

Восточный территориальный отдел Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав  
потребителей и благополучия человека по Оренбургской области  
(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

Оренбургская  
область, г. Гай, ул.  
Молодежная, 4в

(место составления акта)

« 24 » июня 20 19 г.

(дата составления акта)

15.00

(время составления акта)

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

№ 18-68-П

По адресу/адресам: Оренбургская область, г. Гай, пр. Победы, д. 17а  
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения от № 18-68-П от 16.05.2019.

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

была проведена: плановая, выездная  
(плановая/внеплановая,  
документарная/выездная)

проверка в отношении: **Муниципального автономного общеобразовательного учреждения  
«Средняя общеобразовательная школа № 8», лагерь дневного пребывания**

(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

«05» июня 2019г. с 11 час. 00 мин. до 13 час. 00 мин. Продолжительность: 2 часа. 00 мин.

«11» июня 2019г. с 11 час. 30 мин. до 13 час. 00 мин. Продолжительность: 1 час. 30 мин.

«20» июня 2019г. с 11 час. 30 мин. до 12 час. 00 мин. Продолжительность: 30 мин.

«24» июня 2019г. с 14 час. 00 мин. до 15 час. 00 мин. Рассмотрение документов.  
Продолжительность: 1 час. 00 мин.

Общая продолжительность: 13 рабочих дней 5 час. 00 мин.  
(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Восточный территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по  
Оренбургской области

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

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

Уведомлен: юридическое лицо МАОУ «СОШ № 8» 27.05.2019: \_\_\_\_\_

Ознакомлен: директор МАОУ «СОШ № 8» Филиппов С. Н. 05.06.2019.: \_\_\_\_\_

Начальник лагеря Тарасова Ю.Г. 05.06.2019.: \_\_\_\_\_

(фамилии, имена, отчества (в случае, если имеются), подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае проведения внеплановой проверки субъекта малого или среднего предпринимательства)

Лицо (а), проводившие проверку: ведущий специалист-эксперт Восточного территориального  
отдела Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области Ащепкова Ольга Николаевна,

Лица привлекаемые в качестве экспертов, представителей экспертных организаций:

специалисты филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области в  
Гайском, Кувандыкском городских округах, г. Медногорске, Саракташском, Беляевском районах»:  
Главный врач Гайского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской  
области» Пузакова Марина Сабиржановна (для оформления заключения); - Врач по общей гигиене  
Ляпин Александр Анатольевич (для оформления заключения); - помощник врача по общей  
гигиене Гайского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в г. Гае, Гайском районе, г.

Медногорске» Марченко И.В. (для отбора проб), - лаборант санитарно-гигиенической лаборатории Гайского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» Баландина Татьяна Викторовна.

Свидетельства об аккредитации ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области»:

Аттестаты аккредитации: № РОСС RU.0001.510115, зарегистрирован в Реестре 14.04.2016, № РОСС RU.0001.510296, зарегистрирован в Реестре 28.09.2015, № РОСС RU.0001.514039, зарегистрирован в Реестре 02.03.2016, № РОСС RU.0001.511211, зарегистрирован в Реестре 15.03.2016, № РОСС RU.0001.514358, зарегистрирован в Реестре 22.04.2016, № RA.RU.21П К72, зарегистрирован в Реестре 20.05.2016, выданы Федеральной службой по аккредитации. Аттестат аккредитации № RA.RU.710040, зарегистрирован в реестре аккредитованных лиц 25.05.2015, выдан 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, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали: начальник лагеря дневного пребывания Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 8» Тарасова Юлия Геннадьевна

(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)

В ходе проведения проверки:

выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

1. Холодные напитки выставляются в порционированном виде и реализуются в течение одного часа; при проведении проверки 16.05.2019 в 11ч. 15 мин., установлено: сок «В ассортименте» выставлен в порционированном виде на столах обеденного зала, фактически время обеда согласно режиму работы ЛДП 13 ч. 30 мин., что не соответствует ст. 28 Федерального Закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. № 52 –ФЗ, пп. 8.22, 8.25, 8.28 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», п. 8.8, п.9.2 Проверочного листа № 35.

Нарушение устранено в ходе проверки

2. Чистые столовые приборы хранятся в обеденном зале россыпью на обеденных столах что не соответствует требованиям п. 6.18 СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», п.6.13 Проверочного листа № 35.

3. Не соблюдаются рекомендованные инструкцией дезинфицирующего средства «Жавель Солид» требования к приготовлению 0,2% рабочего раствора, а именно: согласно инструкции по применению 0,2% рабочего раствора на 10 л. воды необходимо использовать 14 таблеток, согласно опроса работников пищеблока используется 12 таблеток, тем самым занижается концентрация рабочего раствора и не обеспечивается должный уровень дезинфекции, что не соответствует п. 5.15 СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», п. 11.4 СанПиН 2.4.4.2599-10 "Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул", п.5.4 СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", п. 3.4 СП 3.5.1378-03 «Санитарно-

эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности.

Нарушение устранено в ходе проверки

**Ответственный за нарушения № 1-3 гражданин Дусмаилова Р.Г по ст. 6.6 КоАП РФ.**

(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): -----
- нарушений не выявлено:

Наименование учреждения: **Лагерь дневного пребывания на базе Муниципального автономного образовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 8»**

Фактический адрес: Оренбургская область, г. Гай, пр. Победы, 17а.

Количество детей в 1 смену (планируемое): 180, фактически на момент проверки: 180.

Количество смен: две.

Продолжительность смены: 21 дней.

Лагерь дневного пребывания функционирует с 08.30 до 14-30 часов, без сна, с организацией 2-х разового питания.

Состояние территории оздоровительного учреждения: благоустроена, озеленена, имеет удобные подъездные пути.

Территория для занятий физкультурой и спортом, их оборудование: спортивная площадка имеет твердое покрытие.

Система водоснабжения: централизованное холодное и горячее, на момент проверки в исправном состоянии.

Система канализации: централизованная, на момент проверки в рабочем состоянии.

Организация питьевого режима: питьевой фонтанчик, в наличие имеется ограничительное кольцо, на момент проверки в рабочем состоянии.

Набор помещений: игровые комнаты, помещения для занятий кружков, столовая, раздевалка, туалет. Организация медицинского обслуживания: организовано фельдшером ГБУЗ «Гайская РБ» в медицинском кабинете в базовой организации школы.

Наличие санузла: имеется на каждом этаже, отдельно для мальчиков и девочек, на момент проверки в рабочем состоянии.

Режим проветривания: проветривание проводится регулярно, в наличие имеются сетки на окнах

Наличие солнцезащитных устройств: имеются шторы.

Наличие естественного освещения: имеется

Обеспеченность жестким уборочным инвентарём: обеспечены

- мягким уборочным инвентарём: обеспечены
- санитарной одеждой: у работника пищеблока по три комплекта
- моющими и дезинфекционными средствами: используются «Сорти», «Золушка», «Дихлор», сода кальцинированная

Наличие умывальников перед обеденным залом: в наличие имеется 9 умывальников, мыло, 4 электрополотенца, на момент проверки в рабочем состоянии.

#### **Пищеблок:**

Набор помещений, работающих на полуфабрикатах: два складских помещения, горячий цех, мсечное помещение, цех мясорыбный, овощной цех, доготовочный цех, обеденный зал, туалет для персонала, бытовое помещение для персонала.

На момент проверки в горячем цехе пищеблока было установлено следующее технологическое оборудование: 2 электроплиты, жарочный шкаф с работающими терморегуляторами, пароконвектомат, электросковорода, 2 электрокотла, на момент проверки в рабочем состоянии, 2 раковины для мытья рук. Горячий цех оборудован производственными столами с маркировкой: «сырое», «готовое». В наличие имеется работающее холодильное оборудование, оборудованные термометрами, промаркированные.

Доготовочный цех оборудован протирачной машиной, производственным столом «для готовых», холодильником «для молочных».

Овощной цех оборудован картофелечисткой. Производственным столом «ОС», 2 раковинами для обработки сырых овощей, раковиной для мытья рук.

Мясорыбный цех оборудован электромясорубкой, весами, производственными столами «КС», «МС», 2-мя раковинами.

Моечный цех пищеблока оборудован 2-х гнездовой моечной ванной для мытья кухонной посуды, 3-х гнездовой моечной ванной для мытья столовой посуды, 2-х гнездовой моечной ванной для мытья стаканов и столовых приборов, оборудованные смесителями; и двумя посудомоечными машинами. Моечные ванны оборудованы смесителями с подводом холодной и горячей водой. Моечные ванны подсоединены к канализационной системе с воздушными разрывами. На момент проверки в производственном цеху имеется инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. Чистую столовую посуду, кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте 0,5 м. от пола; столовые приборы – в ящиках-кассетах ручками вверх. Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы.

Складское помещение оборудовано стеллажами, подтоварниками, холодильным оборудованием, прибором для измерения относительной влажности и температурами воздуха. Все холодильники оборудованы термометрами. На момент проверки все холодильное оборудование находилось в исправном состоянии.

Обеденный зал: количество посадочных мест: 190, столовой мебелью обеспечены. При обеденном зале столовой установлены 9 раковин с подводкой холодной и горячей воды через смесители, 4 электрополотенца, мыло.

Водоснабжение: централизованное, имеется подводка холодной и горячей воды к моечным ваннам и раковинам, на момент проверки в рабочем состоянии.

Смесители на всех производственных ваннах и раковинах имеются. Имеется ополаскивающий душ. Питьевой режим организован: питьевой фонтанчик (2 шт), на момент проверки в рабочем состоянии. Канализация: централизованная, на момент проверки находилась в рабочем состоянии. Освещение: лампы накаливания, светильники над плитами, оборудованием, разделочными столами не установлены.

Внутренняя отделка горячего цеха: потолок покрашен водоземлюсионной краской, стены покрыты кафельной плиткой, пол плитка. Стены и потолок складского помещения – побелены, стены частично покрашены краской.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды из расчета: два комплекта на одно посадочное место. При организации питания используют фарфоровую и стеклянную посуду, без сколов и трещин. Для приготовления и хранения готовых блюд используется посуда из нержавеющей стали. В наличие имеются столовые приборы из нержавеющей стали, столовая посуда из фарфора. Столовой и кухонной посуды достаточно. Имеется инвентарь для порционирования блюд с мерной меткой. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются раздельный разделочный инвентарь, кухонная посуда с соответствующей маркировкой.

Для обработки яиц на момент проверки представлены 4 специальные промаркированные емкости для обработки яиц, раковина для ополаскивания яиц, дуршлаг.

Прием пищевых продуктов осуществляется при наличии соответствующих документов. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд. Питание обучающихся предусматривает использование принципов щадящего питания. В питании детей используют обогащенные пищевые продукты и продовольственное сырье промышленного выпуска (соль йодированная). С-витаминизация третьих блюд (компоты, кисели) проводится. В организации общественного питания образовательного учреждения соблюдаются сроки годности пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в сопроводительной документации.

Производственные помещения содержатся в порядке и чистоте. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи: обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Уборочный инвентарь имеется, промаркирован. В наличие имеются моющие средства, дезинфицирующие средства (Жавеньль-Солид). Используемое

моющее средство «Сода кальцинированная», дез.средство «Жавель Солид» хранят в специально отведенном месте в промышленной упаковке.

В пищеблоке ведется следующая документация: журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой продукции, «журнал здоровья», журнал витаминизации третьих и сладких блюд, журнал «Ведомость контроля за питанием», журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

Производственно-лабораторный контроль организован по договору с Гайским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области».

Дератизационные и дезинсекционные работы, акарицидная обработка проводятся по договору с ООО «Дезинфектор» № 233 от 17.12.2018. Согласно договора дератизация помещений проводится на площади 6732 м<sup>2</sup> - кратность 24 раза в год, борьба с бытовыми насекомыми – на площади 296 м<sup>2</sup> - кратность 12 раз в год, акарицидная обработка, дератизация открытой территории – ежегодно весной на площади 5000 м<sup>2</sup> проведена.

В наличие имеется отдельный шкаф для санитарной и личной одежды. Персонал обеспечен 3-мя комплектами санитарной одеждой. Личные вещи персонала хранятся отдельно от санитарной. Работники пищеблока имеют личную медицинскую книжку установленного образца, медицинский осмотр и гигиеническое обучение пройдено, привит в соответствии с национальным календарем профилактических прививок. Медработник в школе, осуществляющий контроль за организацией питания, имеется (фельдшер ГБУЗ «Городская больница» г. Гая).

В наличие имеется примерное меню и технологические карты. Доставка пищевых продуктов осуществляется транспортом поставщика. Кратность питания: двухразовое.

Санитарно-эпидемиологическое заключение на образовательное учреждение, на базе которого организовано оздоровительное учреждение: имеется

Приказ об организации оздоровительного учреждения с дневным пребыванием детей с указанием сроков работы имеется.

#### **Пояснения по проверочному листу:**

**Пункт 1.1 проверочного листа:** Юридическим лицом: МАОУ «СОШ № 8» не требуется предоставление уведомления в органы Роспотребнадзора о начале осуществления предпринимательской деятельности, т.к. согласно Устава юридическое лицо: МАОУ «СОШ № 8» предпринимательской деятельностью не занимается.

**Пункт 2.1 проверочного листа:** Соблюдение гигиенических нормативов: уровней шума, инфразвука вибрации; электромагнитных полей, предельно допустимых концентраций загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест - в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки – не требуется, так как юридическое лицо: МАОУ «СОШ № 8» располагается в отдельно-стоящем здании.

**Пункт 2.2 проверочного листа:** Изолированные входы от жилой части здания не требуются, так как юридическое лицо: МАОУ «СОШ № 8» располагается в отдельно-стоящем здании.

**Пункт 2.3 проверочного листа:** Запрет на осуществление приема продовольственного сырья и пищевых продуктов со стороны двора жилого дома, где расположены окна и входы в квартиры, не требуется, так как юридическое лицо: МАОУ «СОШ № 8» располагается в отдельно-стоящем здании.

**Пункт 3.2 проверочного листа:** Соответствие источников нецентрализованного водоснабжения требованиям по обустройству, по качеству воды; по обустройству зон санитарной охраны источника водоснабжения - не требуется, так как источников нецентрализованного водоснабжения нет.

#### **Пункт 3.3 проверочного листа:**

- Соответствие качества воды в системах водоснабжения гигиеническим требованиям по результатам производственного контроля по показателям радиационной безопасности - не требуется, так как водоснабжение централизованное.

- Соответствие качества воды в системах водоснабжения гигиеническим требованиям по результатам лабораторного контроля в период проведения надзорных мероприятий по показателям радиационной безопасности - не требуется, так как водоснабжение централизованное.

#### **Пункт 3.9 проверочного листа:**

- Соответствует ли система внутренней канализации требованиям по организации раздельных выпусков производственной и хозяйственно-бытовой канализации – не требуется, так как **юридическое лицо: МАОУ «СОШ № 8»** располагается в отдельно-стоящем здании.

- Соответствует ли система внутренней канализации требованиям по прокладке канализационных стояков в производственных и складских помещениях в оштукатуренных коробах без ревизий – не требуется, так как канализационные стояки в производственных и складских помещениях отсутствуют.

- Соответствует ли система внутренней канализации требованиям по оборудованию сливными трапами с уклоном пола к ним в дефростерах - не требуется, так как дефростеры отсутствуют.

- Соответствует ли система внутренней канализации требованиям по оборудованию сливными трапами с уклоном пола к ним в загрузочных - не требуется, так как загрузочная отсутствует.

Пункт 3.11 проверочного листа: Соблюдение запрета на объединение сетей бытовой и производственной канализации предприятий (объектов) общественного питания, размещенных в жилых зданиях и зданиях иного назначения, с хозяйственно-фекальной канализацией этих зданий – не требуется, **юридическое лицо: МАОУ «СОШ № 8»** располагается в отдельно-стоящем здании.

Пункт 3.12 проверочного листа:

- Соблюдение требований по оборудованию предприятий (объектов) общественного питания туалетами для посетителей – не требуется, так как объект общественного питания (**юридическое лицо: МАОУ «СОШ № 8»**) не открытого типа, расположена в здании школы.

- Соблюдение требований по оборудованию предприятий (объектов) общественного питания раковинами для мытья рук посетителей – не требуется, так как объект общественного питания (**юридическое лицо: МАОУ «СОШ № 8»**) не открытого типа, расположена в здании школы.

Пункт 3.13 проверочного листа:

- Соблюдение запрета на наличие совмещенных туалетов для персонала и посетителей не требуется, так как объект общественного питания (**юридическое лицо: МАОУ «СОШ № 8»**) не открытого типа, расположена в здании школы.

По п.4.2 проверочного листа: искусственное освещение санитарно-бытовых и адм-хозяйственных помещений не требуется, т.к. санитарно-бытовых и адм-хозяйственных помещений в пищеблоке нет.

По п.4.3 проверочного листа: "Соответствует ли освещенность в помещениях предприятия (объекта) общественного питания требованиям нормативов: по объединенному показателю дискомфорта" - не требуется, в соответствии с п.10.2.5 "Объединенный показатель дискомфорта UGR рассчитывается инженерным методом с помощью программных средств на основе фотометрических данных светильников и расположения их в помещении, не имеет инструментальных методов контроля. Объединенный показатель дискомфорта оценивается только при наличии жалоб работающих на наличие посторонних ярких источников света в поле зрения". Жалоб среди работников пищеблока на наличие посторонних ярких источников света в поле зрения нет. При проведении обследования посторонние источники света отсутствуют.

По п.4.3 проверочного листа: "Соответствует ли освещенность в помещениях предприятия (объекта) общественного питания требованиям нормативов: коэффициент пульсации" - не требуется, коэффициент пульсации оценивается только при наличии жалоб работающих на наличие пульсирующих ярких источников света в поле зрения". Жалоб среди работников пищеблока на наличие пульсирующих ярких источников света в поле зрения нет. При проведении обследования пульсирующие источники света отсутствуют.

По п.4.4 проверочного листа: «Соответствуют ли уровни шума гигиеническим требованиям на рабочих местах на открытых площадках?» - не требуется, т.к. объект общественного питания (**юридическое лицо: МАОУ «СОШ № 8»**) не открытого типа, расположена в здании школы.

По п.4.5 проверочного листа: «Соответствуют ли уровни вибрации гигиеническим требованиям на рабочих местах на открытых площадках» - не требуется, т.к. объект общественного питания (**юридическое лицо: МАОУ «СОШ № 8»**) не открытого типа, расположена в здании школы.

По п.4.6 проверочного листа: «Соответствуют ли уровни воздействия физических факторов на население от предприятия (объекта) общественного питания, размещенного в жилом или общественном здании, установленным требованиям по уровням шума и по уровням вибрации»

- не требуется, т.к. объект общественного питания (юридическое лицо: МАОУ «СОШ № 8») располагается в отдельно-стоящем здании не открытого типа, расположена в здании школы.

Пункт 5.3 проверочного листа:

- Соблюдение требований по использованию бактерицидных ламп в помещениях или зонах для приготовления мягкого мороженого - не требуется, так как помещений или зоны для приготовления мягкого мороженого отсутствуют.

- Соблюдение требований по использованию бактерицидных ламп в помещениях или зонах для приготовления крема - не требуется, так как помещений или зоны для приготовления крема отсутствуют.

- Соблюдение требований по использованию бактерицидных ламп в помещениях или зонах для отделки тортов и пирожных - не требуется, так как помещений или зоны для отделки тортов и пирожных отсутствуют.

Пункт 5.4 проверочного листа:

Соблюдение требований по использованию бактерицидных ламп в помещениях (участках) по порционированию готовых блюд, упаковке и формированию наборов готовых блюд - не требуется, так как помещений (участков) по порционированию готовых блюд, упаковке и формированию наборов готовых блюд отсутствуют.

Пункт 6.5 проверочного листа: Соблюдаются ли необходимые условия для мытья и обработки оборотной тары - не требуется, так как оборотная тара отсутствует.

Пункт 6.10 проверочного листа: Соблюдение требования к проведению в конце рабочего дня дезинфекции всей столовой посуды и приборов средствами в соответствии с инструкциями по их применению не требуется, так как по требованиям п. 5.17 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»: «Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств».

Пункт 7.1 проверочного листа: Осуществляется ли транспортирование пищевой продукции в условиях, обеспечивающих установленные изготовителем условия хранения, и исключающих ее загрязнение - не требуется, так как транспортирование пищевой продукции осуществляется поставщиками.

Пункт 7.2 проверочного листа: Имеют ли лица, сопровождающие пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку санитарную одежду (халат, рукавицы) (для водителей и грузчиков); личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований, выполнении прививок, прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации - не требуется, так как транспортирование пищевой продукции осуществляется поставщиками.

Пункт 8.4 проверочного листа: Обеспечение на предприятии (объекте) общественного питания в рамках производственного контроля при осуществлении процессов изготовления пищевой продукции внедрение и поддержание процедур, основанных на принципах ХАССП (Система анализа опасных факторов и критических точек контроля) не требуется.

Пункт 8.9 проверочного листа: Проведение ежедневного контроля качества фритюрных жиров с регистрацией в журнале учета использования фритюрных жиров не требуется.

Пункт 9.2 проверочного листа: Соответствуют ли готовые блюда требованиям к времени их реализации: мягкое мороженое реализуется в месте его изготовления с выработкой непосредственно перед его отпуском потребителю - не требуется, так как мягкое мороженое не реализуется.

Пункт 9.6 проверочного листа: Соблюдается ли запрет на включение в ассортимент отдельных видов блюд, запрещенных к реализации при осуществлении бортового питания - не требуется, так как бортовое питание отсутствует.

Пункт 9.11 проверочного листа: «Обеспечено ли ведение журналов контроля качества фритюрных жиров» не требуется, так как в организации детского питания жарка блюд запрещена.

Пункт 9.12 проверочного листа: Производится ли вскрытие потребительских упаковок с пищевыми продуктами, напитками, блюдами, а также порционирование блюд, подготовка

кулинарных изделий к раздаче в выделенном отдельном помещении, расположенном непосредственно в месте проведения мероприятия, при проведении кейтерингового обслуживания (или организации питания по заказам потребителей вне предприятия (объекта) общественного питания) - не требуется, так как кейтеринговое обслуживание (или организация питания по заказам потребителей вне предприятия (объекта) общественного питания) не проводится.

Пункт 9.14 проверочного листа: Соблюдаются ли требования к реализации алкогольной и табачной продукции - не требуется, так как алкогольной и табачной продукции не реализуется.

Помощником врача по общей гигиене Гайского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» 05.06.2019. Марченко И.В. отобраны пробы воды питьевой, пищевых продуктов, готовых блюд, смывы на микробиологические, санитарно-химические показатели, на калорийность.

Лаборантом Гайского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» Баландиной Т.В 05.06.2019 были произведены измерения физических факторов.

#### Результаты лабораторных исследований:

24.06.2019г с 14 час. 00 мин. до 15 час.00 мин., осуществлялось рассмотрение протоколов лабораторных и инструментальных исследований Гайского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области». В результате рассмотрения установлено: протокол № 5862-5871пл.2Г от 18 июня 2019г.:

результаты санитарно-бактериологических исследований соответствуют СанПиН 2.4.4.2599-10 "Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул", СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Акт от 05 июня 2019г.:

измеренная температура горячей воды и температура готового блюда соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.2496-09 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»,

СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» по исследованным показателям.

протокол № 5872пл.1,2Г от 18 июня 2019г.:

данная проба, вода питьевая, соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» по исследованным показателям.

протокол № 5879пл.2Г от 18 июня 2019г.:

данная проба песка соответствует требованиям СанПиН 2.1.7.1287-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы" по исследованным показателям.

протокол № 5873пл.2Г от 18 июня 2019г.:

данная проба – суп бабусин с фаршем соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 по исследованным показателям.

протокола № 5874пл.2Г от 18 июня 2019г.:

данная проба – картофельное пюре соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 по исследованным показателям.

протокол № 5875пл.1Г от 18 июня 2019г.:

калорийность ( $\pm 5\%$ ) блюда, установленная лабораторным путем в сравнении с расчетными данными в пределах допустимых отклонений, согласно п.п.6.14. СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

протокол № 5876пл.2Г от 18 июня 2019г.:

данная проба – томаты свежие соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 по исследованным показателям.

протокол № 5877пл.2Г от 18 июня 2019г.:

данная проба – печенье сахарное «Простое» соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 по исследованным показателям.

протокол № 5878пл.1Г от 18 июня 2019г.:

данная проба – соль пищевая йодированная соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 по исследованным показателям.

протокол № 777-пл от 19 июня 2019г.:

параметры микроклимата соответствуют допустимым пределам, согласно СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах».

протокол № 778-пл от 19 июня 2019г.:

уровень искусственной освещенности соответствует норме, согласно СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах».

протокол № 779-пл от 19 июня 2019г.:

эквивалентный и максимальный уровень шума не превышает ПДУ, согласно СН 2.2.4/2.1.8.562-96 "Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки", СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах».

протокол № 780-пл от 19 июня 2019г.:

эквивалентный уровень общей вибрации не превышает ПДУ, согласно СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах».

1.В ходе проведения мероприятий по контролю проведена проверка на соответствие обязательных требований, установленных ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», с отбором проб на лабораторные исследования, нарушения не выявлены.

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

(подпись проверяющего)

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

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

(подпись проверяющего)

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

#### Прилагаемые к акту проверки документы:

- Уведомление № 1298 от 20.05.2019.
- Распоряжение №18-68-П от 16.05.2019.
- Разъяснение № 1299 от 20.05.2019.
- Акт обследования №18-68-П от 11.06.2019.
- Предписание № 18-68-П от 11.06.2019.
- Копия приказа «Об организации и проведении лагеря дневного пребывания в летний период» № 219 от 20.05.2019.
- Копия приказа «О мерах по организации и проведению летней оздоровительной кампании 2019 года» № 290 от 30.04.2019.
- копия положения о ЛДП.
- Копия программы производственного контроля.
- Копия списка работников ЛДП по МАОУ «СОШ №8» с 01.06.2019 по 26.06.2019.
- Копия списка детей ЛДП СОШ №8.

- Копия списка детей о состоянии здоровья
- Копия договора на оказания услуг № 233 от 17.12.2019 с ООО "Дезинфектор"
- Копия договора на оказание услуг по сбору, транспортированию ТКО с ООО «Природа».
- Копия графика проведения генеральной уборки помещений от 15.03.2019.
- Копия штатного расписания.
- Копия плана графика ремонта помещений.
- Копия режима работы ЛДП.
- Копия графика уборки помещений школы
- Копия журнала учета температурного режима холодильного оборудования СОШ № 8.
- Копия должностной инструкции начальника лагеря с дневным пребыванием детей.
- Копия должностной инструкции по охране труда начальника лагеря с дневным пребыванием детей.
- Копия должностной инструкции по кухонного работника Дусмаилова Р.Г.
- Копия договора № 18 от 30.05.2019.
- Копия должностных инструкций работников летнего оздоровительного лагеря
- Копия инструкции дезинфицирующего средства «Жавель-солид»
- Копия меню на 05.06.2019.
- Копии сертификатов соответствия в 1 экз. на 33 л.
- Сопроводительное письмо Гайского филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области" № 56-2018-15-05/1160-2019 от 20.06.2019.
- Протокол лабораторных исследований № 5879 пл.2Г от 18.06.2019.
- Протокол лабораторных исследований № 5878 пл.2Г от 18.06.2019.
- Протокол лабораторных исследований № 5877 пл.2Г от 18.06.2019.
- Протокол лабораторных исследований № 5876 пл.2Г от 18.06.2019.
- Протокол лабораторных исследований № 5875 пл.2Г от 18.06.2019.
- Протокол лабораторных исследований № 5874 пл.2Г от 18.06.2019.
- Протокол лабораторных исследований № 5873 пл.2Г от 18.06.2019.
- Протокол лабораторных исследований № 5872 пл.2Г от 18.06.2019.
- Протокол лабораторных исследований № 5862-5871 пл.2Г от 18.06.2019.
- Акт измерений физических факторов от 05.06.2019.
- Протокол измерений № 780- пл. от 19.06.2019.
- Протокол измерений № 779- пл. от 19.06.2019.
- Протокол измерений № 778- пл. от 19.06.2019.
- Протокол измерений № 777- пл. от 19.06.2019.
- Акт измерений от 05.06.2019.
- Акт –направление № 848 от 05.06.2019.
- Заключение санитарно-эпидемиологической (гигиенической) оценки по результатам (материалам) лабораторных исследований (испытаний), измерений № 146 от 19.06.2019.
- Проверочный лист № 35.
- Предписание № 18-68-П от 24.06.2019.

Подписи лиц, проводивших проверку:

Ащепкова О.Н.

С актом обследования ознакомлен(а) копию акта со всеми приложениями получил(а):  
 начальник ЛДП Тарасова Ю.Г. \_\_\_\_\_  
 директор МАОУ «СОШ № 8» Филиппов С. Н. \_\_\_\_\_

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

«24» июня 2019г.

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: \_\_\_\_\_

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