

Административное здание территориального отдела  
Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в  
Белоярском районе – ХМАО-Югра, г. Белоярский,  
квартал «Молодежный», д. 1-а.

(место составления акта)

« 19 » июня 20 15 г.

(дата составления акта)

9 часов 50 минут

(время составления акта)

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

№ 78

«19» июня 2015 г.

По адресу: Тюменская область, Ханты-Мансийский автономный округ – Югра,  
г. Белоярский, 4 микрорайон, дом 16

(место проведения проверки)

На основании: Распоряжение начальника ТО Управления Роспотребнадзора по ХМАО - Югре в  
Белоярском районе и Берёзовском районе Азанова Александра Васильевича о проведении  
внепланового мероприятия по контролю № 85 от 10 июня 2015 г.

(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: Лагерь с дневным пребыванием детей на базе  
Бюджетного учреждения Ханты - Мансийского Автономного округа – Югры  
«Комплексный центр социального обслуживания населения «Милосердие»

ИНН: 8611005818 ОГРН 1028601521332

(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 14ч. 25 мин. 17.06.2015 г. до 9 ч. 45 мин. 19.06.2015г.  
Фактическое время нахождения на проверяемом объекте за весь период – 1 час.

Акт составлен:

Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в Белоярском  
районе и Берёзовском районе

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

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки, заверенной должностным лицом,  
проводившим проверку **ознакомлен:** Мулюкова Марина Александровна



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

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

Лицо (а), уполномоченное (ые) на проведение проверки: Сваткова Руслана Степановна  
старший специалист первого разряда ТО У Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в  
Белоярском районе и Берёзовском районе

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

Лица, привлекаемые к проведению проверки: ответственного специалиста филиала ФБУЗ  
« Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО-Югре в Белоярском районе и Березовском  
районе» (свидетельство об аккредитации испытательной лаборатории – Аттестат  
аккредитации Федеральной Службы по аккредитации (Росаккредитация) №  
РОСС.RU.0001.512453, зарегистрирован в едином Реестре № 0001696 в качестве  
экспертной организации от «29»\_октября\_2013г.) - по согласованию – заведующую  
санитарно-эпидемиологическим отделом, врача по общей гигиене – Пикулеву Наталью  
Валентиновну.

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должности экспертов и/или наименование экспертных организаций)

При проведении проверки присутствовали: старшая медицинская сестра Бюджетного учреждения Ханты - Мансийского Автономного округа – Югры «Комплексный центр социального обслуживания населения «Милосердие» Шалунц Асмик Камои

(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:

На основании приказа № 93 от 27.04.2015г. «Об организации летних оздоровительных смен в лагере с дневным пребыванием несовершеннолетних на базе учреждения 2015г» на базе Бюджетного учреждения Ханты - Мансийского Автономного округа – Югры «Комплексный центр социального обслуживания населения «Милосердие» **1 смена (с 01.06. по 30.06.2015г.)** организован летний оздоровительный лагерь с дневным пребыванием детей в количестве **33 человека**.

Организация работы оздоровительного учреждения с дневным пребыванием детей осуществляется:

- в отделение реабилитации детей и подростков с ограниченными возможностями с 9 до 18 часов с 3-х разовым пребыванием (завтрак, обед, ужин);

- в социальном приюте с круглосуточным пребыванием детей с 8 ч до 18 часов с 3-х разовым питанием (завтрак, обед, полдник), что соответствует требованиям п.2.1. 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».

Набор помещений оздоровительного учреждения включает: игровые комнаты, помещения для занятий кружков, спальные помещения, помещения медицинского назначения, спортивный зал, столовую, раздевалку для верхней одежды, туалеты, помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов. Для проведения мытья ног перед сном, предусмотрены условия для их организации.

Гардеробные оборудованы вешалками для верхней одежды детей.

В игровых и спальных помещениях соблюдается режим проветривания. На открывающихся окнах, фрамугах имеются сетки от залета насекомых.

Для организации медицинского обслуживания в оздоровительном учреждении предусмотрен медицинский кабинет, который оборудован раковиной для мытья рук, с подводкой к ней холодной и горячей воды со смесителем, необходимым инвентарем и оборудованием. Медицинский кабинет оснащается письменным столом, стульями, кушеткой, шкафами канцелярским и аптечным, медицинским столиком, холодильником, ведром с педальной крышкой, а также необходимым для осуществления медицинской деятельности инструментарием и приборами. Для временной изоляции заболевших, будет использоваться изолятор.

Туалеты для мальчиков и девочек раздельные, оборудованы кабинами с дверями без запоров. Для персонала выделен отдельный туалет. Санитарно-техническое оборудование исправно без сколов, трещин и других дефектов.

Для соблюдения правил личной гигиены детьми, подростками и персоналом перед обеденным залом оборудованы умывальники. Каждый умывальник обеспечен мылом, электрополотенцем. Для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфекционных растворов, предусмотрено отдельное помещение, оборудованное поддоном и подводкой к нему холодной и горячей воды со смесителем.

Здание оздоровительного учреждения обеспечено централизованным водоснабжением и канализацией. Оздоровительное учреждение обеспечено водой, отвечающей требованиям безопасности на питьевую воду.

Питьевой режим в оздоровительном учреждении организован в следующей форме: бутилированная вода.

На пищеблоке объемно- планировочное и конструктивное решение помещений исключает встречные потоки сырья и готовой продукции. Все установленное в производственных помещениях технологическое оборудование в исправном состоянии.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность. В холодильном оборудовании имеются контрольные термометры.

Выдача готовой продукции осуществляется после снятия пробы, оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия, результаты бракеража регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба каждой партии приготовленных блюд.



В оздоровительном учреждении соблюдаются сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих их качество и безопасность.

В образовательном учреждении имеется примерное циклическое 10-и дневное меню, которое согласовано в ТОУ Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в Белоярском районе и Берёзовском районе

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний среди детей и подростков оздоровительных учреждений, в столовой созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены - для мытья рук во всех производственных цехах установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой в количестве трех комплектов на одного работника. Организована централизованная стирка специальной санитарной одежды для персонала в прачечной учреждения.

Личные вещи персонала пищеблока хранятся отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах).

Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, тазы, швабры, ветошь) имеют сигнальную маркировку (красного цвета), используется по назначению и хранится отдельно от другого уборочного инвентаря. Для дезинфекции используется дезинфицирующее средство «Хлорсепт» инструкция по приготовлению растворов имеется. Дезинфицирующие растворы (в темной посуде) и моющие средства хранятся в местах, недоступных для детей. Дезинфицирующий раствор централизованно готовит медицинская сестра, согласно инструкции. Раствор ежедневно выдается работникам пищеблока и техслужащим, отмечается в журнале выдачи дезинфицирующих растворов.

Сотрудники прошли медицинский осмотр по приказу Министерства Здравоохранения и социального развития РФ от 12 апреля 2011 года № 302 Н «Об утверждении перечней и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и работах с вредными и (или) опасными условиями труда.

Работники учреждения прошли гигиеническое обучение по программе санитарного минимума в мае 2015 года.

Имеется программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в целях обеспечения безопасности и безвредности для человека и среды его обитания воздействий факторов-объектов производственного контроля при осуществлении видов деятельности (работ, услуг). Договор заключен с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО-Югре в Белоярском районе и Берёзовском районе». Осуществляются лабораторные исследования согласно программы. Заключен договор на проведение дезинсекции и дератизации.

При обследовании ЛОУ специалистами отобрано и исследовано образцов-проб готовая продукция на микробиологические показатели - 2 проба/0; образцов-проб готовая продукция на санитарно-химические показатели (КТО)- 1 проба/0; образцов-проб сырья на санитарно-химические показатели - 1 проба/0; образцов-проб сырья на микробиологические показатели - 2 проба/0; образцов проб на содержание вит. «С» в 3 блюде - 1 проба/0; обед на калорийность - 5 /0; смывы на БГКП - 10/0; смывы на паразитологические показатели - 10/0; смывы на иерсиниоз - 10/0; образцов-проб питьевой воды по гигиеническим параметрам санитарно-микробиологических показателей безопасности - 1/0; образцов-проб питьевой воды по гигиеническим параметрам санитарно-химических показателей безопасности - 1/0.

выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами:

1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в летнее оздоровительное учреждение осуществлялось без наличия документов подтверждающих их качество и безопасность, так на момент проверки отсутствовал документ удостоверяющий качество и безопасность пищевой продукции на:

- сыр «Галандский» 45%, изготовитель Россия, Пермский край;
- колбаса варенная молочная, дата изготовления 16.05.2015г.; сосиски молочные, дата изготовления 21.05.2015г., изготовитель Ишимский мясокомбинат;
- крупы: геркулесовые хлопья, пшеничная, пшено, что является нарушением требований п.9.20. СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием»

Сопроводительные документы на вышеуказанную продукцию были представлены позже 18.06.2015года.

■ выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

*нет*

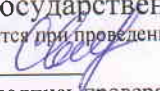
■ выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний):

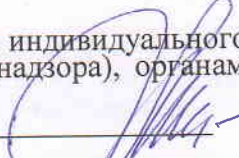
*нет*

■ нарушений не выявлено

*да*

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:

 Р.С. Сваткова

С актом проверки ознакомлен (а), копию акта со всеми приложениями получил (а):  
Директор БУХМАО-Югры «Комплексный центр социального обслуживания населения «Милосердие» Мулюкова Марина Александровна

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

«13» июня 2015г.

 (подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: \_\_\_\_\_

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку)