно-оздоровительная работа предусматривает следующие мероприятия:

- утренняя гимнастика;
- занятия физкультурой в кружках, секциях;
- спортивные соревнования и праздники;

Для обеспечения детей и подростков здоровым питанием разработан рацион питания (примерное 10 дневное меню).

Рацион питания предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение дня, на основании физиологических потребностей в пищевых веществах и рекомендуемого набора продуктов в зависимости от возраста детей.

На основании сформированного рациона питания разработано меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед).

Для обеспечения здоровым питанием составлено примерное меню на оздоровительную смену в соответствии рекомендуемой формой, а также меню-раскладка, содержащее количественные данные о рецептуре блюд.

В примерном меню соблюдены требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в витаминах.

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности каждого блюда, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2-3 дня.

Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, в котором указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организацию общественного питания, обслуживающая оздоровительное учреждение, осуществляется при наличии документов, гарантирующих качество и безопасность пищевых продуктов. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, сохраняется до окончания использования продукции. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом поставщика ООО "Крутень", ИП Глава Кривоzubов А.С.

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 ежедневно заполняются журналы, "Журнал здоровья", "Ведомость контроля за питанием" ведется, " Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья", "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования", Журнал бракеража готовой кулинарной продукции", "Журнал витаминизации третьих и сладких блюд", с целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар).

Обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, выполняться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Территория оздоровительного учреждения содержится в чистоте. Уборку территории проводят ежедневно до выхода детей на участок. Мусор собирают в мусоросборники, которые имеют плотно закрывающиеся крышки, и при заполнении 2/3 их объема вывозят на полигоны твердых бытовых отходов в соответствии с договором на вывоз бытовых отходов.

- занятия на тренажерах.

Спортивно-оздоровительные мероприятия проводятся на базе спортивной площадки и спортивного зала школы выделенных для оздоровительного учреждения.

На территории оздоровительного учреждения выделены зоны: зона отдыха, физкультурно-спортивная и хозяйственная. Оборудование физкультурно-спортивной зоны обеспечено условия для выполнения программы по физическому воспитанию, а также проведения секционных спортивных занятий и оздоровительных мероприятий. Спортивно-игровые площадки имеют твердое покрытие.

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 предусмотрена площадка с водонепроницаемым твердым покрытием, размеры которой превышают площадь основания контейнеров на 1 м по периметру во все стороны.

Оздоровительное учреждение размещается на первом этаже здания интерната. Набор помещений оздоровительного учреждения включает: игровые комнаты, помещения для занятий кружков, помещения медицинского назначения, спортивный зал, столовую, кладовую спортивного инвентаря, игр и кружкового инвентаря, туалеты, помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов. Помещения для кружковых занятий и их оборудование соответствует санитарным правилам, предъявляемым к учреждениям дополнительного образования.

Организация питания детей в оздоровительном учреждении с дневным пребыванием обеспечивается на базе «школьной столовой» в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, и настоящими санитарными правилами.

Для организации медицинского обслуживания в оздоровительном учреждении предусмотрен медицинский кабинет.

Туалеты для мальчиков и девочек отдельные и оборудованы. Для персонала выделен отдельный туалет.

Для соблюдения правил личной гигиены детьми, подростками и персоналом оборудованы умывальники

В игровых комнатах, помещениях кружков, соблюдается режим проветривания. Для этих целей открываются и имеются форточки (фрамуги) с оборудованными фрамужными устройствами. На открывающихся окнах, фрамугах, форточках в летнее время предусмотрены наличие сетки от залета кровососущих насекомых.

Проветривание помещений проводится в отсутствие детей.

Для ограничения избыточного теплового воздействия инсоляции помещений оздоровительного учреждения в жаркое время года окна обеспечены солнцезащитными устройствами, шторами.

Здания оздоровительного учреждения оборудовано системой хозяйственно-питьевого водоснабжения, канализацией и водостоками в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения; обеспечены централизованным водоснабжением и канализацией.

Оздоровительное учреждение обеспечено водой, отвечающей требованиям безопасности на питьевую воду, отвечает гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества». Питьевой режим в оздоровительном учреждении организован с нарушением – используются в повторном использовании одноразовые стаканчики (мытьё). Для детей и подростков обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в оздоровительном учреждении.

Организация питания:

Все помещения оздоровительного учреждения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств. Уборка помещений проводится при открытых окнах и фрамугах.

В оздоровительных учреждениях для проведения уборки и дезинфекции помещений и оборудования используют моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в установленном порядке. При использовании моющих и дезинфицирующих средств соблюдают инструкции по их применению.

Все виды дезинфекционных работ осуществляются в отсутствие детей. Дезинфицирующие и моющие средства хранят в соответствии с инструкцией в местах, недоступных для детей.

Уборка помещений проводится силами технического персонала (без привлечения детей).

Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, тазы, швабры, ветошь) имеют сигнальную маркировку (красного цвета), использоваться по назначению и храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

Уборка обеденного залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45<sup>0</sup> С с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

Оборудование, инвентарь, посуда, тара выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

Мытье кухонной и столовой посуды, разделочного инвентаря, технологического оборудования, кухонных столов, шкафов и тары осуществляются в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не более 2/3 объема, промывают раствором моющего средства.

Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях столовой не допускается.

По окончании уборки весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде. Спортивный инвентарь подлежит обработке моющими средствами ежедневно.

Для предупреждения залета насекомых проведено засетчивание оконных и дверных проемов в помещении столовой.

Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами осуществляется специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ.

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний среди детей и подростков оздоровительном учреждении выполнены мероприятия:

- а) в столовой созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены;
- б) для мытья рук во все производственные цеха установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных полотенец.
- в) персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор в виде косынки) в количестве трех комплектов на одного работника в целях регулярной ее замены
- г) в организации питания организована централизованная стирка специальной санитарной одежды для персонала.

В гардеробных личные вещи и обувь персонала хранятся отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах).

Для оказания первой медицинской помощи имеется укомплектованная медицинская аптечка.

Производственный контроль за качеством и безопасностью питания детей осуществляется юридическим лицом, обеспечивающим питание в образовательном учреждении в соответствии с ППК.

Медицинский персонал проводит ежедневный осмотр детей при приеме в оздоровительное учреждение (включая осмотр на педикулез), ведет учет заболеваемости и оценивает показатели заболеваемости и эффективность оздоровления детей и подростков.

**выявлены нарушения обязательных требований или требований,**

**установленных муниципальными правовыми актами** (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2013 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880, гл.2 ст.7 п.5:

- По исследованным микробиологическим показателям продукт нарезка из свежих овощей - огурцы, не соответствует требованиям по показателю КМАФАнМ, по результату испытаний  $3 \times 10^5$  КОЕ/г, норматив по ТР ТС 021/2011 - не более  $1 \times 10^4$  КОЕ/г, что подтверждено протоколом испытаний Аккредитованного лабораторного центра ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Волгоградской области» № 20153 от 24.06.2019г.  
Лица, допустившие административное правонарушение: повар оздоровительного лагеря Прохорова Вера Геннадьевна

*(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): не выявлено выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний): не проверялось нарушений не выявлено:

- Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 27.12.2002г № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»;
- СанПиН 3.2.3215 -14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»;
- СП 3.1.2.3114 - 13 «Профилактика туберкулеза»;
- СанПиН 3.5.2.3472 - 17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий».
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный решением комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 882,
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», утвержденный решением комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 883,
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»,

- СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»;

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Запись в Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля внесена (заполняется при проведении выездной проверки): внесена 10.07.2019г.

Ведущий специалист-эксперт  
Фадеева Н.Ф.   
(подпись проверяющего)

Начальник лагеря Ломова Е. В.  

---

*(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)*

Прилагаемые к акту документы:

1. протоколы лабораторных исследований ФБУЗ «ЦГиЭ» в Волгоградской области.

Подписи лиц, проводивших проверку: ведущий специалист – эксперт ТО Фадеева Н.Ф. 

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

«10» июля 2019г. начальник оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей  
Ломова Елена Васильевна

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

10.07.2019г

---

*(подпись)*

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки 

---

*(подпись уполномоченного должностного лица)*