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 " 09 " августа 20 19 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

№ 07-82-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. № 07-82-П от 27.06.2019г.

(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 15.07.2019 по 09.08.2019).

(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., юристконсульт МБУДО «ДТДиМ» «15» июля 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: главный 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, помощник врача ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» Костина В.Н., Губичева Л.Ф.

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»), юрисконсульт 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»** 22.07.2019 года с 10-30 до 12-30 главным специалистом-экспертом отдела надзора по гигиене детей и подростков Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области Семиной Р.М., заместителем начальника отдела надзора по санитарной охране территории Костюк Е.В. в присутствии начальника ДООЛ «Чайка» Панасюка А.А., юриста МБУДО «ДТДиМ» Дикевич Ольги Георгиевны установлено:

Продолжительность 2-й смены с 27.06.2019 г. по 17.07.2019 с количеством детей – 58. Расчетная вместимость учреждения: 80 детей.

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. Помощником врача ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» Костиной В.Н. проведен отбор проб почвы на санитарно-химические и микробиологические показатели. Согласно заключению санитарно-эпидемиологической оценки по результатам лабораторных исследований № 01-04-721 от 02.08.2019 - 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.

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 протоколам № 04-24274-н от 02.08.2019г, № 04-24275-н от 02.08.2019г -данные пробы воды соответствуют 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 № 01-04-721 от 02.08.2019).

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. 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». **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. В нарушение требований п. 4.18 СанПиН 2.4.4.3155-13 имеются дефекты внутренней отделки в обеденном зале в виде частичного вздутия и провисания потолочного покрытия «Армстронг». В нарушение требований п. 4.7 СанПиН 2.4.4.3155-13 имеются дефекты покрытия мебели, что не позволяет в полной мере проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

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 22.07.2019 с 10 ч.30 мин. по 13 ч. 00 мин. главным специалистом-экспертом отдела надзора по гигиене детей и подростков Семиной Регины Минхатовной в присутствии повара-бригадира 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 58 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 22.07.2019г. Фактическое меню соответствует утвержденному примерному меню (неделя 2, понедельник). В нарушение требований п. 10.5 СанПиН 2.4.4.3155-13 имеется повторение одних и тех блюд в последующие два дня, 16.07.2019 и 17.07.2019 на обед соус томатный.

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

борудования 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.

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 ведется 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).

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. 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.

В штате АО КШП «Огонек» состоят 3 человека, личные медицинские книжки с результатами

прохождения медицинских осмотров и гигиенической подготовки представлены на всех, профилактические прививки имеются у всех сотрудников.

Медицинский осмотр сотрудников пищеблока ДООЛ "Ромашка-2" на базе ДООЛ «Восток-2» пройден не в полном объеме, отсутствуют сведения обследования на ОКИ бактериальной этиологии у повара Музыченко Г.Н., нарушен п. 10.6.2 СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций».

30.07.2019г. помощником врача ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» Костиной В.Н. проведен отбор проб готовых блюд на микробиологические показатели, калорийность, качество термической обработки, 3-е блюдо на содержание витамина С, смывы с оборудования пищеблока на БГКП и на я/г, измерения температуры в холодильных установках.

Получены результаты (протоколы лабораторных исследований):

№ 04-24225-н от 02.08.2019г- плоды, овощи и продукты их переработки (лук репчатый очищенный);

№ 04-24226-н от 02.08.2019г- плоды, овощи и продукты их переработки (капуста белокочанная свежая);

№ 04-24227-н от 02.08.2019г- плодовоовощная, плодово-ягодная, растительная продукция (огурцы свежие);

№ 04-24228-н от 02.08.2019г- плоды, овощи и продукты их переработки (апельсины);

№ 04-24229-н от 02.08.2019г- рыба, нерыбные объекты и продукция из них (Филе рыбное мороженое Минтая на коже глазированное),

№ 04-24230-н от 02.08.2019г- йодированная пищевая поваренная соль (Соль йодированная в.с.),

№ 04-24231-н от 02.08.2019г- полуфабрикаты, кулинарные блюда и кулинарные изделия (гуляш),

№ 04-24232-н от 02.08.2019г–полуфабрикаты, кулинарные блюда и кулинарные изделия (компот из изюма),

№ 04-24233-н от 02.08.2019г- полуфабрикаты, кулинарные блюда и кулинарные изделия; готовые блюда (1. Суп картофельный с вермишелью; 2. Каша перловая. Гуляш. 3. Компот из изюма),

№ 04-24234-н от 02.08.2019г-молоко и молочные продукты (Творог м.д.ж 5%),

№ 04-24235-н от 02.08.2019г- пищевые продукты (Каша перловая),

№ 04-24236-н от 02.08.2019г- плодовоовощная, плодово-ягодная, растительная продукция (томаты свежие);

№ 04-24237-24256-н от 02.08.2019г-смывы на я/г и цисты простейших,

№ 04-24257-24271-н от 02.08.2019г- смывы на БГКП,

№ 04-24698-н от 02.08.2019г- молоко и молочные продукты (Сыр полутвердый «Российский» м.д.ж в сухом веществе 50%),

№ 04-630 от 30.07.19г -измерений температуры блюд при раздаче,

№ 04-630/1 от 30.07.19г - измерений температуры в холодильных установках.

Результаты санитарно - эпидемиологической (гигиенической) оценки № 01-02-04 -729 от 02.08.2019- исследуемые пробы по протоколам:

№ 04-24234-н от 02.08.2019г, № 04-24698-н от 02.08.2019г -данные пробы молочной продукции соответствуют ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции" по исследованным показателям;

№ 04-24225-н от 02.08.2019г, № 04-24226-н от 02.08.2019г, № 04-24227-н от 02.08.2019г, № 04-24228-н от 02.08.2019г, № 04-24230-н от 02.08.2019г, № 04-24235-н от 02.08.2019г, № 04-24236-н от 02.08.2019г - отобранные пробы соответствуют ТР ТС 021/2011 "О без-опасности пищевой продукции" по исследованным показателям;

№ 04-24229-н от 02.08.2019г- отобранная проба соответствует требованиям ТР ЕАЭС 040/2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции", ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" по исследованным показателям;

№ 04-24237-24256-н от 02.08.2019г -данные смывы соответствуют СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории РФ";

№ 04-24232-н от 02.08.2019г – 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";

№ 04-24233-н от 02.08.2019г -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";

№ 04-24231-н от 02.08.2019г - термическая обработка достаточная, что соответствует СанПиН 2.4.4.3155-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и № 04-24257-24271-н от 02.08.2019г -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";

№ 04-630 от 30.07.19г -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";

№ 04-630/1 от 30.07.19г -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".

Проведен отбор парфюмерно-косметической продукции (Жидкое мыло яблоко). Согласно заключению санитарно-гигиенической оценки № 01-04-721 (протокол лабораторных исследований № 04-24276-н от 02.08.2019) - отобранная проба соответствует ТР ТС 009/2011 «О безопасности парфюмерно-косметической продукции».

Согласно акту технического состояния технологического оборудования «Все технологическое оборудование МБУДО «Дворец творчества детей и молодежи», лагеря «Чайка» находится в рабочем 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, наряды представлены (дератизация строений – 1742 м2). Расставлены контрольные площадки на пищеблоке, 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 проведены на площади 6,4 га, препаратом «Циперметрин». Энтомологическое обследование осуществлено энтомологами ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» регулярно через 15-20 дней, последнее 10.07.2019 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 «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 металлические 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, помещения медицинского работника, туалета. Режим работы медицинского пункта круглосуточный.

Медицинское обслуживание в лагере осуществляется средним медицинский работником. 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 используется одноразовая, выделено достаточное количество. Выделена емкость для обеззараживания одноразового материала. После обеззараживания одноразовый материал утилизируется.

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 Б имеются, предусмотрено обеззараживание медицинских отходов химическим методом с последующей их транспортировкой в детскую поликлинику ГАУЗ «Больница им. Пирогова». В день обследования вывоз медицинских отходов класса Б не осуществлялся.

Для работы имеются дезинфекционные средства: «Венделин», «Жавель Солид», 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.

Текущую (влажную) уборку, со слов медицинского работника медпункта проводится 2 раза в день – перед началом работы.

На момент проверки в 11ч.10 мин. в процедурном кабинете влажная уборка перед началом рабочего дня не проведена – нет использованных одноразовых салфеток для проведения текущей дезинфекции ни в емкости для дезинфекции одноразового материала, ни в одноразовой мягкой упаковке (пакеты) для отходов класса Б (п 4.11 СаНПиН 2.1.7.2790-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами"), что что является нарушением п. 11.1. СанПиН 2.1.3.2630-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность" - влажная уборка помещений (обработка полов, мебели, оборудования, подоконников, дверей) должна осуществляться не менее 2 раз в сутки, с использованием моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к использованию в установленном порядке и п. 12.11. СанПиН 2.4.4.3155-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей" - уборка помещений медицинского назначения и обработка изделий медицинского назначения проводятся в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность. Нарушение исправлено в ходе проверки. Ответственность за данное правонарушение предусмотрено ст. 6.3 КоАП РФ. Ответственный за данное правонарушение – фельдшер ДООЛ «Чайка» Шилов С.П.

Для работы имеются 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.

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 в спальных корпусах. Купание детей в лагере не организовано.

Медицинский осмотр. Всего сотрудников в лагере, согласно списка представленного начальником лагеря 15 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»** 22.07.2019 года с 13-00 до 15-30 главным специалистом-экспертом отдела надзора по гигиене детей и подростков Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области Семиной Р.М., заместителем начальника отдела надзора по санитарной охране территории Костюк Е.В. 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 и микробиологические показатели. Согласно заключению санитарно-эпидемиологической оценки по результатам лабораторных исследований № 01-02-04 - 728 от 01.08.2019г.: исследуемые пробы по протоколам: №04-24289-н от 01.08.2019 г., № 04-24290-н от 01.08.2019 данные пробы соответствуют СанПиН 2.1.7.1287-03 «Санитарно - эпидемиологические требования к качеству почвы» по исследованным показателям.

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, дезинсекци, 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 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.

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 № 01-02-04 - 728 от 01.08.2019 исследуемые пробы по протоколам №04-24286-н от 01.08.2019 г., №04-24287-н от 01.08.2019 данные пробы воды соответствуют 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.

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.

Отделка помещений и оборудование. Внутренняя отделка спальных комнат: стены окрашены, потолки окрашены или побелены, полы деревянные окрашенные, линолеум.

Отделка санузлов и душевых: стены и полы облицованы плиткой, потолки – пластиковые панели.

Производственные помещения пищеблока: панели стен облицованы кафельной плиткой, выше и потолки окрашены масляной краской, полы покрыты напольной плиткой.

Медицинский блок: потолок и стены окрашены водоэмульсионной краской, полы покрыты линолеумом.

Организации питания.

В ходе проведения проверки 29.07.2019 с 10 ч.30 мин. по 12 ч. 30 мин. главным

специалистом-экспертом отдела надзора по гигиене детей и подростков Семиной Регионой Минхатовной в присутствии повара Жуковой Татьяны Ивановны 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 "Ромашка-2" на базе ДООЛ «Восток-2», расположенного по адресу: Оренбургская область, г. Оренбург, зона отдыха Дубки.
На момент проверки 110 детей (в возрасте 7-10 лет - 41, в возрасте 11 лет и старше – 68.)

Фактическое меню соответствует примерному меню. Организован пятиразовый прием пищи (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин). В нарушение требований п. 10.4 СанПиН не соблюдаются нормы закладки продуктов: на 29.07.19 на завтрак горячий бутерброд с сыром, согласно меню раскладкам требуемое количество колбасы вареной на 110 детей 1,5 кг., фактически используемое количество согласно журналу бракеража скоропортящихся пищевых продуктов – 1 кг., недостаточно 0,5кг. На момент проверки 29.07.2019 в 11.00 установлено хранение сыра твердого Российский 50%, ООО «Молочный Комбинат ВИТА», Ульяновская область, р/п Кузоватова, ул. Советская 1 в холодильнике «Гастрономия» во вскрытой упаковке. Согласно журналу бракеража скоропортящихся пищевых продуктов сыр поступил на пищеблок 27.06.2019 в количестве 4 кг., упаковка была вскрыта 28.07.2019 для приготовления сыра на завтрак, 29.07.2019 остаток сыра был использован для приготовления бутерброда с сыром на завтрак, т.е. срок реализации сыра 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).

Столовая расположена в отдельном одноэтажном здании, состоит из обеденного зала и пищеблока. Обеденный зал, площадью на 120 посадочных мест, оборудовано 8 умывальных раковин на двух уровнях с подводкой систем горячего и холодного водоснабжения, канализации, установлены 3 электрополотенца, всё в исправном состоянии.

Пищеблок работает на полуфабрикатах высокой степени готовности. В производственные помещения предусмотрен отдельный вход с улицы.

Поточность технологического процесса на пищеблоке соблюдается. Набор помещений пищеблока включает в себя: складское помещение, мясо-рыбный, овощной и горячий цеха, помещение суточного запаса сыпучих продуктов, раздельные моечные для столовой и кухонной посуды, хлеборезку, санитарно-бытовые помещения (душевая, санитарный узел с раковиной для мытья рук).

Склад сыпучих продуктов общий со складом скоропортящейся продукции. Оборудование: подсобный стол, короба-емкости для хранения сыпучих продуктов, весы СП, 3 морозильные камеры (рыба, мясо, масло), 2 холодильника (фрукты/овощи, гастрономия).

Мясо-рыбный цех оборудован 2 разделочными производственными цельнометаллическими стола для МС/МР, птицы, электромясорубкой, моечными ваннами (4) для обработки мяса, рыбы, птицы, яйца, колодой, весами для сырой продукции, среднетемпературным холодильником «СМ», раковиной для мытья рук персонала с горячей и холодной водой. Для обработки яиц выделено место, 3 пролитрованные и промаркированные емкости.

Овощной цех оборудован одним разделочным производственным цельнометаллическим столом, овощерезкой сырой продукции, раковиной для мытья рук персонала с горячей и холодной водой, 2 моечными ваннами для обработки овощей, картофелечисткой, подтоварниками.

Горячий цех оборудован 3 разделочными столами, 2 электроплитами, электросковородой, жарочным шкафом (терморегуляторы и датчики температурного режима имеются), протирочно - 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. 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.

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 штате АО КШП «Огонек» состоят 3 повара, личные медицинские книжки с результатами прохождения медицинских осмотров и гигиенической подготовки представлены на всех. Медицинский осмотр сотрудников пищеблока ДООЛ "Ромашка-2" на базе ДООЛ «Восток-2» пройден не в полном объеме, отсутствуют сведения обследования на ОКИ бактериальной этиологии у повара Жуковой Т.И., нарушен п. 10.6.2 СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций».

24.07.2019г. помощниками врача ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» Губичевой Л.Ф. проведен отбор проб готовых блюд на микробиологические показатели, пищевые продукты, третье блюдо на содержание витамина С, соль на содержание йода, смывы с оборудования пищеблока на БГКП и на я/г, измерения температуры в холодильных установках.

Получены результаты (протоколы лабораторных исследований):

№04 - 24291-н от 02.08.2019 г - Плоды, овощи и продукты их переработки (томаты свежие (помидоры);

№04 – 24292-24311-н от 02.08.2019 г - Объекты окружающей среды (смывы с поверхностей)

№04 - 24312-н от 02.08.2019 г - яблоки;

№04 - 24313-н от 02.08.2019 г - Продукты переработки плодов и овощей (сок грушевый);

№04 - 24314-н от 02.08.2019 г - Молоко и молочные продукты (молоко м.д.ж. 2,5%);

№04 - 24315-н от 02.08.2019 г - Молоко и молочные продукты (варенец м.д.ж. 2,5%);

№04 - 24316-н от 02.08.2019 г - Молоко и молочные продукты (масло сливочное «Крестьянское»);

№04 - 24317-н от 02.08.2019 г - Масла растительные (подсолнечное масло, рафинированное дезодорированное вымороженное);

№04 - 24318-н от 02.08.2019 г - Мясо и мясопродукты (фарш куриный натуральный);

№04 - 24319-н от 02.08.2019 г - Мясо и мясопродукты (полуфабрикат мясной из говядины кусковой);

№04 - 24320-н от 02.08.2019 г - Полуфабрикаты, кулинарные блюда и кулинарные изделия (гуляш);

№04 - 24321-н от 02.08.2019 г - Полуфабрикаты, кулинарные блюда и кулинарные изделия (компот из изюма);

№04 - 24322-н от 02.08.2019 г - Йодированная пищевая поваренная соль;

№04 - 24323-н от 02.08.2019 г - Пищевые продукты (каша перловая);

№04 - 24324-н от 02.08.2019 г - Полуфабрикаты, кулинарные блюда и кулинарные изделия, готовые блюда (суп картофельный с вермишелью, каша перловая с гуляшом, компот из изюма);

№04 - 24325-24339-н от 02.08.2019 г - Объекты общественного питания, торговой сети, детских и лечебных учреждений (смывы);

№652 от 24.07.2019 г протокол проведения экспресс - методов (измерение температуры горячих блюд);

№653от 24.07.2019 г протокол проведения экспресс - методов (измерение температуры холодильного оборудования).

Результаты санитарно - эпидемиологической (гигиенической) оценки № 01-02-04 -729 от 02.08.2019- исследуемые пробы по протоколам:

№04 - 24291-н от 02.08.2019 г., №04 - 24312-н от 02.08.2019 г., №04 - 24322-н от 02.08.2019 г., №04 - 24323-н от 02.08.2019 г данные пробы соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 "О без-опасности пищевой продукции" по исследованным показателям;

№04 - 24320-н от 02.08.2019 г., №04 - 24321-н от 02.08.2019 качество термической обработки мясного блюда, содержание витамина «С» в третьем блюде (компот из изюма) соответствует СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей»;

№04 - 24324-н от 02.08.2019 г 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 - 24325-24339-н от 02.08.2019 г в данных смывах бактерии группы кишечной палочки не обнаружены, что свидетельствует о соблюдении режимов мытья и обработки, что соответствует СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей»;

№04 - 24292-24311-н от 02.08.2019 г данные смывы соответствуют СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»;

№04 - 24313-н от 02.08.2019 г - данная проба соответствует требованиям ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» по исследованным показателям;

№04 - 24314-н от 02.08.2019 г., №04 - 24315-н от 02.08.2019 г., №04 - 24316-н от 02.08.2019 г - данные пробы соответствуют ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза"О безопасности молока и молочной продукции", принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09 октября 2013 г. № 67, ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" по исследованным показателям;

№04 - 24317-н от 02.08.2019 г - данная проба соответствует требованиям ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» по исследованным показателям;

№04 - 24318-н от 02.08.2019 г., №04 - 24319-н от 02.08.2019 г соответствуют требованиям ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» по исследованным показателям;

№652 от 24.07.2019 г температура горячих блюд соответствует требованиям СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей»;

№653 от 24.07.2019г температура холодильного оборудования соответствует требованиям СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей».

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 наряды на проведение дератизаций строений (дератизация строений – 1490 м2). Расставлены контрольные площадки на пищеблоке, следов грызунов не обнаружено.

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

Акарицидные обработки проведена 30.05.19 года на площади 3,5 га, препаратом «Циперметрин». Энтомологическое обследование осуществлено энтомологами ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» каждые 15-20 дней, последнее обследование энтомологом Бычковой Е.А. от 10.07.2019 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

10.07.2019 года обследован естественный водоем на территории лагеря – личинок комаров в 5 пробах воды не обнаружено. Дата проведения ларвицидных обработок 30.05.2019 г.

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.

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.

Емкости 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 114 человек. В день заезда потока все дети (114 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 20 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;
- приказ о назначении на должность на начальника лагеря (ДООЛ Чайка);
- 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 имеются дефекты внутренней отделки в обеденном зале в виде частичного вздутия и провисания потолочного покрытия «Армстронг».
2. В нарушение требований п. 4.7 СанПиН 2.4.4.3155-13 имеются дефекты покрытия мебели, что не позволяет в полной мере проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.
3. На момент проверки в 11ч.10 мин. в процедурном кабинете влажная уборка перед началом рабочего дня не проведена – нет использованных одноразовых салфеток для проведения текущей дезинфекции ни в емкости для дезинфекции одноразового материала, ни в одноразовой мягкой упаковке (пакеты) для отходов класса Б (п 4.11 СаНПиН 2.1.7.2790-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами"), что что является нарушением п. 11.1. СанПиН 2.1.3.2630-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность" - влажная уборка помещений (обработка полов, мебели, оборудования, подоконников, дверей) должна осуществляться не менее 2 раз в сутки, с использованием моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к использованию в установленном порядке и п. 12.11. СанПиН 2.4.4.3155-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей" - уборка помещений медицинского назначения и обработка изделий медицинского назначения проводятся в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность. Нарушение исправлено в ходе проверки.

Ответственность за нарушения по п. 1, 2 возлагается на начальника ДООЛ «Чайка» Панасюка А.А., по п. 3 на фельдшера ДООЛ «Чайка» Шилова С.П.

По результатам проверки установлено, что предписание № 07-65-П от 08.07.2019 выполнено в полном объеме.

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. _____
(подпись проверяющего)

_____ Дикевич О.Г.
(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 № 01-04-721 от 02.08.2019, № 01-04-721 от 02.08.2019, протоколы лабораторных исследований, указанные в акте проверки № 07-82-П от 09.08.2019, предписание № 07-82-П от 09.08.2019, объяснение должностного лица.