

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по
Белгородской области в Новооскольском районе
309640, Белгородская область, г. Новый Оскол, ул.
Ливенская, 120

31.05.2018
10:00

АКТ ПРОВЕРКИ
органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля
юридического лица, индивидуального предпринимателя
№513

По адресу/адресам: **Летнее оздоровительное учреждение МБОУ «Средняя общеобразовательная школа с. Ольшанка Чернянского района Белгородской области», 309590, Белгородская область, Чернянский район, с. Ольшанка, ул. Школьная, 4.**

На основании распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Белгородской области Потявиной Натальи Витальевны №513 от 19.04.2017 была проведена плановая выездная проверка в отношении: **летнего оздоровительного учреждения МБОУ «Средняя общеобразовательная школа с. Ольшанка Чернянского района Белгородской области», 309590, Белгородская область, Чернянский район, с. Ольшанка, ул. Школьная, 4.**

Дата и время проведения проверки: **17.05.2017 г., 10:30-12:30.**

Продолжительность проверки: **1 рабочий день**

Общая продолжительность проверки: **15 рабочих дней.**

Акт составлен: **Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Белгородской области в Новооскольском районе**

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

«26» мая 2017 г.
Дата

10:15
Время


Подпись

Пономарёва Е.В.
Ф.И.О.

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки (заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры): **не требуется.**

Лицо(а), проводившие проверку:

Главный специалист-эксперт территориального отдела в Новооскольском районе Темботов Муса Назирович – руководитель проверяющей группы.

Старший специалист 1 разряда территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Белгородской области в Новооскольском районе Божко Татьяна Георгиевна.

При проведении проверки присутствовали:

директор МБОУ «Средняя общеобразовательная школа с. Ольшанка Чернянского района Белгородской области» Пономарёва Елена Васильевна.

В ходе проведения проверки установлено:

Юридический адрес учреждения: 309590, Белгородская область, Чернянский район, с. Ольшанка, ул. Школьная, 4.

В летний период планируется оздоровить в пришкольном оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей – 55 учащихся, в лагере труда и отдыха – 45 детей.

Оздоровительный лагерь планируется разместить в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа с. Ольшанка Чернянского района Белгородской области» на первом этаже, будет выделено 3 игровые комнаты, спортивные мероприятия и занятия будут проводиться в спортивном зале, на спортивной площадке. Спортивная и игровая площадка в удовлетворительном состоянии, оборудованы игровым и спортивным

инвентарем. Инвентарь окрашен, закреплен. Для занятий детей будет использоваться школьная библиотека, компьютерный класс.

Участок летнего оздоровительного учреждения благоустроен, озеленен, имеет подъездные пути с твердым покрытием.

Мусор и бытовые отходы собираются в металлические контейнеры, вывоз мусора проводится регулярно по договору с администрацией Ольшанского сельского поселения.

Водоснабжение, централизованное от сельского водопровода, канализация - централизованная, внутренние туалеты в рабочем состоянии.

Питьевой режим организован посредством кулеров. Поставщик питьевой бутилированной воды ООО «Тапир», п. Красный Остров Чернянского района, документы, подтверждающие качество и безопасность питьевой воды, на момент проверки представлены, сроки реализации питьевой бутилированной воды соблюдаются.

Санитарное состояние помещений удовлетворительное. Влажная уборка проводится регулярно. Уборочный инвентарь в достатке, промаркирован, маркировка соблюдается, хранение его упорядочено.

Организация сна детей не предусмотрена.

Медицинское обслуживание будет проводиться фельдшером Ольшанского ФАП ОГБУЗ «Чернянская ЦРБ им. П.В.Гапотченко» по договору.

Мероприятия по физическому воспитанию будут проводиться в соответствии с возрастом детей, состоянием их здоровья.

Режим дня оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей составлен с учётом требований санитарных правил. Работа лагеря будет проводиться с 8.30 до 14.30 часов.

В лагере дневного пребывания детей МБОУ «Средняя общеобразовательная школа с. Ольшанка Чернянского района Белгородской области» будет организовано двухразовое питание детей. Перспективное меню имеется.

Пищеблок работает на сырье. Продукты питания будут доставляться ООО «Бизнес Центр», г. Валуйки. Продукты поставляются транспортом поставщиков. Документы, подтверждающие качество и безопасность продукции, на момент проверки представлены. Бракеражный журнал готовой продукции ведется по форме, снимает пробу и заполняет бракеражный журнал бракеражная комиссия.

Постоянный контроль за качеством поступающих продуктов питания, сроком их реализации и условиями хранения проводится завхозом. Несвоевременно заполняется бракеражный журнал сырой продукции (не ведётся с 20.04.2018 года), что является нарушением п.14.5 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Холодильное и технологическое оборудование исправно. Холодильное оборудование (5 двухкамерных бытовых холодильников, 3 низкотемпературных холодильника) оснащены термометрами, температурный режим соблюдается. Журнал регистрации температурного режима в холодильниках ведется регулярно. Столовой и кухонной посуды в достаточном количестве, сколов, трещин на посуде не обнаружено.

Из технологического оборудования имеется 2 электроплиты 4-х конфорочные с духовками, духовой шкаф, электросковорода, мармит для 2-х блюд, овощерезка, установлены 4 разделочных стола, промаркированы, две сетки сушилки для сушки столовой посуды и инвентаря. Разделочного инвентаря (нож, доска) имеется достаточное количество комплектов, промаркирован. Хранение разделочных досок и ножей для сырой и варёной продукции упорядочено. Нарушается использование разделочного оборудования (на столе для овощей сырых разделяются сырые куры), не имеет маркировки холодильное оборудование, 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». Кухонной посудой обеспечены.

Для мытья столовой посуды установлены 3 посудомоечные ванны с подводом горячей и холодной воды через смесители. Для мытья чайной посуды и столовых

приборов оборудована 2-х секционная ванна. В моечных чайной и столовой посуды для ополаскивания отсутствуют гибкие шланги с душевой насадкой, что является нарушением п.п. 5.10, 5.11 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениям начального и среднего профессионального образования». Моечные ванны имеют маркировку объемной вместимости Ветошью, моющими средствами обеспечены. Инструкция по мытью посуды имеется. Для обработки овощей (свёклы) используется моечная ванна для кухонной посуды, что является нарушением п. 8.7 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Не имеют маркировки ёмкости для пищевых отходов, что является нарушением п. 5.20 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

На пищеблоке общеобразовательной организации складское помещение не оснащено прибором для измерения влажности и температуры воздуха, что является нарушением п. 4.14 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Суточные пробы оставляются в полном объеме, дата приготовления указана. Для хранения суточных проб используют стеклянные емкости с плотно закрывающимися металлическими крышками, обрабатываются емкости путем кипячения.

Не проводится искусственная витаминизация 3-х блюд, что является нарушением п.п. 9.1, 14.8 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениям начального и среднего профессионального образования».

Обеденный зал на 100 посадочных мест, оборудован 6-местными столами и скамьями.

Условия для мытья рук имеются, установлены 3 умывальные раковины, мыло имеется, электрополотенца, в рабочем состоянии.

Средняя стоимость питания составляет 127 рубля 56 копеек.

Влажная уборка пищеблока проводится регулярно, уборочный инвентарь в достаточном количестве, промаркирован, хранение упорядочено.

Санитарной одеждой работники пищеблока обеспечены. Медицинский осмотр и гигиеническое обучение пройдены. Личные медицинские книжки хранятся на рабочем месте. Штаты пищеблока укомплектован, работает 3 человека: 2 повара и подсобный рабочий.

Выявлены нарушения:

16.05.2018 года 10 час 30 мин. в ЛОУ МБОУ «Средняя общеобразовательная школа с. Ольшанка Чернянского района Белгородской области», 309590, Белгородская область, Чернянский район, с. Ольшанка, ул. Школьная, 4, нарушены санитарно-эпидемиологические требования к условиям к условиям отдыха и оздоровления детей, их воспитания и обучения:

- нарушается использование разделочного оборудования (на столе для овощей сырых разделяются сырые куры), не имеет маркировки холодильное оборудование, 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», согласно которому для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки, в обязательном порядке должны использоваться отдельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь;

- для обработки овощей (свёклы) используется моечная ванна для кухонной посуды, что является нарушением п. 8.7 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-

эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которому не используют для обработки сырой продукции (неочищенных овощей), полуфабрикатов моечные ванны, предназначенные для мытья кухонной посуды;

- не имеют маркировки ёмкости для пищевых отходов, что является нарушением п. 5.20 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которому пищевые отходы хранят в промаркированных ёмкостях с крышками в специально выделенном месте;

- не проводится искусственная витаминизация 3-х блюд, что является нарушением п.п. 9.1, 14.8 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениям начального и среднего профессионального образования», согласно которым следует обеспечивать поступление в рацион питания витаминов и минеральных солей; в «Журнале витаминизации третьих блюд» регистрируются дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчёта суточной дозы и числа детей, получающих питание, сведения о количестве витаминов; ст.ст.11, 17, 28, п.1 ст.39 Федерального Закона от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Ответственность за данное правонарушение предусмотрена ст.6.7 ч.1 КоАП РФ

- в столовой общеобразовательной организации в моечных чайной и столовой посуды для ополаскивания отсутствуют гибкие шланги с душевой насадкой, что является нарушением п.п. 5.10, 5.11 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которым ополаскивание столовой посуды в третьей секции ванны, чашки стаканы во второй ванне ополаскивают горячей водой не ниже 65°C с использованием гибкого шланга с душевой насадкой;

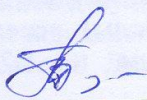
- несвоевременно заполняется бракеражный журнал сырой продукции (не ведётся с 20.04.2018 года), что является нарушением п.14.5 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которому для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой;

- на пищеблоке общеобразовательной организации складское помещение не оснащено прибором для измерения влажности и температуры воздуха, что является нарушением п. 4.14 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которому складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха; ст.ст.11, 17, 28, п.1 ст.39 Федерального Закона от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Ответственность за данное правонарушение предусмотрена ст.6.7 ч.1 КоАП РФ

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

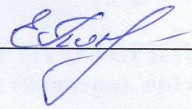
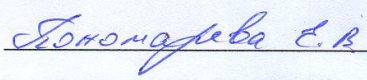
Старший специалист 1 разряда
территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по
Белгородской области в



Божко Т.Г.

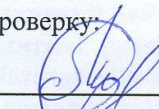
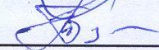
Новооскольском районе _____

Уполномоченный представитель
юридического лица,
индивидуальный предприниматель,
его уполномоченный представитель

 _____  _____
Пономарева Е.В.

Прилагаемые документы:
- протоколы лабораторных исследований питьевой воды на микробиологические исследования.

Подписи лиц, проводивших проверку:

 _____ Темботов М.Н.
 _____ Божко Т.Г.

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

«31» мая 2018 г. _____ Пономарева Е.В.
Дата Подпись Ф.И.О.

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:
