

выборочный осмотр на педикулез воспитанников.

28.06.2021 рассмотрение документов с оформлением акта проверки.

**Акт составлен:** Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Ульяновской области в г.Димитровграде, ул. Мелекесская, 39, г.Димитровград Ульяновской области

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

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы): (заполняется при проведении выездной проверки) директор ОГБУ ДО ДООЦ «Юность» Кондикова Т.В. 24.05.2021 09-50

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

**Лицо(а), проводившее проверку:** главный специалист-эксперт ТО Управления Роспотребнадзора по Ульяновской области в г.Димитровграде Степанова Инна Анатольевна, специалистов ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ульяновской области в г. Димитровграде» врача- эксперта Жданова Людмила Ивановна, помощника врача эпидемиолога Силантьеву Валентину Ивановну (аттестат аккредитации №РА.RU.710027 от 25.06.2015 г., выданный Федеральной службой по аккредитации, аттестат аккредитации №РА.RU.510135 от 28.03.2016 г., выданный Федеральной службой по аккредитации)

(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, вылавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали: директор ОГБУ ДО ДООЦ «Юность» Кондикова Т.В.

(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)

Плановая выездная проверка в отношении ГБОУ ДООД ООЦ «Юность» проводилась с целью исполнения плана проверок на 2021 год.

**В ходе проверки было установлено:**

ОГБУ ДО ДООЦ «Юность» является круглогодичным оздоровительным учреждением.

В ходе летней оздоровительной компании 2021 года планируется проведение четырех лагерной смены: 1 смена в период с 01.06.2021 по 21.06.2021, количеством- 21 день. На момент проверки в учреждении отдыхает 95 человек (4 отряда: 1 отряд-23, 2 отряд-23, 3 отряд-25, 4 отряд-24). Пребывание в центре круглосуточное, питание 5-разовое.

На основании приказа №64-01/01-05 от 01.04.2021 г. «Работа организации отдыха детей и их оздоровления в условиях сохранения рисков распространения COVID-19 в 2021 году» в ОГБУ ДО ДООЦ «Юность» организован пропускной режим, в соответствии с которым: заезд осуществлен одномоментно, нахождение посторонних лиц на территории лагеря запрещается, для обеспечения заезда на территорию Центра служебного автотранспорта предусмотрены на входе обязательные дезинфекционные мероприятия;

На основании приказа №109/01-05 от 19.05.2021 г. «Об организации работы лагеря» работа лагеря организована без проживания персонала на территории при проведении еженедельного обследования персонала на новую короновирусную инфекцию. Допуск персонала на смену в лагерь осуществляется при наличии результатов обследований: на COVID-19 любым методом не ранее, чем за 3 календарных дня, на наличие норо-рота- и др. вирусных возбудителей кишечных инфекций работников пищеблоков, не ранее чем за 3 календарных дня до выхода на работу. Во время заезда детей и персонала организован «входной фильтр» с проведением обязательной термометрии.

Списочный состав сотрудников 74 человек (педагогический состав-16 человек, хозяйственная часть-11, административная-15 человек, работников пищеблока-12, водителей- 6 человек). На всех сотрудников предъявлены личные медицинские книжки, в которые внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации. У всех сотрудников пищеблока проведено обследование на рота-, норо-, ОКИ инфекции.

**Территория**– по периметру ограждена забором и полосой зеленых насаждений. Территория имеет наружное электрическое освещение. На территории выделяют следующие зоны: зона проживания, зона физкультурно-оздоровительных сооружений и зона хозяйственного и технического назначения.

В зоне проживания располагаются спальные корпуса, корпус медицинского назначения, корпус административно-бытового назначения с столовой, а так же площадки для отдыха и игровая площадка.

Для сбора твердых бытовых отходов и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны установлены отдельные контейнеры, с плотно закрывающимися крышками. Вывоз ТБО проводится на ООО «Экосистема» на основании договора №110/ТКО -2021 от 30.12.2020г.

Перед открытием детского оздоровительного лагеря организована и проведена противоклещевая (акарицидная) обработка территории и мероприятия по борьбе с грызунами. Мероприятия проводит ООО «Нерв» на основании контракта №27-21, от 12.05.2021, №21-21 от 22.03.2021; с актом проверки эффективности акарицидных обработок объекта от 24.05.2021; акт об оказании услуг дератизационных мероприятий №141 от 31.05.2021.

**Здание, помещения и оборудование** – В здании спального корпуса предусмотрено 32 спальных комнаты. В каждом отряде по одному санитарному узлу, душевой комнате, сушилке, комнате воспитателей, комнате для дополнительных занятий. Туалеты оснащены мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, мылом, электро- или бумажными полотенцами. Санитарно-техническое оборудование исправно, без сколов трещин и других дефектов.

Стены жилых комнат, стены туалетных комнат для мальчиков и не имеют дефектов целостности и допускают уборку влажным способом. Здание медицинского пункта предусматривает помещения: кабинет врача, процедурный кабинет, помещение для приготовления дезинфицирующих средств, туалет с умывальником. Изолятор представлен 2мя палатами.

В отдельном одноэтажном здании размещается прачечная. В состав прачечной входят комната приема белья, постирочная, сушильное помещение, кладовая чистого белья.

**Отопление**- горячее автономное отопление (газовая котельная)

**Вентиляция**- все помещения ежедневно неоднократно проветриваются. Проветривание проводится через фрамуги и форточки. Техническое обслуживание системы вентиляции осуществляет ООО «АК Барс», акт №98,116 от 21.05.2021.

**Освещение**- естественное освещение осуществляется за счет оконных проемов. Тип искусственного освещения- лампы светодиодные.

**Организация питания**- набор помещений пищеблока с необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием:

-склады (стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы);

-овощной цех (первичная обработка овощей): производственные столы (2 шт.), картофелеочистительная овощерезательная машины, моечные ванны (3 шт.), раковина для мытья рук;

-мясорыбный цех: производственные столы (2 шт.), электромясорубка, моечные ванны (2 шт.), раковина для мытья рук;

- мучной цех: производственный стол, пекарской шкаф;

-горячий цех: производственные столы (2 шт.), 2 плиты 4х комфорочные, 1 плита 3х комфорочные, электрическая сковорода, параконвектомат, электрокотел (2 шт.), мясорубка для готовой продукции, раковина для мытья рук;

-моечная кухонной посуды: производственный стол, моечные ванны;

-моечная столовой посуды: посудомоечная машина, производственный стол, шкафы, решетки.

В здании столовой обеспечиваются условия для мытья рук детей при входе в обеденный зал. Для вытирания рук используются бумажные полотенца, электросушилка. Мыло около раковин (4 шт.) обеспечено.

Производственные столы, кухонная посуда, оборудование, инвентарь имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

В моечных вывешиваются инструкции о правилах мытья оборудования, посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств («Горихлор»).

Пищевые отходы собираются в промаркированные ведра с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их безопасность и качество.

Входной контроль поступающих пищевых продуктов осуществляется ответственным лицом, результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал температурного режима в холодильном оборудовании.

Витаминизация 3х блюд проводится и заносится в журнал проведения витаминизации блюд.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссии. Результаты регистрируются в журнале бракеража готовой продукции.

Суточные пробы отобраны не в полном объеме, а именно на 03.06.2021 не отобран полдник (сок). На 02.06.2021 (2 блюда) суточная проба отобрана не с плотно закрывающейся крышкой, что является нарушением п. 8.1.10. СанПиН 2.3.124.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».

На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-расклад с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

В примерном меню ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий приводятся в соответствии со сборниками рецептур.

**Питьевой режим**- бутилированная «Собовская», для питья используются одноразовые стаканчики. емкость для сбора использованных стаканчиков имеется.

**Санитарное содержание**- на основании приказа №109-03/01-05 « О дополнительных мерах уборки и дезинфекции в условиях сохранения рисков распространения COVID-19 в 2021 году» организована регулярная уборка всех помещений через каждые 2 часа с обязательным применением дезинфицирующих средств, при этом особое внимание уделяется: плитусам, мебели, подоконников; дверным ручкам, выключателям, контактных поверхностей столов и стульев, места общего пользования, таких как столовая и туалетные комнаты. Графики уборки и дезинфекции вывешены. При входе в корпус размещены диспенсеры для рук со спиртовыми растворами, обеспечен необходимым запасом мыла, туалетной бумаги и дез. средств.

Уборочный инвентарь промаркирован, инвентарь для туалета выделен, имеет красную сигнальную маркировку, весь инвентарь используется и хранится по назначению.

Смена постельного белья проводится по мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю. Грязное белье в спальнях помещается в специальные мешки, которые доставляются в прачечную. График смены постельного белья предоставлен. Дезкамерная обработка постельных принадлежностей выполнена ООО «Гигиенист» на основании контракта №62-2021 от 09.04.2021 (акт выполненных работ от 30.05.2021 №566).

**Медицинское обслуживание:** медицинский персонал на основании приказа №125-01/01-05 от 01.06.2021 «Об усилении медицинского контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических норм» осуществляет утренний осмотр каждого сотрудника пищеблока с занесением записи в журнал здоровья; контролирует санитарное состояние пищеблока, санитарное состояние административного и спальных корпусов, контролирует питьевой режим в столовой и спальных корпусах, проводит информирование родителей и администрации центра о здоровье детей, организывает медицинские обходы отрядов центра не реже 3х раз в день.

По выполнению СП 3.1\2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции», постановлению №10 от 24.03.2021 г. главного государственного санитарного врача РФ «О внесении изменений в СП 3.1\2.4.3598-20» выполнено:

1. Перед началом смены проведено обследование персонала. Обследовано на антиген возбудителя COVID-19 (метод ПЦР)- 20 человек. Переболевших-7 человек. Привито против новой коронавирусной инфекции (2-раза) -20 человек.

2. Заезд всех сотрудников и детей проведен одномоментно. Между сменами предусмотрен перерыв 2 календарных для проведения генеральной уборки и дезинфекции.

3. Все мероприятия для детей организованы только на территории лагеря.

4. Организовано измерение температуры детей 2 раза в сутки (утро, вечер) с отметкой в журнале. Температуры на момент проверки не выявлено.

5. Для проведения санитарно-противоэпидемических мероприятий в лагере имеется:

-рециркуляторы воздуха, установлено 15 штук

-имеется запас одноразовых масок и перчаток,

-дезинфицирующие и антисептические средства: Альсептан, Амидез (концентрат), Бетафлор.

Торихлор

**В процессе проверки отобраны пробы:**

-готовые блюда (поджаренный огурец свежий, гороховое пюре) на соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 прилож. 1,2, п.1.8 «О безопасности пищевой продукции»;

- продовольственное сырье (лук репчатый, морковь свежая) на соответствие гл. 2, ст.7 п.11 ТР ТС 021/2011;

-пищевые продукты: рацион питания (завтрак: творожная запеканка со сгущ, сыр, масло, какао, батон; обед: подг. Огурец свежий, рассольник домашний с курицей, оладьи из печени, гороховое пюре, сок, хлеб) на соответствие требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-30 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

-соль «илецкая» пищевая йодированная высший сорт на соответствие требованиям ГОСТ Р 51574-2018 «Соль пищевая. Общие технические условия»;

-продовольственное сырье (молоко питьевое пастеризованное с массовой долей жира 3,2%; ряженка с м.д.ж. 2,5%) на соответствие требованиям прил. 8 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

- витамин «С» в 3 блюде (сок) – 1 проба;

- 1 проба готовое блюдо (оладьи из печени) на соответствие требованиям МУ №1-40/3805-91 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания»;

- рыба замороженная (рыба. Горбуша мороженая глазированная сорт 1) на соответствие ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- вода питьевая централизованного водоснабжения на соответствие требованиям табл. 3.13 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- дезинфицирующее средство (0,2% р-р Тори-Хлор, табл. Тори-Хлор) на соответствие с Инструкцией №03/13 от 2013 г. «По применению средства дезинфицирующего средства «Тори-Хлор»;
- смывы №10 смывы на бактерии группы кишечной палочки на соответствие требованиям МР 4.2.0220-20 «Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды»;
- смывы №10 на соответствие требованиям СанПиН 3.2.3215-14 «профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации».

По результатам лабораторного контроля отклонений не выявлено.

**В ходе проведения проверки выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):**

1. Суточные пробы отобраны не в полном объеме, а именно на 03.06.2021 не отобран полдник (сок). На 02.06.2021 (2 блюда) суточная проба отобрана не с плотно закрывающейся крышкой, что является нарушением п. 8.1.10. СанПиН 2.3.12.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».

В ходе проверки нарушение устранено.

**Лицо, допустившее указанные нарушения:**

п. 1- повар ОГБУ ДО «ДООЦ Юность»- Аннина Т.С.

(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)

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

нарушения не выявлены: **выявлено**


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

  
(подпись проверяющего)

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

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:** (копии)

1. Документ о назначении руководителя;
2. Контракты на проведение мероприятий по дезинсекции, дератизации и акарицидной обработки №27-21, от 12.05.2021, №21-21 от 22.03.2021.
3. Договор на вывоз ТКО №110/ТКО -2021 от 30.12.2020г.
4. Контракт №62-2021 от 09.04.2021 на дезкамерную обработку постельных принадлежностей
5. Протокол отбора проб от 04.06.2021г.;
6. Протоколы лабораторных исследований №№П7106, П7108, 41641,41645,41650,41683,41688 от 07.06.2021, №№41649,41662 от 09.06.2021; №№41669,41692,41634,41640 от 11.06.2021; №№41673,41689,41695,41696 от 08.06.2021;

заключения по результатам лабораторных испытаний №№П17106, П17108, 41641,41645,41650,41683,41688 от 07.06.2021, №№41649,41662 от 09.06.2021; №№41669,41692,41634,41640 от 11.06.2021; №№41673,41689,41695,41696 от 08.06.2021, экспертные заключения  
7 Объяснения от 28.07.2021.

Подписи лиц, проводивших проверку: главный специалист-эксперт ТО Управления Роспотребнадзора по Ульяновской области в г.Димитровграде Степанова Инна Анатольевна *С*

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

директор ОГБУ ДО ДООЦ «Юность» Кондикова Т.В.  
(Фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

“ 28 ” июля 20 21 г.

*Т.В. Кондикова*  
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

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