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 Оренбургской области

(Управление Роспотребнадзора по Оренбургской области)

ОКПО 76135607, ОГРН 1055610009718

ИНН/КПП 5610086110/561001001

60 лет Октября ул., д. 2/1, г. Оренбург, 460021

Тел.: (3532) 33-37-98; Факс: 33-14-14

E-mail: oren-rpn@esoo.ru

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Оренбургской области, г. Оренбург, ул. 60 лет Октября, д.2/1 "08" июля 2019 г.

(место составления акта) (дата составления акта)

14ч. 00 мин.

(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

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

№ 07-65-П

По адресу/адресам: Оренбургская область, г. Оренбург, зона отдыха Дубки;

(место проведения проверки)

На основании: распоряжения заместителя руководителя Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Оренбургской области Ряховских А.А. № 07-65-П от 28.05.2019г.

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена плановая выездная проверка в отношении муниципального бюджетного учреждения дополнительного образования «Дворец творчества детей и молодежи» (МБУДО «ДТДиМ»)

(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии) индивидуального предпринимателя)

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней (с 10.06.2019 по 08.07.2019).

(рабочих дней/часов)

Акт составлен в Управлении Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Оренбургской области, г. Оренбург, ул. Чкалова, д.70/1

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

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

Дикевич О.Г., юрисконсульт МБУДО «ДТДиМ» «10» июня 2019г в 09 ч. 00 мин.

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившие проверку: ведущий специалист-эксперт отдела надзора по гигиене детей и подростков Семина Регина Минхатовна, заместитель начальника отдела надзора по санитарной охране территории Костюк Елена Владимировна с привлечением к участию в проверке специалистов ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» отделения экспертизы условий воспитания и обучения: зав. отделением Селиверстова Ольга Николаевна, врач Явкина Галина Ивановна, врач по радиационной гигиене отделения факторов производственной среды и радиационной гигиены А.Ю. Дубинин.

Свидетельства об аккредитации ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области", выданные Федеральной службой по аккредитации:

1. Аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС RU.0001.510115, зарегистрирован в реестре аккредитованных лиц 14.04.2016;
2. Аттестат аккредитации ИЛЦ № RA. RU.21ПК72, зарегистрирован в реестре аккредитованных лиц 20.05.2016;
3. Аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС RU.0001.514358, зарегистрирован в реестре аккредитованных лиц 22.04.2016;

Аттестат аккредитации органа инспекции № РОСС RA.RU.710040, зарегистрирован в реестре аккредитованных лиц 25.05.2016.

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего (их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указываются фамилии, имена, отчества (последнее – при наличии), должности экспертов и/или наименования экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали: Евдокимова Наталья Александровна, начальник детского оздоровительно-образовательного лагеря «Ромашка-2» на базе ДООЛ «Восток-2» (далее ДООЛ «Ромашка-2» на базе ДООЛ «Восток-2»), Панасюк Алексей Андреевич, начальник детского оздоровительно-образовательного лагеря «Чайка» (далее ДООЛ «Чайка»), юристконсульт МБУДО «ДТДиМ» Дикевич Ольга Георгиевна.

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, уполномоченного представителя саморегулируемой организации (в случае проведения проверки члена саморегулируемой организации), присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

Перед началом проведения проверки просьб руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица ознакомить их с положениями административного регламента, в соответствии с которым проводится проверка, не поступало.

Юридический адрес муниципального бюджетного учреждения дополнительного образования «Дворец творчества детей и молодежи» Оренбургская область, г. Оренбург, Карагандинская, 37а. ИНН 5610032718 ОГРН 1025601019124.

Фактический адрес, где проводилась проверка ДООЛ «Ромашка-2» на базе ДООЛ «Восток-2», ДООЛ «Чайка» муниципального бюджетного учреждения дополнительного образования «Дворец творчества детей и молодежи» - г. Оренбург, зона отдыха «Дубки».

В ходе проведения плановой выездной проверки **ДООЛ «Чайка»** 10.07.2019 года с 10-30 до 12-30 ведущим специалистом-экспертом отдела надзора по гигиене детей и подростков Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области Семиной Р.М. в присутствии начальника ДООЛ «Чайка» Панасюка А.А., юриста МБУДО «ДТДиМ» Дикевич Ольги Георгиевны установлено:

Продолжительность 1-й смены с 06.06.2019г. по 24.06.2019г. г. с количеством детей – 64. Расчетная вместимость учреждения: 80 детей. Вторая смена с 27.06.2019 г. по 17.07.2019, третья с 20.07.2019 г. по 09.08.2019, четвертая с 11.08.2019 г. по 27.08.2019г.

Территория загородного оздоровительного учреждения: площадь - 64532м^2, застроенная - 1585,9м^2, ограждена на всём протяжении. Наружное освещение предусмотрено. Земельный участок загородного оздоровительного учреждения делится на территорию основной застройки и вспомогательную территорию. На территории лагеря, а также на прилегающей территории проведена санитарная очистка (вырубка сухих деревьев, вывоз мусора). На территории лагеря на момент проверки трава скошена. 17.06.2019г. помощником врача ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» Сафаровой З.Р. проведен отбор проб почвы на санитарно-химические, радиологические и микробиологические показатели. Согласно заключению санитарно-эпидемиологической оценки по результатам лабораторных исследований № 01-04-634 от 28.06.2019г. исследуемые пробы по протоколам: № 04-16579-н от 28.06.2019г, № 04-16580-н от 28.06.2019г. – отобранные пробы соответствуют СанПиН 2.1.7.1287-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы» по исследованным показателям.

Перед открытием загородного оздоровительного учреждения «Чайка» организованы и проведены акарицидная обработка, мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми (представлен приемо-сдаточные акты № 011/19, № 29/05). На проведение профилактической дератизации, дезинсекци, камерной дезинфекции заключен договор № 26 от 29.02.2019 г. с Обществом с ограниченной ответственностью «ДезСтоп».

На территории основной застройки выделены зоны: жилая, физкультурно-оздоровительная, культурно-массовая, медицинская, административно-хозяйственная.

На территории лагеря функционируют 2 въезда. Имеются плоскостные физкультурно-оздоровительные и спортивные сооружения: футбольное поле, баскетбольная и волейбольная площадка (покрытие - грунт, газон), место для прыжков в длину, в игровой зоне - горки, лесенки, турники и другое спортивное оборудование.

На хозяйственной зоне, на бетонированной площадке, размеры которой превышают площади основания контейнеров, установлено 2 мусоросборника, с крышками, подъезд заасфальтирован. Предусмотрено ограждение площадки ветронепроницаемым ограждением.

Договор на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами заключен с Обществом с ограниченной ответственностью «Природа» № ТКО/19/4 698 от 06.05.2019.

На территории лагеря расположены: 2-х этажный кирпичный спальный корпус, 1-о этажные здания: столовая, склад, медицинский блок, летний домик для проживания персонала.

Основные и вспомогательные помещения.

Оборудована 1 комната для дневного пребывания детей на первом этаже, площадью 29,9 кв.м. На втором этаже оборудована комната отдыха для вожатых. Выделены 4 комнаты для проживания вожатых, дополнительно используется летний домик. Дети размещены в спальных комнатах для девочек и мальчиков раздельно. Нормы площади на одного ребёнка соблюдены. Кровати заправлены, в наличии комплекты белья и постельных принадлежностей, полотенца для рук и ног, банные. Мебель в спальнях в исправном состоянии.

Спальные комнаты оборудованы стационарными одноярусными кроватями, шкафами для верхней одежды по 1 на комнату, тумбочками на каждого ребенка. Мебель в исправном состоянии. Комнаты дневного пребывания оборудованы мягкой мебелью, чехлы в наличии.

Помещение для хранения вещей детей - чемоданные комнаты не предусмотрены. На первом этаже размещены ячейки для обуви.

Санитарно-техническое оборудование представлено умывальными, раздельными для мальчиков и девочек, объединенными в блоки с санитарными узлами, в корпусе 4 санузла, общее количество раковин 16 (по 4 раковине для мальчиков и девочек на каждом этаже), ногомоек 8 (по 2 ногомойки для мальчиков и девочек на каждом этаже).

Санитарно-техническое оборудование на момент проверки в исправном состоянии. Проведен капитальный ремонт санузлов, чаши Генуя заменены на унитазы.

Количество унитазов - по 2 в каждом санузле (всего 8 унитазов), в мужском санитарном узле дополнительно установлены по 2 писсуара (всего 4 писсуара) .

В кабине личной гигиены девочек, установлен унитаз с душем на гибком шланге, раковина, биде. Душевых для детей в корпусе 2 (муж. и жен.), общее количество душевых сеток 8 (по 4 душевых рожка для мальчиков и девочек). Душевые сетки оборудованы индивидуальными кабинами. При душевой имеется раздевалка, резиновые коврики, баки для обработки ковриков. Для персонала имеется отдельная душевая.

Для стирки вещей детей выделено место в умывальной (место для сушки на балконах), замаркированы тазы. Имеется склад для хранения чистого постельного белья, который оборудован в корпусе на первом этаже, оборудован полками. Мешки для сбора грязного белья есть. Согласно представленной выписки из оборотно-сальдовой ведомости на 25.05.2019 постельных принадлежностей ДООЛ «Чайка», общее количество комплектов постельного белья, наматрасников и полотенец составляет не менее 2 комплектов на одного ребенка.

Стирку постельного белья осуществляют в прачечной по договору с ООО «Экспресс» № 6 от 25.04.2019г. Камерная обработка постельных принадлежностей проведена ФГУП «Центр дезинфекции в Оренбургской области». Смена белья по графику не реже 1 раза в 7 дней, наряды на стирку представлены.

Санитарно-техническое благоустройство

Водоснабжение: централизованное горячее (от бойлера) и холодное, исправно; подводкой горячей воды обеспечены производственные помещения пищеблока, душевые, умывальные, ногомойки, кабина личной гигиены девочек, помещение медицинского назначения. Аварийные ситуации не зарегистрированы.

В помещениях пищеблока установлено 2 резервных источника горячего водоснабжения, имеется жесткая разводка по системе к моечным ваннам. Резервный источник горячего водоснабжения в душевых, умывальных с ногомойками, комнате гигиены девочек, умывальных перед обеденным залом, постирочной, в медицинском пункте не предусмотрен, так как горячее водоснабжение от бойлера. Согласно протоколу № 04-16578-н от 28.06.2019 проба воды на

нитарно-химические и микробиологические показатели соответствует 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" по исследованным показателям (заключение санитарно-эпидемиологической оценки по результатам лабораторных исследований № 01-04-634 от 28.06.2019).

Питьевой режим организован бутилированной водой «Могучий источник» на каждом этаже жилого корпуса. Разбор воды предусмотрен через помпу. В наличии одноразовые стаканчики, емкости для сбора грязной посуды. Документы, подтверждающие качество и безопасность воды представлены. Обработка помп проводится в соответствии с инструкцией. Сроки годности и реализации воды соблюдаются. Запас воды создан на складе.

Канализация централизованная, исправна. На пищеблоке моечные ванны присоединены к канализационной сети с воздушными разрывами не менее 20 мм от верха приемной воронки. Сливные трапы с уклоном пола к ним в цехах оборудованы. Системы водоснабжения и канализации в лагере исправны.

Вентиляция помещений естественная, на окнах спальных комнат, помещений пищеблока, медицинских помещений установлены сетки. В варочном цехе пищеблока, в душевых механическая вытяжная вентиляция, в рабочем состоянии, в санузлах естественная канальная. В спальных помещениях лагеря установлены пластиковые окна, имеется возможность проветривания через фрамуги. 21.06.2019 проведены измерения параметров микроклимата (температура, относительная влажность и скорость движения воздуха). Согласно заключению санитарно-эпидемиологической оценки № 03-1134-01 от 24.06.2019 результаты измерений соответствуют требованиям СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы в стационарных организаций отдыха и оздоровления детей».

Над моечными ваннами для мытья столовой и кухонной посуды на пищеблоке оборудована локальная механическая вытяжная система вентиляции.

Освещение совмещённое, естественное во всех основных помещениях, искусственное представлено люминесцентными лампами и лампами накаливания. Все окна оборудованы солнцезащитными устройствами - тканевые шторы. Договор на оказание услуг по сбору и транспортированию отходов производства (ртутьсодержащих ламп, термометров) с ИП Морозова О.Н. по договору от 03.06.2019г. 21.06.2019 проведены измерения параметров освещенности в МБУДО «Многопрофильный центр дополнительного образования детей», ДООЛ «Чайка». Согласно заключению санитарно-эпидемиологической оценки по результатам лабораторных исследований № 03-1133-01 от 24.06.2019 результаты измерений соответствуют требованиям СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы в стационарных организаций отдыха и оздоровления детей», СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».

Отделка помещений и оборудование. Внутренняя отделка спальных комнат: стены и потолки окрашены водоэмульсионной краской, полы покрыты линолеумом. Отделка санузлов и душевых, пищеблока: стены и полы облицованы плиткой, потолки – окрашены.

Медицинский блок: потолок и стены окрашены водоэмульсионной краской, в процедурном кабинете и изоляторе для кишечных инфекций выложены плиткой, полы - линолеум.

Питание детей организовано АО КШП «Огонек».

В ходе проведения проверки 10.06.2019 с 10 ч.30 мин. по 13 ч. 00 мин. ведущим специалистом-экспертом отдела надзора по гигиене детей и подростков Семиной Регины Минхатовной в присутствии старшего повара Адгамовой Ольги Александровной, повара Музыченко Г.М. установлено: АО КШП «Огонек» осуществляет деятельность на базе пищеблока муниципального бюджетного учреждения дополнительного образования «Дворец творчества детей и молодежи» (МБУДО «ДТДиМ») Детский оздоровительно-образовательный лагерь «Чайка», расположенного по адресу: Оренбургская область, г. Оренбург, зона отдыха Дубки.

На момент проверки в лагере 64 детей. Организован пятиразовый прием пищи (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин). В обеденном зале вывешено примерное десятидневное меню для детей с 7 до 11 лет и 11 лет и старше, в котором указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, а также меню на 10.06.2019г. Фактическое меню соответствует

ержденному примерному меню (1 день примерного меню). В нарушение требований п. 10.4 актический рацион питания не соответствует утвержденному примерному меню. 10.06.2019 для детей 7-10 лет на завтрак согласно примерному утвержденному меню бутерброд с маслом 10/20, фактически 5/20, на обед утверждено соус сметанный с томатом 50г., фактически 30г.

Столовая расположена в отдельном 1-о этажном здании, состоит из обеденного зала и пищеблока. В производственные помещения предусмотрен отдельный вход с улицы.

Площадь обеденного зала 265,3 м.кв, на 100 посадочных мест, оборудован 4 умывальными раковинами на двух уровнях.

Поточность технологического процесса на пищеблоке соблюдается.

Набор помещений пищеблока включает в себя 2 складских помещения (для сыпучих и скоропортящихся продуктов, для овощей), мясо-рыбный, овощной и горячий цеха, раздельные моечные для столовой и кухонной посуды, санитарно-бытовое помещение. Набор помещений и оборудования позволяет обеспечить поточность технологического процесса, исключающий возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению пищевых продуктов.

Склад сыпучих продуктов оборудован стеллажами, подтоварниками, среднетемпературными холодильниками (гастрономия, птица), морозильными камерами для мяса, рыбы, сливочного масла, весами, подсобным столом. В нарушение требований п. 9.2 СанПиН 2.4.4.3155-13 журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов ведется формально, даты и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов прописаны заранее, так 10.06.2019 на пищеблок поступили молоко, ряженка, сметана, в графе дата и час фактической реализации указано 12.06.2019 и т.д.

На момент проверки 10.06.2019 в 11.00 установлено хранение сыра твердого Российский 50%, ООО «Молочный Комбинат ВИТА», Ульяновская область, р/п Кузоватова, ул. Советская 1 в холодильнике «Гастрномия» во вскрытой упаковке. Согласно журналу бракеража скоропортящихся пищевых продуктов сыр поступил на пищеблок 07.06.2019 в количестве 4,2кг., т.е. срок реализации превышает 12 часов с момента вскрытия упаковки, что является нарушением требований п. 3.1.5 СанПиН 2.3.2.1324-03. Согласно требованиям п. 3.1.5 СанПиН 2.3.2.1324-03 скоропортящиеся пищевые продукты после вскрытия упаковки в процессе реализации следует реализовать в срок не более 12 часов с момента ее вскрытия при соблюдении условий хранения).

Склад для хранения овощей оборудован холодильной камерой.

Горячий цех оборудован 4 разделочными цельнометаллическими столами (3 стола ГП и 1 стол «хлеб»), 2 электроплитами, электросковородой, жарочным шкафом (терморегуляторы и датчики температурного режима имеются, исправны), протирочно-резательной машиной, весами для готовой продукции, мармитом, раковиной для мытья рук персонала с горячей и холодной водой, раковиной для вторичной обработки фруктов и овощей, холодильниками для хранения суточных проб, молочных продуктов (с морозильной камерой для масла сливочного). Шкаф для хранения хлеба с отверстиями для вентиляции имеется.

Мясо-рыбный цех оборудован 2 разделочными цельнометаллическими столами (МС/МР, КС), электромясорубкой, моечными ваннами для обработки сырья (МС, КС, РС), колодой, весами для сырой продукции, раковиной для мытья рук персонала, холодильником среднетемпературным (для суточного запаса). Оборудовано место для обработки яиц, имеются, пролитрованные и промаркированные емкости, одна из которых перфорированная. Овощной цех оборудован картофелечисткой, 2-мя цельнометаллическими столами, овощерезкой сырой продукции, моечной ванной для обработки овощей, раковиной для мытья рук.

Моечная кухонной посуды оборудована 2-х секционной моечной ванной, стеллажами для чистой посуды, стеллажи решетчатые. Смеситель и ополаскивающий душ в наличии, в рабочем состоянии. Моечная столовой посуды оборудована 5 моечными ваннами (3+2), полками-сушками для столовой посуды, раковиной для мытья рук. Моечные ванны пролитрованы, промаркированы. Смесители и ополаскивающие души в наличии, в исправном состоянии. Полимерные пробки имеются.

Разделочный инвентарь для сырой и готовой продукции, кухонная посуда укомплектованы, замаркированы, в достаточном количестве. Пищевых продуктов с истёкшим сроком годности не установлено. При хранении пищевых продуктов принцип товарного соседства соблюдается. В холодильном оборудовании имеются контрольные термометры (журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании ведется). Выдача готовой пищи осуществляется после проведения бракеража приготовленных блюд (журнал бракеража готовой кулинарной продукции

дется в соответствии с рекомендуемой формой). Сроки реализации готовых блюд соблюдаются. Раздача и порционирование блюд осуществляется в одноразовых перчатках.

Ежедневно осуществляется осмотр сотрудников пищеблока, результаты осмотра заносятся в журнал здоровья. Уборочный инвентарь имеется в достаточном количестве, промаркирован, закреплен за каждым помещением.

Для соблюдения личной гигиены сотрудниками пищеблока в наличии имеется санузел (оборудован унитазом, раковиной для мытья рук, душевой кабиной, шкафом для верхней и санитарной одежды).

В штате АО КШП «Огонек» состоят 3 человека, личные медицинские книжки с результатами прохождения медицинских осмотров и гигиенической подготовки представлены на всех, гигиеническая подготовка пройдены в полном, профилактические прививки имеются у всех сотрудников.

Согласно акту технического состояния технологического оборудования «Все технологическое оборудование МБУДО «Дворец творчества детей и молодежи», лагеря «Чайка» находится в рабочем состоянии» (договор с ООО «Общепит-сервис» № 3041/1 от 25.05.2018г).

В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи на пищеблоке учреждения организован отбор суточных проб от каждой партии приготовленных блюд. Отбор проводится в стеклянные промаркированные прокипяченные емкости с крышками. Хранение осуществляется в специально выделенном холодильнике. Суточные пробы оставлены не в полном объеме (согласно журналу бракеража готовой кулинарной продукции), на момент проверки в 10 ч.30 мин. 10.06.2019 не сохранены суточная проба с ужина 08.06.2019 – салат «Степной», суточные пробы с завтрака 08.06.2019 сыр и бутерброд с маслом находятся в одной посуде, что является нарушением требований п. 9.26 СанПиН 2.4.4.3155-13, согласно которому «Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все приготовленные блюда). Каждая проба блюда помещается в отдельную посуду и сохраняется в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С».

Обработка яиц проводится в специально выделенной зоне, для этого выделены: перфорированная емкость для яиц, 2 промаркированные и пролитрованные емкости для обработки яиц в 2% теплом растворе кальцинированной соды и дезинфицирующем растворе достаточного объема, обеспечивающего полное погружение яиц. При опросе сотрудника пищеблока установлено знание последовательности обработки яиц и приготовления растворов.

Обработка фруктов проводится в горячем цехе в зоне размещения столов для готовых блюд. Обработка овощей и зелени проводится в овощном цехе. Выделены отдельные промаркированные емкости. При опросе сотрудника пищеблока установлено знание последовательности обработки.

10.06.2019г. помощниками врача ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» Сафаровой З.Р., Кузьминой О.В. проведен отбор проб готовых блюд на микробиологические показатели, смывы с оборудования пищеблока на БГКП и на я/г, измерения температуры в холодильных установках.

Получены результаты (протоколы лабораторных исследований):

№ 04-16643-н от 01.07.2019г - плодовоовощная, плодово-ягодная, растительная продукция (помидор «Томаты свежие»);

№ 04-16644-16663-н от 01.07.2019г-смывы на я/г и цисты простейших;

№ 04-16664-н от 01.07.2019т -полуфабрикаты, кулинарные блюда и кулинарные изделия; готовые блюда (1. Борщ сибирский; 2. Рис припущенный. Котлета по-хлыновски. Соус сметанный. 3. Компот из свежих яблок);

№ 04-16665-н от 01.07.2019г -полуфабрикаты, кулинарные блюда и кулинарные изделия (компот из свежих яблок);

№ 04-16666-н от 01.07.2019г -масла растительные (масло рас тительное рафинированное дез-одорированное вымороженное высший сорт);

№ 04-16667-н от 01.07.2019г -полуфабрикаты, кулинарные блюда и кулинарные изделия (котлета по-хлыновски);

№ 04-16668-н от 01.07.2019г-йодированная пищевая поваренная соль;

№ 04-16669-н от 01.07.2019г -плодовоовощная, плодово-ягодная, растительная продукция (огурцы свежие);

04-16670-н от 01.07.2019г -плодовоовощная, плодово-ягодная, растительная продукция (картофель п/ф свежий очищенный вакуумная упаковка, охлажденный);
№ 04-16671-н от 01.07.2019г-молоко и молочные продукты (масло сливочное «Крестьянское» в/с м.д.ж 72,5% ГОСТ 32261);
№ 04-16672-н от 01.07.2019г-мясо, мясопродукты (полуфабрикат мясной, мелкокусковой бескостный из свинины, фасованный, герметично упакованный с применением вакуума);
№ 04-16673-н от 01.07.2019г- продукты переработки плодов и овощей (сок грушевый восстановленный, осветленный, 2л);
№ 04-16674-н от 01.07.2019г-молоко и молочные продукты (ряженка м.д.ж 2,5%);
№ 04-16675-н от 01.07.2019г-пищевые продукты (рис припущенный);
№ 04-16676-16685-н от 01.07.2019г- смывы на БГКП;
№ 04-533 от 10.06.19г -измерений температуры блюд при раздаче;
№ 04-534 от 10.06.19г- измерений температуры в холодильных установках.
Согласно заключению санитарно-эпидемиологической оценки по результатам лабораторных исследований № 01-04-635 от 02.07.2019 исследуемые пробы по протоколам:
№ 04-16671-н от 01.07.2019г, № 04-16674-н от 01.07.2019г-данные пробы молочной продукции соответствуют ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции" по исследованным показателям;
№ 04-16643-н от 01.07.2019г, № 04-16668-н от 01.07.2019г, № 04-16669-н от 01.07.2019г, № 04-16670-н от 01.07.2019г, № 04-16675-н от 01.07.2019г - отобранные пробы соответствуют ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" по исследованным показателям;
№ 04-16644-16663-н от 01.07.2019г-данные смывы соответствуют СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории РФ";
№ 04-16673-н от 01.07.2019г-данная проба соответствует ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» по исследованным показателям;
№ 04-16666-н от 01.07.2019г -отобранная проба соответствует ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» по исследованным показателям;
№ 04-16665-н от 01.07.2019г - содержание витамина С в пределах нормы, что соответствует требованиям СанПиН 2.4.4.3155-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей";
№ 04-16664-н от 01.07.2019г -калорийность исследованных блюд и их химический состав по содержанию белков, жиров, углеводов, установленных лабораторным путем находятся в пределах допустимых отклонений, что соответствует требованиям СанПиН 2.4.4.3155-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей";
№ 04-16665-н от 01.07.2019г - термическая обработка достаточная, что соответствует СанПиН 2.4.4.3155-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей";
№ 04-16676-16685-н от 01.07.2019г -в данных смывах бактерии группы кишечной палочки не обнаружены, что соответствует СанПиН 2.4.4.3155-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей";
№ 04-16672-н от 01.07.2019г - отобранные пробы соответствуют ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции" по исследованным показателям;
№ 04-533 от 10.06.19г -температура блюд при раздаче соответствует СанПиН 2.4.4.3155-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей";
№ 04-534 от 10.06.19г -температура в холодильных установках соответствует СанПиН 2.4.4.3155-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей".

Согласно акту технического состояния технологического оборудования «Все технологическое оборудование МБУДО «Дворец творчества детей и молодежи», лагеря «Чайка» находится в

бочем состоянии».

Со слов дежурного воспитателя столы накрывают воспитатели и вожатые, при дежурстве в столовой дети не допускаются к приготовлению пищи, чистке вареных овощей, раздаче готовой пищи на кухне, резке хлеба, мытью посуды, разносу горячей пищи.

Набор помещений и оборудования позволяет обеспечить поточность технологического процесса, исключающий возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению пищевых продуктов.

Результаты ежедневных осмотров сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, катаральных явлений верхних дыхательных путей, опроса на наличие дисфункции желудочно-кишечной системы занесены в журнал здоровья.

Медицинский пункт расположен в отдельно стоящем одноэтажном здании, состоит из кабинета приема, процедурного кабинета, 2 изоляторов (для больных воздушно-капельными и острыми кишечными инфекциями каждый на 2 койки с санузлами), комната хранения уборочного инвентаря, комната для приготовления дезинфицирующих растворов, комната для проживания медицинского персонала.

При открытии лагеря проведена санитарная очистка территории и прилегающей к ней 500 метровой зоны лесного массива, скошена трава, замечаний по очистке территории не выявлено. Во время смены проводится регулярный скос травы.

Заключен договор с ООО «ДезСтоп» от 23.02.2019 г. № 26 на дератизацию, дезинфекцию, дезинсекцию, представлен наряд от 11.03., 08.04., 11.05.2019 года (дератизация строений – 1742 м2). Расставлены контрольные площадки на пищеблоке – 6, следов грызунов не обнаружено.

Барьерная дератизация проведена на территории 5 га, сплошная – 2,8 га. В соответствии с представленными нарядами обработка проведена 30.05.19 г. Указан исполнитель, имеется подпись представителя лагеря, принявшего работу.

Акарицидные обработки проведена 30.05.19 года на площади 6,4 га, препаратом «Циперметрин». Энтомологическое обследование осуществлено энтомологом ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» Бычковой Е.А. 19.06.2019 г. на территории лагеря обнаружены иксодовые клещи 3 экземпляра, численность иксодовых клещей на флаго/км составила 0,6, что выше регламентируемого показателя. Проведена повторная акарицидная обработка.

За пределами лагеря маршрутов нет. В журнале амбулаторного приема случаев укуса клещами за время работы лагеря не зарегистрировано. Врач педиатр подготовлен по вопросам профилактики клещевого энцефалита, ГЛПС

В окрестностях территории лагеря естественных водоемов нет. Пожарные емкости с водой герметично закрыты.

Окна в помещениях спален, столовой, медицинском пункте засечены.

Путем опроса выяснено, что перед открытием потока сотрудниками лагеря проведена влажная дезинфекция помещений лагеря, с использованием дезинфекционного средства «Венделин», по режиму вирусных инфекций.

Постельные принадлежности обработаны дезинфекционным раствором по режиму вирусных инфекций, проверены и просушены на воздухе.

На территории лагеря животных не обнаружено.

На территории лагеря имеется овощехранилище, для хранения овощей не используется. Овощи подвозятся ежедневно, хранятся на складе пищеблока.

В помещении пищеблока соблюдаются меры, препятствующие миграции грызунов, создающие неблагоприятные условия для их обитания, в т.ч.:

- имеются металлической сетки в местах выхода вентиляционных отверстий;
- используется пластмассовая тара, устойчивая к повреждению грызунами;
- установлены стеллажи, подтоварники на высоту 15 см от уровня пола;
- для хранения пищевых и бытовых отходов используются плотно закрывающиеся емкости.

Журнал здоровья на пищеблоке ведется, согласно записей в журнале, все сотрудники пищеблока здоровы. Суточные пробы оставляются в полном объеме, хранятся в отдельном холодильнике в медпункте.

Медицинский пункт расположен в одноэтажном административном корпусе, имеется отдельный вход. Медицинский пункт состоит из комнаты приема, процедурного кабинета, изолятора для кишечных больных, изолятора для больных воздушно-капельной инфекцией,

мещения медицинского работника, туалета.

Медицинское обслуживание в лагере осуществляется врачом педиатром. Представлена должностная инструкция, включающая обязанности, направленные на профилактику инфекционных заболеваний.

Разработана схема оповещения на случай выявления инфекционного больного в детском лагере, откорректирована в 2019 году.

Оснащение процедурного кабинета: количество одноразовых шприцев – 50, срок годности до 2022 года, термометров 40 штук; имеется тонометр; холодильник, используется для хранения медицинских препаратов, шкаф для инструментов и медикаментов. Набор средств противошоковой терапии и посиндромные наборы укомплектованы в полном объеме. Перевязочного материала, медицинских перчаток в достаточном количестве, стерильные. Для проведения инъекций имеются в достаточном количестве одноразовые стерильные спиртовые салфетки, с достаточным сроком хранения (2022 г.).

В процедурном кабинете используется бактерицидный облучатель ОБНП – 2 – 130 – 01, эксплуатация с 2011 года, имеется паспорт, согласно паспорта максимальная выработка 5000 часов, в журнале регистрации и контроля работы лампы имеются расчеты длительности эксплуатации, проводится учет времени работы бактерицидной установки.

Ёмкости для приготовления дезинфицирующих растворов в процедурном кабинете имеются, промаркированы в соответствии с п. 4.1.5 СП 3.5.1378-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».

Ветоши для текущей уборки промаркирована, достаточное количество. Генеральная уборка проводится 1 раз в 7 дней.

Дезинфекционные средства: «Венделин», кожный антисептик «Ника-изосептик», жидкое мыло – «Медоника». Запас хранятся в специально предназначенном темном месте на складе, в упаковке изготовителя. Сертификаты соответствия, свидетельство о государственной регистрации и методические рекомендации по применению имеются на местах.

Сбор медицинских отходов в процедурном кабинете и изоляторах осуществляется в мешки желтого цвета, запас имеется. Колящий одноразовый инструментарий после дезинфекции утилизируются в приспособленные пластмассовые емкости (пластиковые бутылки). Маркированные мешки для медицинских отходов класса В имеются, предусмотрено обеззараживание медицинских отходов химическим методом с последующей их транспортировкой в детскую поликлинику ГАУЗ «Больница им. Пирогова».

В изоляторе для кишечных больных находится укладка для забора материала от больного с пищевой токсикоинфекцией, укомплектована стерильным одноразовым материалом, имеются емкости для сбора биоматериала (рвотных масс, промывных вод), бланки направлений. Стерилизация бикса в поликлинике ГАУЗ «Больница им. Пирогова».

В медицинском кабинете находится противопедикулезная укладка, укомплектована (приказ МЗ № 342 от 26.11.98 г. «Об усилении мероприятий по профилактике эпидемического сыпного тифа и борьбе с педикулезом»). Согласно журнала - осмотр на педикулез проводится в день заезда детей в лагерь, и в дальнейшем 1 раз в 7 дней. Случаев выявления педикулеза не зарегистрировано.

Кабинет врача оборудован шкафом для хранения медицинской документации, столом, кушеткой, установлена раковина с подводкой горячего (бойлер) и холодного водоснабжения.

К проверке представлена медицинская документация - журнал амбулаторного приема (обращений за прошедший период не было), журнал осмотра на чесотку и педикулез, журнал генеральных уборок, журнал изолятора, журнал учета инфекционных заболеваний, журнал регистрации и контроля работы ультрафиолетовой бактерицидной установки. Документация ведется согласно нормативно- методическим требованиям.

Дети принимаются в оздоровительный лагерь при наличии формы 079/у «Медицинская справка на школьника, отъезжающего в пионерский лагерь». Проверено количество и полнота заполнения форм 079/у в соответствии с количеством отдыхающих (59 человек). В день заезда потока все дети (59 человек) осмотрены медицинским работником. Медицинским работником в начале смены проведено взвешивание детей и измерение мышечной силы, а также распределение на физкультурные группы.

Организован строгий контроль медицинским работником лагеря пищевых продуктов, передаваемых детям при посещении родителей. Для хранения продуктов выделены холодильники

спальных корпусах. Купание детей в лагере не организовано.

Медицинский осмотр. Всего сотрудников в лагере, согласно списка представленного начальником лагеря 14 человек. Проверены личные медицинские книжки сотрудников и сертификаты прививок. Все сотрудники прошли мед. осмотр в полном объеме, у всех имеются сведения о прививках. Представлен муниципальный контракт от 19.03.2019 с ГБУЗ «Областной центр медицинский реабилитации».

В ходе проведения плановой выездной проверки **ДООЛ «Ромашка-2» на базе ДООЛ «Восток-2»** 10.06.2019 года с 13-00 до 15-30 ведущим специалистом-экспертом отдела надзора по гигиене детей и подростков Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области Семиной Р.М. в присутствии начальника ДООЛ «Ромашка-2» на базе ДООЛ «Восток-2» Евдокимовой Натальи Александровной установлено:

Продолжительность смен: 1-ая смена с 04.06.19 г. по 24.06.2019 г., вторая с 27.06.19 г. по 17.07.19 г., третья с 20.07.19 г. по 09.08.2019 г.

Расчетная вместимость учреждения: 120 детей.

Учреждение имеет самостоятельный земельный участок, расположенный в загородной зоне. Территория основной застройки загородного оздоровительного учреждения делится на зоны: жилую, культурно-массовую, физкультурно-оздоровительную, медицинскую, административно-хозяйственную и технического назначения. Площадь территории составляет 35522м^2, застроенная – 2071,4м^2. Участок имеет ограждение, предусмотрено два въезда (основной и хозяйственный), имеется наружное искусственное освещение. Площадь озеленения территории составляет не менее 60% участка основной застройки. Физкультурно-оздоровительная зона включает: комбинированную площадку для пляжного баскетбола, волейбола, футбольное поле (за территорией лагеря со стороны хозяйственной зоны). Футбольное поле имеет травяной покров с утрамбованным грунтом. Культурно-массовая зона включает: танцевальную площадку, скамейки, беседки, сцену, малые игровые формы, песочницу. Проведен отбор проб почвы на санитарно-химические, радиологические и микробиологические показатели. Согласно заключению санитарно-эпидемиологической оценки по результатам лабораторных исследований № 01.04 – 681 от 01.07.2019г. исследуемые пробы по протоколам: №04-16738-н от 01.07.2019 г., №04-16739-н от 01.07.2019 г данные пробы соответствуют СанПиН 2.1.7.1287-03 «Санитарно - эпидемиологические требования к качеству почвы».

В хозяйственной зоне на бетонированной площадке, размеры которой превышают площади основания контейнеров, установлено 4 мусоросборника, с крышками, подъезд заасфальтирован. Предусмотрено ограждение площадки ветронепроницаемым ограждением с 3-х сторон. В хозяйственной зоне часть территории отгорожена, на ней имеются хозяйственные и жилые постройки для проживания сторожа (охраны).

Договор на вывоз пищевых отходов, мусора, очистку выгребов общий с ДООЛ «Чайка».

Въезды и входы на территорию оздоровительного учреждения, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к контейнерным площадкам для сбора мусора покрыты асфальтом.

На территории лагеря, а также на прилегающей территории проведена санитарная очистка (вырубка сухих деревьев, вывоз мусора). На территории лагеря в момент проверки трава скошена.

Перед открытием загородного оздоровительного учреждения «Ромашка-2» организованы и проведены акарицидная обработка, мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми (представлен приемо-сдаточные акты № 010/19, № 30/05). На проведение профилактической дератизации, дезинсекции, камерной дезинфекции заключен договор № 26 от 29.02.2019 г. с Обществом с ограниченной ответственностью «ДезСтоп».

На территории лагеря расположены одноэтажные здания: административный корпус с медицинским блоком (имеется отдельный вход), 3 спальных корпуса (1 кирпичный одноэтажный корпус, рассчитанный на 2 отряда, 2 деревянных корпуса), здание столовой, подземное овощехранилище (не используется), душевые, санузлы, умывальные, постирочная, склад чистого белья и хозяйственного инвентаря.

В спальных корпусах спальные комнаты для девочек и мальчиков раздельные. В каждом корпусе оборудованы комнаты для размещения воспитателей и вожатых.

Мебель в исправном состоянии (рекомендуется замена устаревшей мебели), имеет покрытие, позволяющее проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

На входе в спальные комнаты предусмотрены ячейки с вешалками и полки для обуви.

Стирку постельного белья осуществляют в прачечной по договору с ООО «Экспресс» № 6 от

5.04.2019г. Камерная обработка постельных принадлежностей проведена ФГУП «Центр дезинфекции в Оренбургской области». Смена белья по графику не реже 1 раза в 7 дней, наряды на стирку представлены.

Для стирки личных вещей детей выделено место в постирочной комнате, где установлены две бытовые ванны, 2 стиральные автоматические машины, скамейка.

Санитарно-техническое благоустройство

Водоснабжение: централизованное горячее (от бойлера) и холодное, исправно, опрессовка проведена; подводкой горячей воды обеспечены производственные помещения пищеблока, душевые, умывальные, ногомойки, кабина личной гигиены девочек, помещение медицинского назначения. Резервный источник горячего водоснабжения установлен на пищеблоке с жёсткой разводкой по всем производственным мойкам в цехах. Отсутствуют резервные источники горячего водоснабжения в душевых, умывальных с ногомойками, комнате гигиены девочек, умывальных перед обеденным залом, постирочной, так как горячее водоснабжение собственное от бойлера. Согласно заключению санитарно-эпидемиологической оценки № 01.04 – 681 от 01.07.2019, протоколу лабораторных исследований №04-16737-н от 01.07.2019 данная проба воды соответствует 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" по исследованным показателям. Питьевой режим организован бутилированной водой «Могучий источник» в каждом жилом корпусе. Разбор воды предусмотрен через помпу. В наличии одноразовые стаканчики, емкости для сбора грязной посуды. Документы, подтверждающие качество и безопасность воды представлены. Обработка помп проводится в соответствии с инструкцией. Сроки годности и реализации воды соблюдаются. Запас воды создан на складе.

Санитарно-техническое оборудование. Умывальные в корпусах отсутствуют, оборудованы летнего типа под навесом – 2, общее количество кранов - 29, ногомоек - 2, с общим количеством кранов - 21, находятся в исправном состоянии.

Санитарно-техническое оборудование в санитарных узлах, умывальных, душевых, комнате гигиены девочек исправно. Кабина личной гигиены девочек оборудована при душевой для девочек, в ней установлено биде, раковина. Душевые в корпусах отсутствуют, оборудованы в отдельном помещении, раздельные для мальчиков и девочек, общее количество душевых сеток - 9. В раздевалках при душевых установлены скамейки, оборудованы крючки для одежды, резиновые коврики имеются.

Канализация централизованная. В корпусах санитарные узлы отсутствуют, надворных туалета 2 мужских и 2 женских (канализованные), для сотрудников – 1 санузел на 2 унитаза, предусмотрены по 1 сан. узлу на пищеблоке и медицинском блоке; общее количество унитазов - 17: по 4 чаши Генуе в каждом. Унитазы в санузлах оборудованы кабинами с дверями без запоров.

На пищеблоке все моечные ванны присоединены к канализационной сети с воздушными разрывами от верха приемной воронки. Сливные трапы с уклоном пола к ним в цехах оборудованы.

Вентиляция помещений естественная, на окнах спальных комнат и игровых, помещений пищеблока, медицинских помещений установлены сетки. Окна пластиковые, возможность проветривания имеется. В горячем цехе пищеблока, в душевых механическая вытяжная вентиляция, в санузлах естественная канальная. Проведены измерения параметров микроклимата (температура, относительная влажность и скорость движения воздуха) в МБУДО «Многопрофильный центр дополнительного образования детей, ДООЛ Ромашка. Согласно заключению санитарно-эпидемиологической оценки по результатам лабораторных исследований № 03-1136-01 от 24.06.2019 результаты измерений соответствуют требованиям СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы в стационарных организаций отдыха и оздоровления детей».

Освещение совмещённое, естественное во всех основных помещениях, искусственное представлено люминесцентными лампами, лампами накаливании. Все окна оборудованы солнцезащитными устройствами - тканевые и тюлевые шторы. Договор на оказание услуг по сбору и транспортированию отходов производства (ртутьсодержащих ламп, термометров) с ИП Морозова О.Н. по договору от 03.06.2019г. Проведены измерения параметров освещенности в МБУДО «Многопрофильный центр дополнительного образования детей, ДООЛ Ромашка. Согласно заключению санитарно-эпидемиологической оценки по результатам лабораторных

резательной машиной для готовой продукции, весами для готовой продукции, мармитом, раковиной для мытья рук персонала с горячей и холодной водой, производственной мойкой для вторичной обработки фруктов, холодильником для суточных проб, холодильником для молочной продукции, мармитом. В нарушение требований п. 10.6 СанПиН 2.4.4.3155-13 производство готовых блюд в соответствии с технологической картой не осуществляется, так согласно вывешенному меню и журналу бракеража готовой продукции на обед винегрет овощной, согласно меню раскладкам требуемое количество свеклы на 66 детей 0, 7305кг., фактически свекла на пищеблоке отсутствует.

Буфетная–хлеборезка оборудована разделочным цельнометаллическим столом, хлеборезательной машиной, стеллажом для хранения хлеба.

Моечная кухонной посуды оборудована двухсекционной моечной ванной, 2 решетчатыми стеллажами для чистой кухонной посуды.

Моечная столовой посуды оборудована 5 моечными ваннами, стеллажами решетчатыми и полками сушками, смесителями и ополаскивающими душами. Всё в рабочем состоянии. Моечные ванны пролитрованы, пробки в наличии. Металлические сетки для ополаскивания посуды имеются. Оборудована локальная механическая вытяжная система вентиляции над моечными ваннами для мытья столовой и кухонной посуды на пищеблоке.

Допускается использование столовой посуды с отбитыми краями и сколами, что является нарушением требований п. 8.15 СанПиН 2.4.4.3155-13.

Разделочный инвентарь и кухонная посуда укомплектованы, в достаточном количестве.

Выдача готовой пищи осуществляется после проведения бракеража приготовленных блюд (журнал бракеража готовой кулинарной продукции ведется в соответствии с рекомендуемой формой). Сроки реализации готовых блюд соблюдаются. Раздача и порционирование блюд осуществляется в одноразовых перчатках.

Для соблюдения личной гигиены сотрудниками пищеблока в наличии отдельный санузел, душевая. В каждом цехе установлены раковины для мытья рук с подводкой систем водоснабжения (горячего и холодного) и канализации.

Уборочный инвентарь имеется в достаточном количестве, промаркирован, закреплен за каждым помещением. Оборудован хозяйственный шкаф для хранения уборочного инвентаря. В нарушение требований п. 5.22 СанПиН 2.4.5.2409-08 на момент проверки уборочный инвентарь хранится в производственных помещениях пищеблока. Согласно требованиям п. 5.22 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается».

В штате АО КШП «Огонек» состоят 3 повара, личные медицинские книжки с результатами прохождения медицинских осмотров и гигиенической подготовки представлены на всех. Медицинский осмотр пройден в полном объеме, привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

20.06.2019г. помощниками врача ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» Сафаровой З.Р., Кузьминой О.В. проведен отбор проб готовых блюд на микробиологические показатели, смывы с оборудования пищеблока на БГКП и на я/г, измерения температуры в холодильных установках.

Получены результаты (протоколы лабораторных исследований):

№ 04-16741-н от 27.06.2019г- сыр полутвердый Российский, м.д.ж. 50,0%;

№ 04-16742-н от 27.06.2019г.- масло подсолнечное нерафинированное 1 сорт, фасованное, "Волжские зори";

№04-16743-н от 27.06.2019г-Сметана с м.д.ж. 15%;

№ 04-16744-н от 27.06.2019г - филе рыбное мороженное минтая на коже, глазированное категории А;

№ 04-16745-н от 27.06.2019г - обед из 3-х блюд ;

№ 04-16746-н от 27.06.2019г - котлета по -Хлыновски;

№04-16747-н от 27.06.2019г-борщ сибирский;

№ 04-16748-н от 27.06.2019г- Йодированная пищевая поваренная соль;

№ 04-16749-н от 27.06.2019г- морковь свежая;

№ 04-16750-н от 27.06.2019г- груши свежие;

№ 04-16751-н от 27.06.2019г-яблоки свежие;

№ 04-16752-н от 27.06.2019г- апельсины;

№ 04-16753-16762-н от 27.06.2019г - смывы на БГКП;
№ 04-16763-16782-н от 27.06.2019г- смывы на я/г;
№ 04-554 от 20.06.2019г - Протокол измерений температуры в холодильных установках
№ 04-555 от 20.06.19 -Протокол измерений температуры блюд при раздаче
Согласно заключению санитарно-эпидемиологической оценки по результатам лабораторных исследований № 01-04-618 от 28.06.2019 исследуемые пробы по протоколам:
Исследуемые пробы по протоколам:
№ 04-16747-н от 27.06.2019г, № 04-16752-н от 27.06.2019г, № 04-16750-н от 27.06.2019г № 04-16749-н от 27.06.2019г, № 04-16751-н от 27.06.2019г, № 04-16748-н от 27.06.2019г - пробы соответствуют ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" по исследуемым показателям;
№ 04-16763-16782-н от 27.06.2019г - данные смывы соответствуют СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории РФ";
№ 04-16746-н от 27.06.2019г, № 04-16753-16762-н от 27.06.2019г, № 04-554 от 20.06.2019г № 04-555 от 20.06.19 - данные пробы соответствуют СанПиН 2.4.4.3155-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей";
№ 04-16745-н от 27.06.2019г - калорийность исследованных блюд и их химический состав по содержанию белков, жиров, углеводов, установленных лабораторным путем находятся в пределах допустимых отклонений, что соответствует треб званиям СанПиН 2.4.4.3155-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей";
№ 04-16744-н от 27.06.2019г - - данная проба соответствует ТР ТС 040/2016 "о безопасности рыбы и рыбной продукции", ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»,
№ 04-16742-н от 27.06.2019г -данная проба соответствует ТР ТС 024/2011 "Технический регламент на масложировую продукцию";
№ 04-16741-н от 27.06.2019г, № 04-16743-н от 27.06.2019г - данные пробы соответствуют ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции".

Со слов дежурного воспитателя столы накрывают воспитатели и вожатые, при дежурстве в столовой дети не допускаются к приготовлению пищи, чистке вареных овощей, раздаче готовой пищи на кухне, резке хлеба, мытью посуды, разносу горячей пищи.

Набор помещений и оборудования позволяет обеспечить поточность технологического процесса, исключающий возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению пищевых продуктов.

Результаты ежедневных осмотров сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, катаральных явлений верхних дыхательных путей, опроса на наличие дисфункции желудочно-кишечной системы занесены в журнал здоровья.

В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи на пищеблоке учреждения организован отбор суточных проб от каждой партии приготовленных блюд. Отбор проводится в стеклянные промаркированные прокипяченные емкости с крышками. Хранение осуществляется в специально выделенном холодильнике. Правила отбора и хранения, объем суточных проб соблюдаются, маркировка имеется.

Обработка яиц проводится в специально выделенной зоне, для этого выделены: перфорированная емкость для яиц, 2 промаркированные и пролитрованные емкости для обработки яиц в 2% теплом растворе кальцинированной соды и дезинфицирующем растворе достаточного объема, обеспечивающего полное погружение яиц. При опросе сотрудника пищеблока установлено знание последовательности обработки яиц и приготовления растворов.

Обработка овощей и зелени проводится в овощном цехе. Выделены отдельные промаркированные емкости. При опросе сотрудника пищеблока установлено знание последовательности обработки.

Медицинский пункт расположен в отдельно стоящем одноэтажном здании, состоит из кабинета приема, процедурного кабинета, 2 изоляторов (для больных воздушно-капельными и

острыми кишечными инфекциями каждый на 2 койки), техническая комната, 2 санитарных узлов, буфет, комната для проживания медицинского персонала.

При открытии лагеря проведена санитарная очистка территории и прилегающей к ней 500 метровой зоны лесного массива, скошена трава, замечаний по очистке территории не выявлено. Во время смены проводится регулярный скос травы.

Заключен договор с ООО «ДезСтоп» от 23.02.2019 г. № 26 на дератизацию, дезинфекцию, дезинсекцию, представлен наряд от 11.03., 08.04., 11.05.2019 года (дератизация строений – 1490 м2). Расставлены контрольные площадки на пищеблоке, следов грызунов не обнаружено.

Барьерная дератизация проведена на территории 5 га, сплошная – 5,0 га. В соответствии с представленными нарядами обработка проведена 30.05.19 г. Указан исполнитель, имеется подпись представителя лагеря, принявшего работу.

Акарицидные обработки проведена 30.05.19 года на площади 3,5 га, препаратом «Циперметрин». Энтомологическое обследование осуществлено энтомологом ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» Бычковой Е.А. 19.06.2019 г. на территории лагеря иксодовые клещи не обнаружены.

За пределами лагеря маршрутов нет. В журнале амбулаторного приема случаев укуса клещами за время работы лагеря не зарегистрировано. Врач педиатр подготовлен по вопросам профилактики клещевого энцефалита, ГЛПС

В окрестностях территории лагеря естественных водоемов нет. Пожарные емкости с водой герметично закрыты.

Окна в помещениях спален, столовой, медицинском пункте засечены.

Путем опроса выяснено, что перед открытием потока сотрудниками лагеря проведена влажная дезинфекция помещений лагеря, с использованием дезинфекционного средства «Жавель-Солид», по режиму вирусных инфекций.

Постельные принадлежности обработаны дезинфекционным раствором по режиму вирусных инфекций, проверены и просушены на воздухе.

На территории лагеря животных не обнаружено.

Овощехранилище для хранения овощей не используется. Овощи подвозятся ежедневно, хранятся на складе пищеблока.

В помещении пищеблока соблюдаются меры, препятствующие миграции грызунов, создающие неблагоприятные условия для их обитания, в т.ч.:

- имеются металлической сетки в местах выхода вентиляционных отверстий;
- используется пластмассовая тара, устойчивая к повреждению грызунами;
- установлены стеллажи, подтоварники на высоту 15 см от уровня пола;
- для хранения пищевых и бытовых отходов используются плотно закрывающиеся емкости.

Журнал здоровья на пищеблоке ведется, согласно записей в журнале, все сотрудники пищеблока здоровы. Суточные пробы оставляются в полном объеме, хранятся в отдельном холодильнике в медпункте.

Медицинский пункт расположен в одноэтажном корпусе, имеется отдельный вход. Медицинский пункт состоит из комнаты приема, процедурного кабинета, изолятора для кишечных больных, изолятора для больных воздушно-капельной инфекцией, помещения медицинского работника, туалета, технической комнаты.

Медицинское обслуживание в лагере осуществляется врачом педиатром. Представлена должностная инструкция, включающая обязанности, направленные на профилактику инфекционных заболеваний.

Разработана схема оповещения на случай выявления инфекционного больного в детском лагере, откорректирована в 2019 году.

Оснащение процедурного кабинета: количество одноразовых шприцев – 50, срок годности до 2022 года, термометров 40 штук; имеется тонометр; холодильник, используется для хранения медицинских препаратов, шкаф для инструментов и медикаментов. Набор средств противошоковой терапии и посиндромные наборы укомплектованы в полном объеме. Перевязочного материала, медицинских перчаток в достаточном количестве, стерильные. Для проведения инъекций имеются в достаточном количестве одноразовые стерильные спиртовые салфетки, с достаточным сроком хранения (2022 г.).

В процедурном кабинете используется бактерицидный облучатель, имеется паспорт, согласно паспорта максимальная выработка 5000 часов, в журнале регистрации и контроля работы

острыми кишечными инфекциями каждый на 2 койки), техническая комната, 2 санитарных узлов, буфет, комната для проживания медицинского персонала.

При открытии лагеря проведена санитарная очистка территории и прилегающей к ней 500 метровой зоны лесного массива, скошена трава, замечаний по очистке территории не выявлено. Во время смены проводится регулярный скос травы.

Заключен договор с ООО «ДезСтоп» от 23.02.2019 г. № 26 на дератизацию, дезинфекцию, дезинсекцию, представлен наряд от 11.03., 08.04., 11.05.2019 года (дератизация строений – 1490 м2). Расставлены контрольные площадки на пищеблоке, следов грызунов не обнаружено.

Барьерная дератизация проведена на территории 5 га, сплошная – 5,0 га. В соответствии с представленными нарядами обработка проведена 30.05.19 г. Указан исполнитель, имеется подпись представителя лагеря, принявшего работу.

Акарицидные обработки проведена 30.05.19 года на площади 3,5 га, препаратом «Циперметрин». Энтомологическое обследование осуществлено энтомологом ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» Бычковой Е.А. 19.06.2019 г. на территории лагеря иксодовые клещи не обнаружены.

За пределами лагеря маршрутов нет. В журнале амбулаторного приема случаев укуса клещами за время работы лагеря не зарегистрировано. Врач педиатр подготовлен по вопросам профилактики клещевого энцефалита, ГЛПС

В окрестностях территории лагеря естественных водоемов нет. Пожарные емкости с водой герметично закрыты.

Окна в помещениях спален, столовой, медицинском пункте засечены.

Путем опроса выяснено, что перед открытием потока сотрудниками лагеря проведена влажная дезинфекция помещений лагеря, с использованием дезинфекционного средства «Жавель-Солид», по режиму вирусных инфекций.

Постельные принадлежности обработаны дезинфекционным раствором по режиму вирусных инфекций, проверены и просушены на воздухе.

На территории лагеря животных не обнаружено.

Овощехранилище для хранения овощей не используется. Овощи подвозятся ежедневно, хранятся на складе пищеблока.

В помещении пищеблока соблюдаются меры, препятствующие миграции грызунов, создающие неблагоприятные условия для их обитания, в т.ч.:

- имеются металлической сетки в местах выхода вентиляционных отверстий;
- используется пластмассовая тара, устойчивая к повреждению грызунами;
- установлены стеллажи, подтоварники на высоту 15 см от уровня пола;
- для хранения пищевых и бытовых отходов используются плотно закрывающиеся емкости.

Журнал здоровья на пищеблоке ведется, согласно записей в журнале, все сотрудники пищеблока здоровы. Суточные пробы оставляются в полном объеме, хранятся в отдельном холодильнике в медпункте.

Медицинский пункт расположен в одноэтажном корпусе, имеется отдельный вход. Медицинский пункт состоит из комнаты приема, процедурного кабинета, изолятора для кишечных больных, изолятора для больных воздушно-капельной инфекцией, помещения медицинского работника, туалета, технической комнаты.

Медицинское обслуживание в лагере осуществляется врачом педиатром. Представлена должностная инструкция, включающая обязанности, направленные на профилактику инфекционных заболеваний.

Разработана схема оповещения на случай выявления инфекционного больного в детском лагере, откорректирована в 2019 году.

Оснащение процедурного кабинета: количество одноразовых шприцев – 50, срок годности до 2022 года, термометров 40 штук; имеется тонометр; холодильник, используется для хранения медицинских препаратов, шкаф для инструментов и медикаментов. Набор средств противошоковой терапии и посиндромные наборы укомплектованы в полном объеме. Перевязочного материала, медицинских перчаток в достаточном количестве, стерильные. Для проведения инъекций имеются в достаточном количестве одноразовые стерильные спиртовые салфетки, с достаточным сроком хранения (2022 г.).

В процедурном кабинете используется бактерицидный облучатель, имеется паспорт, согласно паспорта максимальная выработка 5000 часов, в журнале регистрации и контроля работы

лампы имеются расчеты длительности эксплуатации, проводится учет времени работы бактерицидной установки.

Ёмкости для приготовления дезинфицирующих растворов в процедурном кабинете имеются, промаркированы в соответствии с п. 4.1.5 СП 3.5.1378-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».

Ветоши для текущей уборки промаркирована, достаточное количество. Генеральная уборка проводится 1 раз в 7 дней.

Дезинфекционные средства: «Жавель-Солид», кожный антисептик «Экобриз», жидкое мыло. Запас хранятся в специально предназначенном темном месте на складе, в упаковке изготовителя. Сертификаты соответствия, свидетельство о государственной регистрации и методические рекомендации по применению имеются на местах.

Сбор медицинских отходов в процедурном кабинете и изоляторах осуществляется в мешки желтого цвета, запас имеется. Колящий одноразовый инструментарий после дезинфекции утилизируются в приспособленные пластмассовые емкости (пластиковые бутылки). Маркированные мешки для медицинских отходов класса В имеются, предусмотрено обеззараживание медицинских отходов химическим методом с последующей их транспортировкой в детскую поликлинику ГАУЗ «Больница им. Пирогова».

В изоляторе для кишечных больных находится укладка для забора материала от больного с пищевой токсикоинфекцией, укомплектована стерильным одноразовым материалом, имеются емкости для сбора биоматериала (рвотных масс, промывных вод), бланки направлений. Стерилизация бикса в поликлинике ГАУЗ «Больница им. Пирогова».

В медицинском кабинете находится противопедикулезная укладка, укомплектована (приказ МЗ № 342 от 26.11.98 г. «Об усилении мероприятий по профилактике эпидемического сыпного тифа и борьбе с педикулезом»). Согласно журнала - осмотр на педикулез проводится в день заезда детей в лагерь, и в дальнейшем 1 раз в 7 дней. Случаев выявления педикулеза не зарегистрировано.

Кабинет врача оборудован шкафом для хранения медицинской документации, столом, кушеткой, установлена раковина с подводкой горячего (бойлер) и холодного водоснабжения.

К проверке представлена медицинская документация - журнал амбулаторного приема (обращений за прошедший период не было), журнал осмотра на чесотку и педикулез, журнал генеральных уборок, журнал изолятора, журнал учета инфекционных заболеваний, журнал регистрации и контроля работы ультрафиолетовой бактерицидной установки. Документация ведется согласно нормативно- методическим требованиям.

Дети принимаются в оздоровительный лагерь при наличии формы 079/у «Медицинская справка на школьника, отъезжающего в пионерский лагерь». Проверено количество и полнота заполнения форм 079/у в соответствии с количеством отдыхающих 60 человек. В день заезда потока все дети (60 человек) осмотрены медицинским работником. Медицинским работником в начале смены проведено взвешивание детей и измерение мышечной силы, а также распределение на физкультурные группы.

Организован строгий контроль медицинским работником лагеря пищевых продуктов, передаваемых детям при посещении родителей. Для хранения продуктов выделены холодильники в спальных корпусах. Купание детей в лагере не организовано.

Медицинский осмотр. Всего сотрудников в лагере, согласно списка представленного начальником лагеря 19 человек. Проверены личные медицинские книжки сотрудников и сертификаты прививок. Все сотрудники прошли мед. осмотр в полном объеме, у всех имеются сведения о прививках. Представлен муниципальный контракт от 19.03.2019 с ГБУЗ «Областной центр медицинский реабилитации».

В добровольном порядке юридическим лицом представлены заверенные копии следующих документов:

-устав МБУДО "ДТДиМ";
- свидетельство о постановке на учет в налоговом органе по месту нахождения;
- приемо-сдаточные акты № 011/19, 29/05, 30/05, 010/19;
- муниципальный контракт № 01533000669190000710001 от 19.03.2019;
- приказ о назначении на должность на начальника лагеря (ДООЛ Чайка, Ромашка-2);
- должностная инструкция начальника лагеря;
- список сотрудников ДООЛ «Чайка», ДООЛ «Ромашка-2».

лампы имеются расчеты длительности эксплуатации, проводится учет времени работы бактерицидной установки.

Ёмкости для приготовления дезинфицирующих растворов в процедурном кабинете имеются, промаркированы в соответствии с п. 4.1.5 СП 3.5.1378-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».

Ветоши для текущей уборки промаркирована, достаточное количество. Генеральная уборка проводится 1 раз в 7 дней.

Дезинфекционные средства: «Жавель-Солид», кожный антисептик «Экобриз», жидкое мыло. Запас хранятся в специально предназначенном темном месте на складе, в упаковке изготовителя. Сертификаты соответствия, свидетельство о государственной регистрации и методические рекомендации по применению имеются на местах.

Сбор медицинских отходов в процедурном кабинете и изоляторах осуществляется в мешки желтого цвета, запас имеется. Колящий одноразовый инструментарий после дезинфекции утилизируются в приспособленные пластмассовые емкости (пластиковые бутылки). Маркированные мешки для медицинских отходов класса В имеются, предусмотрено обеззараживание медицинских отходов химическим методом с последующей их транспортировкой в детскую поликлинику ГАУЗ «Больница им. Пирогова».

В изоляторе для кишечных больных находится укладка для забора материала от больного с пищевой токсикоинфекцией, укомплектована стерильным одноразовым материалом, имеются емкости для сбора биоматериала (рвотных масс, промывных вод), бланки направлений. Стерилизация бикса в поликлинике ГАУЗ «Больница им. Пирогова».

В медицинском кабинете находится противопедикулезная укладка, укомплектована (приказ МЗ № 342 от 26.11.98 г. «Об усилении мероприятий по профилактике эпидемического сыпного тифа и борьбе с педикулезом»). Согласно журнала - осмотр на педикулез проводится в день заезда детей в лагерь, и в дальнейшем 1 раз в 7 дней. Случаев выявления педикулеза не зарегистрировано.

Кабинет врача оборудован шкафом для хранения медицинской документации, столом, кушеткой, установлена раковина с подводкой горячего (бойлер) и холодного водоснабжения.

К проверке представлена медицинская документация - журнал амбулаторного приема (обращений за прошедший период не было), журнал осмотра на чесотку и педикулез, журнал генеральных уборок, журнал изолятора, журнал учета инфекционных заболеваний, журнал регистрации и контроля работы ультрафиолетовой бактерицидной установки. Документация ведется согласно нормативно- методическим требованиям.

Дети принимаются в оздоровительный лагерь при наличии формы 079/у «Медицинская справка на школьника, отъезжающего в пионерский лагерь». Проверено количество и полнота заполнения форм 079/у в соответствии с количеством отдыхающих 60 человек. В день заезда потока все дети (60 человек) осмотрены медицинским работником. Медицинским работником в начале смены проведено взвешивание детей и измерение мышечной силы, а также распределение на физкультурные группы.

Организован строгий контроль медицинским работником лагеря пищевых продуктов, передаваемых детям при посещении родителей. Для хранения продуктов выделены холодильники в спальных корпусах. Купание детей в лагере не организовано.

Медицинский осмотр. Всего сотрудников в лагере, согласно списка представленного начальником лагеря 19 человек. Проверены личные медицинские книжки сотрудников и сертификаты прививок. Все сотрудники прошли мед. осмотр в полном объеме, у всех имеются сведения о прививках. Представлен муниципальный контракт от 19.03.2019 с ГБУЗ «Областной центр медицинский реабилитации».

В добровольном порядке юридическим лицом представлены заверенные копии следующих документов:

-устав МБУДО "ДТДиМ";
- свидетельство о постановке на учет в налоговом органе по месту нахождения;
- приемо-сдаточные акты № 011/19, 29/05, 30/05, 010/19;
- муниципальный контракт № 01533000669190000710001 от 19.03.2019;
- приказ о назначении на должность на начальника лагеря (ДООЛ Чайка, Ромашка-2);
- должностная инструкция начальника лагеря;
- список сотрудников ДООЛ «Чайка», ДООЛ «Ромашка-2».

В результате проверки муниципального бюджетного учреждения дополнительного образования «Дворец творчества детей и молодежи» (МБУДО «ДТДиМ») выявлены нарушения требований СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы в стационарных организаций отдыха и оздоровления детей»:

1. В нарушение требований п. 4.18 СанПиН 2.4.4.3155-13 в надворном санузле для мальчиков имеются дефекты отделка потолка в виде провисания панели и пола возле умывальной раковины, в складском помещении дефект отделки пола в виде сколотой напольной плитки.

2. Допускается использование столовой посуды с отбитыми краями и сколами, что является нарушением требований п. 8.15 СанПиН 2.4.4.3155-13.

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

Ф.И.О., должности лиц, допустивших выявленные нарушения: Нарушение требований нормативных документов не установлено.

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

Семина Р.М. _____ Дикевич О.Г.

(подпись проверяющего) (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: заключения санитарно- эпидемиологической оценки № 01-04-634 от 28.06.2019г., № 03-1134-01 от 24.06.2019, № 03-1133-01 от 24.06.2019, № 03-1135-01 от 24.06.2019, № 03-1136-01 от 24.06.2019, протоколы лабораторных исследований, указанные в акте проверки № 07-65-П от 08.07.2019, предписание № 07-65-П от 08.07.2019, объяснение должностного лица.

Подписи лиц, проводивших проверку:

Ведущий специалист-эксперт ОНГДиП _____ Семина Р. М.

заместитель начальника
отдела надзора по санитарной охране территории _____ Костюк Е.В.

С актом проверки ознакомлен(а), акт со всеми приложениями получил(а): юристконсульт МБУДО "ДТДиМ" Дикевич Ольга Георгиевна (доверенность от 22.04.2019г).

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

" 08 " июля 20 19 г.

_____

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку)

Материалы дела приняты «___»_____2019

Нач.отдела_____Горбунова Г.В