

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
(Роспотребнадзор)**

**Территориальный отдел управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека по Ставропольскому краю в городе Пятигорске**

357500, г. Пятигорск, ул. Университетская, д. 36а
тел. (87933) 97-35-21; факс 97-35-09, e-mail: pyat@stavrpn.ru
ОКПО 05354240, ОГРН 1022601637332, ИНН/КПП 2632020598 КПП 263201001

г. Пятигорск
(место составления акта)

« 27 » июля 20 18 г.
(дата составления акта)
16 -00
(время составления акта)

**АКТ ПРОВЕРКИ,
юридического лица, индивидуального предпринимателя**

№ 422-04

По адресу/адресам: Ставропольский край, г. Пятигорск, ул. Февральского, 283
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения № 387-04 р от 06.06.2018 г., выданное заместителем
руководителя Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю Ковальчук И.В.

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии, имени, отчества, начальника, заместителя начальника органа государственного
контроля (надзора), издавшего распоряжение о проведении проверки)

была проведена плановая, выездная проверка в отношении:
(плановая/внеплановая, документарная выездная)

**муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней
общеобразовательной школы № 3 им. А.С. Пушкина города Пятигорска
(МБОУ СОШ № 3)**

(полное и (в случае, если имеется) сокращенное наименование, в том числе фирменное наименование юридического лица, фамилия, имя и (в
случае, если имеется) отчество индивидуального предпринимателя)

Продолжительность проверки: 5 часов

(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений юридического лица или
при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя по нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки: рабочих 2 дней/5 часов
(рабочих дней/часов)

Акт составлен: территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому
краю в г. Пятигорске

(наименование органа государственного контроля (надзора))

С копией распоряжения о проведении проверки ознакомлен (ы): (заполняется при проведении
выездной проверки) директор Переварова О.В. 02.07.2018г./10-50
(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: Петросян Андроник Широнович ведущий - специалист-
эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в г.
Пятигорске. (фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их)
проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указывается фамилии, имени, отчества (в случае,
если имеется))

При проведении проверки присутствовали: директор Переварова Оксана Викторовна (фамилия, имя,
отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя)

В ходе проведения проверки:

02.07.2018 г.

Перед началом проведения проверки предъявлены служебные удостоверения и распоряжение на проверку. На базе МБОУ СОШ № 3 для обучающихся образовательного учреждения на время летних каникул организуется лечебно-оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей и подростков. Учредитель – Муниципальное учреждение «Управление образования администрации г. Пятигорска». Предусмотрены 2 оздоровительные смены. Всего 110 детей. Первая смена проведена с 01.06. по 27.06., количество планируемых детей - 70. Вторая смена планируется с 04.07. по 27.07. - 40 детей. Продолжительность смены в оздоровительном учреждении определяется длительностью каникул и составляет не менее 21 календарного дня. Перерыв между сменами в летнее время для проведения генеральной уборки и санитарной обработки учреждения составляет 6 дней.

Открытие оздоровительного учреждения осуществляется при наличии документа, подтверждающего его соответствие настоящим санитарным правилам на весь период каникул, выданного территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в г. Пятигорске.

К работе в оздоровительное учреждение допущены лица, прошедшие профессиональную гигиеническую подготовку, аттестацию, флюорографию и медицинское обследование в установленном порядке. Работники оздоровительного учреждения привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям. Всего по списку задействовано 9 сотрудников. Каждый работник имеет личную медицинскую книжку установленного образца, в которую внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, профилактических прививках, отметки о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации. Организация работы оздоровительного учреждения с дневным пребыванием осуществляется с 8.30. до 14.30 часов, с организацией 2-х разового питания (завтрак и обед). Режим дня предусматривает максимальное пребывание детей на свежем воздухе, проведение оздоровительных, спортивных, культурных мероприятий, организацию экскурсий, походов, игр. Набор помещений оздоровительного учреждения планируется включать: игровые комнаты, помещения для занятий кружков, помещения медицинского назначения, спортивный зал, пищеблок, туалеты, помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов. В санитарных узлах установлены держатели для туалетной бумаги, рядом с умывальными раковинами размещены бумажные полотенца и мыло. В помещениях ежедневно проводят влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. В качестве дезинфектанта используется раствор хлорной извести.

На территории учреждения выделяется 3 зоны: зона отдыха, физкультурно-спортивная и хозяйственная. Оборудование физкультурно-спортивной зоны обеспечивает условия для выполнения программы по физическому воспитанию, а также проведения секционных спортивных занятий и оздоровительных мероприятий. Спортивно-игровые площадки имеют твердое и травяное покрытия. Покос травы и акарицидная обработка (договор с ООО НПО «Кавказ-Дезинфекция») планируется за 10 дней до открытия 1 смены, также проведение дератизации и дезинсекции осуществляется силами ООО НПО «Кавказ-Дезинфекция». Вывоз ТБО осуществляется по договору с ООО «Спецтранс». Территория убрана.

Питание детей организовано МУП «Объединением школьного питания» г. Пятигорска на базе школы по гос.контракту на организацию горячего питания. Питание будет осуществляться в соответствии с утвержденным 2-х недельным меню для пришкольного оздоровительного учреждения, утвержденным ТО Управления Роспотребнадзора по СК в г. Пятигорске. Примерное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации. Ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий имеются, в соответствии со сборниками рецептов. На каждое блюдо заведена технологическая карта. Питание детей 2-х разовое. Питьевой режим организован. МБОУ СОШ № 3 им. А.С. Пушкина имеет пищеблок. Обеденный зал на 60 посадочных мест. Пищеблок имеет следующий набор

помещений: обеденный зал, горячий цех, мясо-рыбный цех, моечная кухонной и столовой посуды, бытовые помещения для персонала пищеблока. Отсутствует кладовая сухих продуктов. Полы и стены на пищеблоке выстелены керамической плиткой. Для соблюдения правил личной гигиены в моечной имеется раковина для мытья рук, мыло, полотенце и раковина для обработки яиц. Для хранения скоропортящихся продуктов и для хранения суточных проб имеется достаточное количество холодильного оборудования. На каждом имеется маркировка. Для хранения замороженных мясных продуктов – морозильный ларь. Хранение сыпучих и бакалейных продуктов осуществляется на металлических стеллажах под производственными столами на пищеблоке. Поточность движения сырой и готовой продукции соблюдается. Для приготовления пищи имеется достаточное количество технологического оборудования. Для мытья столовой посуды установлены двухсекционные раковины для столовой посуды 3-х секционные. Ложки и вилки хранятся в кассетницах правильно. Подводка к раковинам горячей и холодной воды имеется. Инструкция по режиму мытья посуды вывешена с указанием используемого в данное время моющего и дезинфицирующего средства. Дезсредство (хлорамин) имеется. Чистую кухонную посуду хранят на окрашенных металлических стеллажах, столовая – на металлических сушилках. Для приготовления пищи используется посуда из алюминия и нержавеющей стали. Разделочные доски из твердых пород дерева. Разделочные ножи и доски маркированы, хранятся в местах использования. Рабочие столы оцинкованы. Бракеражный журнал готовой продукции ведется регулярно медицинским работником или ответственным за питание с отметкой о разрешении к выдаче. Перед началом работы все сотрудники пищеблока осматриваются медицинской сестрой или ответственной за питание на наличие гнойничковых заболеваний. Для контроля за температурой в холодильниках установлены термометры. Холодильное и технологическое оборудование в исправном состоянии. Технический контроль холодильного оборудования перед началом учебного года проведен. Товарное соседство при хранении продуктов соблюдается. Сроки хранения продуктов соблюдаются. Готовые блюда выдаются после приготовления. Суточные пробы отобраны и хранятся верно. На все продукты, поступающие на пищеблок, имеются документы, подтверждающие качество и безопасность. Для мытья посуды выделена ветошь, чистая. Имеется емкость для кипячения ветоши и емкость для хранения чистой. Для дезинфекции уборочного инвентаря имеется 3% раствор хлорамина, который ежедневно готовит зав. производством по инструкции. Хранится в темной посуде в шкафу для хранения уборочного инвентаря. Аптечка с набором медикаментов имеется. В обеденном зале меню, утвержденное директором школы, вывешено.

Организация медицинского обеспечения осуществляется по договору с МБУЗ «ДГБ» г. Пятигорска на медицинское обслуживание. Медицинский блок расположен на первом этаже, состоит из кабинета приема, процедурного кабинета, изолятора. Отделка процедурного кабинета выполнена из материалов, устойчивых к действию дезинфектантов и позволяющих проводить влажную уборку. Канализация, водоснабжение, отопление - централизованное; раковина с подводкой горячей и холодной воды имеется в процедурном кабинете (изоляторе), для обработки рук персонала используется кожный антисептик, бумажные полотенца.

05.07.2018 г.

В ходе проведения внепланового контрольно - надзорного мероприятия по поручению ТО, филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в г. Пятигорске» проведен отбор проб: смывы с объектов внешней среды на микробиологические показатели безопасности (БГКП) на соответствие СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика ОКИ»; Смывы с объектов внешней среды на пищеблоке на паразитологические исследования на соответствие СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации», СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней», СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза»; Смывы с объектов внешней среды на пищеблоке на обсемененность иерсиниями на соответствие СП 3.1.7.2615-10. Профилактика иерсиниоза; Вода питьевая на микробиологические показатели (ОМЧ, ТКБ, ОКБ) на соответствие СанПиН 2.1.4.1074-01 «Санитарные правила и нормативы «Питьевая вода»; Вода питьевая на санитарно-химические показатели (запах при 20 град.С, запах при 60град С, привкус, цветность, мутность) на соответствие СанПиН 2.1.4.1074-01 «Санитарные правила и нормативы. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»; «С» витаминизация

на соответствие СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»; Готовые блюда на микробиологические показатели (КМАФАМ, БГКП, сальмонеллы, стафилококк, протей, E.coli) на соответствие ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции» СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»; Готовые блюда на калорийность (сухие вещества, белки, жиры, углеводы, калорийность теоретическая) на соответствие СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»; Готовое блюдо на термическую обработку (пероксидаза) (овощи свежие) на соответствие СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»; Пищевое сырьё на санитарно-химические показатели (нитраты) (овощи свежие) на соответствие ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции»; Продовольственное сырьё на санитарно-химические показатели (токсичные элементы: свинец, кадмий, ртуть, мышьяк (овощи свежие) на соответствие ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции»; Лабораторные исследования продовольственного сырья на паразитологические показатели на я/гельм (овощи свежие) на соответствие СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней», СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза»; Идентификация молочной продукции (жирно-кислотный состав молочного жира коровьего молока по 17 показателям и соотношение метиловых эфиров жирных кислот молочного жира) (масло сливочное крестьянское) на соответствие ТР ТС 033/2013 «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности молока и молочной продукции»; Идентификация молочной продукции (массовая доля белка, жира; СОМО) (молоко питьевое) на соответствие ТР ТС 033/2013 «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности молока и молочной продукции»; Лабораторные исследования масложировой продукции на показатели окислительной порчи – перекисное число, кислотное число (масло растительное) на соответствие ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»; Йодированная соль на массовое содержание йода на соответствие ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции»; Дезинфицирующие средства на санитарно-химические показатели: активность действующего вещества сухого и раствора ДССХ (АДВ) на соответствие СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул». Составлен протокол взятия образцов (проб) товаров, продукции, смывов, инструментальных замеров для проведения экспертизы.

12.07.2018 г. Получены протоколы лабораторных исследований проб (замеров) проведенных на основании поручения ТО Управления Роспотребнадзора по СК в г. Пятигорске. По исследованным показателям отобранные вышеуказанные пробы (замеры) соответствуют установленным требованиям, что подтверждается протоколами лабораторных исследований.

18.07.2018г. В нарушение п. 5.8. Санитарно - эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул», туалеты не оборудованы педальными ведрами, держателями для туалетной бумаги; не обеспечены наличием туалетной бумаги, мылом и полотенцем для мытья рук детей и персонала.

В нарушение п. 11.10. Санитарно - эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул», уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, тазы, швабры, ветошь) не имеют сигнальную маркировку (красного цвета).

выявлены нарушения обязательных требований (с указанием положений (нормативных) правовых актов)

1. Нарушен п. 5.8. Санитарно - эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул», туалеты не оборудованы педальными ведрами, держателями для туалетной бумаги; не обеспечены наличием туалетной бумаги, мылом и полотенцем для мытья рук детей и персонала. Ответственность возлагается на директора Переварову Оксану Викторовну.

2. Нарушен п. 11.10. Санитарно - эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул», уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, тазы, швабры, ветошь) не имеют сигнальную маркировку (красного цвета). Ответственность возлагается на директора Переварову Оксану Викторовну.

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

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

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

нарушений не выявлено: Федеральный закон от 17.09.1998 г. № 157 - ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней», Федеральный закон от 04.05.2011 г. № 99 – ФЗ "О лицензировании отдельных видов деятельности", Федеральный закон от 22.11.1995 N 171 - ФЗ "О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции", Федеральный закон от 23.02.2013 N 15 - ФЗ "Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака", Приказ Министерства Здравоохранения Российской Федерации от 12.05.2014 г. № 214н «Требования к знаку о запрете курения и к порядку его размещения», Постановления Правительства РФ от 25.12.01г. № 892 «О реализации Федерального закона о предупреждении распространения туберкулеза в РФ»; Приказа МЗ РФ от 21.03.03г.№ 109 «О совершенствовании противотуберкулезных мероприятий в РФ», Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12.04.2011г. № 302-н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования, и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда», СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно – эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», СанПиН 2.4.2.2883-11 Изменения № 1 к СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно – эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», Изменения № 2 в СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно – эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»; СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"; СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий», СанПиН 2.1.4.1074-01 «Санитарные правила и нормы «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества», СанПиН 42-128-4690-88 «Санитарные правила содержания территории населенных мест», СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита», СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность», СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза», СП 3.1.2951-11 «Профилактика полиомиелита», СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней», СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов», СП 3.1.2.3114-13 "Профилактика туберкулеза", СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности», СП 3.3.2.1120-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям транспортировки, хранению и отпуску гражданам медицинских иммунобиологических препаратов, используемых для иммунопрофилактики аптечными учреждениями и учреждениями здравоохранения»,

СП 3.3.2.2330-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям транспортирования, хранению и отпуску гражданам МИБП, используемых для иммунопрофилактики, аптечными учреждениями и учреждениями здравоохранения. Изменения и дополнения № 1 к СП 3.3.2.1120-02; СП 3.1.2.3162-14 «Профилактика коклюша», СП 3.1/3.2.3146-13 "Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней", СП 3.3.2.1248-03 «Условия транспортировки и хранения медицинских иммунобиологических препаратов», СП 3.3.2.2329-08 «Условия транспортирования и хранения медицинских иммунобиологических препаратов. Изменения и дополнения к СП 3.3.2.1248-03»; СП 3.2.3110-13 "Профилактика энтеробиоза", СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации», СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций», СП 3.1.2.3117-13 "Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций», СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии», СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами», СП 3.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита А», СП 3.1.1.1381-03 «Профилактика столбняка», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» с изменениями, СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих», СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно – эпидемиологические требования к проведению дератизации».


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

_____ (подпись проверяющего)

_____ (подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Прилагаемые документы: протоколы лабораторных исследований

Подписи лиц, проводивших проверку:

Петросян Андроник Широнович ведущий специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в г. Пятигорске 

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):
директор Переварова О.В.

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

« 27 » июля 2018 г.

_____ (подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом _____

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку)