

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

Бюджетное учреждение Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Сургутский центр социальной помощи семье и детям»	
Вх. № 15/23 - <u>3518</u>	« 30 » июля 2019 г.
« 31 » <u>07</u>	2019 г.
Подпись _____	

30 » июля 2019 г.

(дата составления акта)

12.00ч.

(время составления акта)

**АКТ ПРОВЕРКИ,**  
органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля  
юридического лица, индивидуального предпринимателя  
№ 587

ХМАО-Югра, Сургут, улица Лермонтова, д. 9.

(место проведения проверки)

На основании: Распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре А.А. Казачишина № 587 от 09.07.2019г.

(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:

Лагеря дневного пребывания на базе бюджетного учреждения Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «Сургутский центр социальной помощи семье и детям» ИНН 8602000852, ОГРН 1028600599224; место нахождения юридического лица, почтовый адрес: 628418, Тюменская область, Ханты-Мансийский автономный округ – Югра, Сургут, ул. Лермонтова, д. 9; место фактического осуществления деятельности: 628418, Тюменская область, Ханты-Мансийский автономный округ – Югра, Сургут, ул. Лермонтова, д. 9.

(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 17.07.2019 по 12.00 час. 17.07.2019 г.  
с 11.00 час. 30.07.2019 по 12.00 час. 30.07.2019 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:**

(заполняется при проведении выездной проверки) (фамилия, имя, отчество (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 «ЦиЭ в ХМАО-Югре в г. Сургуте и Сургутском районе, в г. Когалыме») аттестат аккредитации № ГСЭИ.RU зарегистрирован в Госреестре: № РОССРУ.0001.510428.

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

При проведении проверки присутствовали:

(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)

**Согласно экспертному заключению № СУ.10.У.01508.07.19 от 26.07.2019г., акту инспекции от 26.07.2019 г установлено:**

Лагерь с дневным пребыванием детей будет организованна базе БУ ХМАО-Югры «Сургутский центр социальной помощи семье и детям» в 3 смены.

Юридический адрес: г. Сургут, ул. Лермонтова, д. 9, тел. 34-10-30, 34-05-18

Фактический адрес: г. Сургут, ул. Лермонтова, д. 9, тел. 34-10-30, 34-05-18

Количество детей во вторую смену: 28 человек

Количество отрядов: 2

Количество детей в каждом отряде: 14 человек

Соотношение возрастных групп: с 7 до 14 лет

Продолжительность смены: 21 день.

2 смена: с 01.07.2019 по 24.07.2019

Время пребывания детей в оздоровительном лагере: с 8.30 до 14.30

Питание: 2-х разовое

Наличие кружков: имеются

Продолжительность занятий в кружках: 45 минут

**Персонал объекта (все сотрудники принимающие участие в работе лагеря):**

Начальник лагеря-1

Воспитатель-4

Муз. руководитель -1

Психолог- 3

Инструктор ФК- 1

Водитель - 3

Социальный работник- 3

Педагог доп. образования- 2

Инструктор по труду- 1

Медицинская сестра -1

Медицинская сестра диетическая - 1

Заведующий производством - 1

Заведующий складом - 1

Повар - 1

Кухонные рабочие - 2

Специалист по социальной работе - 2

**Участок объекта:**

На участке выделены:

физкультурно-спортивная зона: имеется (спортзал: шведская стенка-2 шт.);

зона отдыха: имеется придворовая территория, беседка.

хозяйственная зона: имеется, располагается со стороны входа в производственные помещения столовой, имеет отдельный въезд и выезд.

Участок: участок сухой, проветриваемый, инсолируемый, имеются асфальтированные дорожки.

**Благоустройство:**

- территория благоустроена, имеются подъездные пути.

- имеется хозяйственная зона: для подъезда грузового и специального транспорта, подвоза продуктов, вывоза отходов.

- содержание территории: забор металлический по периметру территории, озеленена.

- имеется ли наружное освещение: имеется

- наличие мусоросборников: имеется

Здание объекта: 3-этажное здание, вход - центральный.

Месторасположение лагеря в здании:

Спортзал - 3 этаж, кладовая спортивного инвентаря - 3 этаж, игровая комната - 2, 3 этаж, помещения для занятий кружков 1-3 этаж, медицинский блок - 1 этаж, пищеблок-1 этаж, столовая - 1 этаж, гардероб - 1 этаж, актовый зал 1 этаж, туалеты - 2, 3 этаж, помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов - 3 этаж.

**Внутренняя отделка кабинета:** потолок: водоэмульсионная краска, стены: 2, 3 этаж - обои структурные, окраска водоэмульсионная, пол: линолеум.

**Санитарно-техническое состояние здания:**

- наличие естественного освещения - во всех кабинетах имеется естественное освещение.

- тип искусственного освещения: люминесцентные лампы.

- система отопления: централизованное отопление.

- горячее водоснабжение: централизованное, раковины расположены в ванных комнатах, в столовой, в медицинском блоке.

- холодное водоснабжение: централизованное, раковины расположены в ванных комнатах, в столовой, в медицинском блоке. Были отобраны пробы питьевой воды для проведения санитарно-гигиенических исследований. Протокол №10124 от 25.07.2019 - результаты лабораторных исследований соответствуют требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения», 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.

**Наличие системы вентиляции:**

- естественная имеется возможность сквозного проветривания.

- принудительная: приточно-вытяжная с механическим побуждением в пищеблоке, гардеробе.

**Канализация:** централизованная.

Санитарно-гигиеническое содержание, соблюдение дезинфекционного режима: уборка проводится 2 раза в день (с 8.00-9.00, 13.00-14.00), уборочный инвентарь хранится в отдельном помещении, график проведения уборки имеется, уборочные инвентари промаркированы.

Дез.средства: Абактерил-Хлор, моющее средство «Прогресс», хранятся в местах недоступных для детей. Была отобрана проба дез.раствора Абактерил-Хлор 0,015 %-протокол №10128 от 25.07.2019 г. Результаты соответствуют требованиям инструкции №16 по применению дез. средства.

Наличие раковин для мытья рук, полотенец, салфеток: имеется.

Соблюдение дезинфекционного режима, обеспеченность дез.средствами соблюдается, обеспечено.

Отобраны смывы с объектов окружающей среды на БГКП, смыв на жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших. Протоколы №10118, 10132 от 25.07.2019 г. результаты соответствуют требованиям ЦД.

Наличие журнала учета дезинфекционных работ, запаса дез. средств, условия их хранения и использования: имеется, хранятся в отдельных закрывающихся шкафах

Каждый сотрудник 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, 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.1.8.

На основании Постановления главного государственного санитарного врача по ХМАО-Югре №5 от 07.05.2019 г. сотрудники пищеблока прошли медицинские осмотры и лабораторные исследования на энтеровирусы.

Аптечка первой помощи: имеется.

Организация питания: Питание детей осуществляется на базе столовой БУ ХМАО-Югры «Сургутский центр социальной помощи семье и детям» в соответствии с требованиями 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". Столовая рассчитана на 50 посадочных мест.

Питание организовано согласно примерному перспективному меню на оба возраста, рассчитанному не менее чем на две недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп.

Поставка продуктов питания и питьевой воды осуществляется на основании заключенных договоров. Список поставщиков и договоров предоставлен, прилагается.

Пищеблок учреждения работает на сырье, находится на первом этаже.

Все сотрудники пищеблока имеют личные медицинские книжки, медицинский осмотр пройден в соответствующие сроки.

Спец. одеждой все сотрудники оснащены в достаточном количестве.

Наличие витаминных блюд (салаты, фрукты, соки) имеется.

Повторяемость блюд в течение 2х дней (да, нет): нет.

Наличие запрещенных блюд (да, нет): нет.

Питьевой режим организован бутилированной водой, 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. 8.5.

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.

Санитарно-бытовые помещения:

саузел -2 (1 для девочек, 1 для мальчиков),

раковин- 5,

унитаз для девочек — 1,

унитаз для мальчиков - 2

Внутренняя отделка: пол, стены-керамическая плитка, потолок-водоэмульсионная краска.

Имются средства личной гигиены (мыло, бумажные полотенца).

#### Гигиеническая характеристика режима дня:

Режим дня

Элементы режима дня	Препывание детей с 8.30 до 14.30 часов
Сбор детей	8.30 - 08.45
Утренняя зарядка	08.45-09.00
1 отряд - мед.осмотр/2 отряд - сивка	9.00 - 9.15
2 отряд - мед.осмотр/1 отряд сивка	09.15-09.30
Завтрак	9.30 - 10.00
а по плану отрядов, общественно полезный труд, работа кружков и секций (прогулка на свежем воздухе)	10.00 - 12.00
Обед	12.00 - 13.00
Общотрядное /общелагерное мероприятие	13.00 - 14.00
Рефлексия дня	14.00 - 14.30
Уход домой	14.30

К акту инспекции прилагаются протоколы лабораторных исследований проб пищевых продуктов: Протоколы №10129 от 25.07.2019 (соль Йодная йодированная пищевая), 10119 от 25.07.2019 (картофельное пюре), 10125 от 25.07.2019 (тазобдренный отруб из говядины, бескостный, замороженный)- результаты соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

Протоколы №10123 от 25.07.2019 (компот из клюквы с брусникой), 10121 от 25.07.2019 (рыба запеченная под овощами с томатом)- результаты соответствуют 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";

Протоколы №10127 от 25.07.2019 (масло сливочное «Крестьянское» м.д.ж.72,5 %), №10131 от 25.07.2019 (молоко питьевое ультрапастеризованное м.д.ж.3,2 %), №10126 от 25.07.2019 (молоко питьевое ультрапастеризованное м.д.ж.3,2 %)- результаты соответствуют требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

Протокол №10130 от 25.07.2019 (минтай потрошенный замороженный)-результаты соответствуют требованиям ТР ЕАЭС 040/2016«О безопасности рыбы и рыбной продукции»;

Протокол №10122 от 25.07.2019 (обед, возраст 3-7 лет: суп овощной, картофельное пюре с томатом, рыба запеченная под овощами с томатом, компот из клюквы и брусники)- результаты соответствуют требованиям меню раскладки;

Протокол №10120 от 25.07.2019 (рыба запеченная под овощами с томатом)-результаты соответствуют требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" (с изменениями на 6 июля 2011 года);

Протокол №10128 от 25.07.2019 г. (дез.раствор Лбактерил-хлор 0,015 %)- результаты соответствуют требованиям инструкции №16 по применению дез. средства;

Протоколы №10118, 10132 от 25.07.2019 г. (смыть с объектов окружающей среды на БЖП, смыв на жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших) –результаты соответствуют требованиям ПД.

Выявлены следующие нарушения:

1. На момент проверки осуществлялось хранение овощей (картофель, морковь и т.д.), зелени, фруктов (персики) без маркировочных ярлыков; что является нарушением статья 5, п. 3. 3. ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции (статья 5, п. 3. 3. Пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе продовольственное (пищевое) сырье, должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции), что не соответствует п. 1,2 ч. 4.2 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»: (п. 1 Общие требования к маркировке пищевой продукции, помещенной в транспортную упаковку 1. Маркировка транспортной упаковки, в которую помещена пищевая продукция, должна содержать следующие сведения: 1) наименование пищевой продукции; 2) количество пищевой продукции; 3) дату изготовления пищевой продукции; 4) срок годности пищевой продукции; 5) условия хранения пищевой продукции; 6) сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии); 7) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилию, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции; п. 2. Предусмотренная пунктом 1 части 4.2 настоящей статьи и нанесенная в виде надписей маркировка пищевой продукции, помещенной в транспортную упаковку, должна быть нанесена на русском языке и на государственном(ых) языке (ах) государства-члена Таможенного союза при наличии соответствующих требований в законодательстве(ах) государства(в)-члена(ов) Таможенного союза).

2. На момент проверки в овощном цехе в холодильнике осуществлялось хранение необработанных яиц, что является нарушением п.8.14 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (п.8.14. Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей. Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:- I - обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды;- II - обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в

установленном порядке дезинфицирующих средств;- III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду).

3. Не надлежащим образом ведется журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья; не ведется ведомость замены продуктов, что не соответствует требованиям п.4.7., 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» 14.5. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой (форма 1 приложения №1 настоящих санитарных правил).

4. Не надлежащим образом ведется журнал витаминизации, что является нарушением п.10.3 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.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).

5. На момент обследования, выявлены нарушения внутренней отделки (сколов керамической плитки) в комнате уборочного инвентаря. Данные нарушения не позволяют провести качественную влажную и генеральную обработку помещений, что является не соблюдением требований п. 11.2 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. Все помещения оздоровительного учреждения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств. Уборка помещений проводится при открытых окнах и фрамугах в летний период и открытых форточках и фрамугах в другие сезоны).

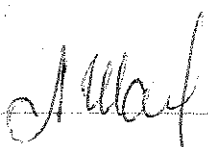
Запись в Журнал учёта проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля ВНЕССНА.(заполняется при проведении выездной проверки):

(подпись проверяющего)

\_\_\_\_\_  
исъ уполномоченного представителя юридического лица,  
индивидуального предпринимателя, его уполномоченного  
представителя)

Подписи лиц, проводивших проверку:

Главный специалист-эксперт \_\_\_\_\_

 J.C. Шакирова

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

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

«30» июля 2019 г.

(подпись)