

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 РЕСПУБЛИКЕ ТАТАРСТАН (ТАТАРСТАН)
420111, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Большая Красная, д.30, телефон: (843) 238 98 54, факс (843) 238 79 19

Территориальный отдел
Управления Роспотребнадзора
по Республике Татарстан (Татарстан)
в Нижнекамском районе и г. Нижнекамск,
423570, Республика Татарстан, г. Нижнекамск,
ул. Ахтубинская, д. 18

« 15 » июня 20 17 г.

(место составления акта)

(дата составления акта)

16ч.30м

(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ
органом государственного контроля (надзора), органом
муниципального контроля юридического лица, индивидуального
предпринимателя
№ _____

По адресу:

423570, Республика Татарстан, г. Нижнекамск, ул. Споривная, 13 Б

(место проведения проверки)

распоряжения о проведении мероприятий по контролю № 1880/28-п/в от 23.05.2017г.
Авдониной Л.Г., заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по

На основании: Республике Татарстан (Татарстан)

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

была проведена плановая выездная

проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

пришкольного лагеря муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №9 с углубленным изучением отдельных предметов» Нижнекамского муниципального района Республики Татарстан

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

Дата и время проведения проверки:

дата проверки	время проверки (в чч. мм.)	дата проверки	время проверки (в чч. мм.)
05.06.2017.	11ч30м – 15ч.30м	15.06.2017.	13ч.00 мин.- 15ч00 мин.

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

Общая продолжительность проверки:

2 дня/ 6 часов

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: в территориальном отделе Управления Роспотребнадзора по Республике Татарс

(Татарстан) в Нижнекамском районе и г. Нижнекамск

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

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

(заполняется при проведении выездной проверки)

Абакарова Альфия Рашитовна – директор муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №9 с углубленным изучением отдельных предметов» Нижнекамского муниципального района Республики Татарстан, уведомлен 29 мая 2017г., ознакомлен на момент проверки 05.06.2017г.

(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), проводившее проверку:

Ионова Ульяна Александровна- ведущий специалист – эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Республике Татарстан (Татарстан) в Нижнекамском районе и г. Нижнекамск .

Представитель экспертной организации, привлеченный к проверке:

Мухаметханова А.А.- специалист отделения приема проб фФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан в Нижнекамском районе и г. Нижнекамск»

Аттестат аккредитации испытательного лабораторного центра филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РТ» в Нижнекамском районе и г.Нижнекамск № РОСС RU 001.510857, срок действия с 12.07.2012г. по 12.07.2017г, 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:

Абакарова А.р.– директор муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №9 с углубленным изучением отдельных предметов» Нижнекамского муниципального района Республики Татарстан

(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 установлено:

В лагерную смену (01.06.2017-30.06.2017г.) в пришкольном лагере с дневным пребыванием детей муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №5 с углубленным изучением отдельных предметов» Нижнекамского муниципального района Республики Татарстан принято 150 детей, на момент проверки 60 детей. Перед открытием лагеря с дневным пребыванием детей территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по РТ в Нижнекамском районе и г.Нижнекамск составлен акт приемки оздоровительного учреждения.

Участок.

Средняя общеобразовательная школа размещается на обособленном земельном участке площадью 29615 кв.м. По периметру выполнено ограждение забором высотой 1,5 м, имеются зеленые насаждения. Площадь озеленения - 50%. Радиус пешеходной доступности 500 метров. Санитарные разрывы от промышленных предприятий и

транспортных магистралей соответствуют гигиеническим нормативам. На земельном участке выделены функциональные зоны: учебно-опытная, физкультурно-спортивная, хозяйственная. Учебно-опытная зона составляет не более 25% площади участка. Физкультурно-спортивная зона размещается на расстоянии 25 м от здания школы. Спортивно-игровые площадки имеют твердое покрытие, футбольное поле - травяной покров. Хозяйственная зона имеет самостоятельный въезд, асфальтирована. Для сбора мусора установлены 2 контейнер с крышками на расстоянии 25 м от окон и входа в столовую.

Здание.

Школа построена по типовому проекту. Здание школы – трехэтажное кирпичное. Оздоровительное учреждение размещено в отдельном блоке на 1 этаже здания. Набор помещений оздоровительного учреждения включает: спортивный зал, библиотека, спальные помещения, помещения медицинского назначения, раздевалку для верхней одежды, туалеты, помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов.

Проводятся водные закаливающие процедуры, мытья ног перед сном.

Медицинский пункт расположен на втором этаже и включает следующие помещения: кабинет приема учащихся, процедурный кабинет. По проекту санитарные узлы размещаются на каждом этаже отдельные для мальчиков и девочек. Санитарно-технические приборы в санитарных узлах функционируют. Помещения для хранения и обработки уборочного инвентаря предусмотрены, приготовления дезинфекционных растворов.

Питание учащихся организовано в столовой, работающей на полуфабрикатах. В состав помещений столовой входят: горячий цех, мясо-рыбный, овощной, моечная для столовой и кухонной посуды, кладовая для сухих продуктов, 6 конфорок электроплиты, жарочный шкаф, малогабаритная тестомесильная машина, хлеборезка, котел электрический, привод универсальный, электросковорода. Холодильное оборудование: холодильная камера (температура +5 град. С) и шкаф холодильный для хранения молочно-жировых продуктов, холодильная камера для хранения мясо-рыбных полуфабрикатов (температура +4 град. С), холодильник для хранения суточной пробы (температура +4 град. С). загрузочная - тарная, санитарный узел для сотрудников столовой. При столовой предусмотрен обеденный зал на 200 посадочных мест. В обеденном зале установлены восемь умывальных раковин, 2 электрополотенца, функционируют.

Воздушно - тепловой режим.

В игровых комнатах, помещениях кружков, спальнях режим проветривания соблюдается. На открывающихся окнах, фрамугах, форточках наличие сетки предусмотрены. Проветривание помещений проводится в отсутствие детей.

Окна солнцезащитными устройствами или шторами обеспечены.

Освещение выполнено люминесцентными лампами.

Водоснабжение, канализация и организация питьевого режима

Горячее и холодное водоснабжение, канализация централизованные, вне аварийной ситуации. Питьевой режим решен кипяченой водой в пищеблоке школы. Кипячение воды для питьевых целей котлом электрическим в пищеблоке. Выдача воды в обеденном зале через питьевой бачок с краником. Обработку стаканов проводят на мойке.

Медицинское обеспечение

Медицинское обеспечение осуществляет школьный фельдшер. Работа проводится в соответствии с комплексным планом, согласованном в амбулатории. Проведение закалывающих процедур (водные, воздушные и солнечные ванны) контролируется медицинским персоналом.

Все дети приняты в ДОЛ со справками врача установленного образца. Все работники ДОЛ допущены к работе с медицинским осмотром, личные медицинские книжки установленного образца

Медицинский блок расположен на первом этаже и занимает следующие кабинеты: кабинет приема детей, прививочный кабинет.

В медицинском кабинете необходимая документация заведена. Карантинный журнал заведен.

В процедурном кабинете профилактические прививки проводятся одноразовыми шприцами. После использования шприцы дезинфицируют в 0,1% растворе део-хлор 60 минут, затем в 0,2% растворе део-хлора экспозиция 60 минут, иглы дезинфицируются в 0,2% растворе део-хлора экспозиция 60 минут затем утилизируют. Аптечка "Анти-СПИД" укомплектована. Контроль за соблюдением температурного режима в холодильнике ведется два раза в день.

Все емкости для дезинфекции промаркированы, ведется журнал с указанием концентрации, датой и временем приготовления.

Генеральная уборка процедурного кабинета проводится один раз в неделю с применением 0,1% раствора Ника-хлора и + 0,5% моющих раствор с регистрацией в журнале. С использованием бактерицидной лампы.

В прививочном кабинете для обеззараживания воздуха имеется бактерицидная лампа. Журналы регистрации и контроля за бактерицидной лампой ведется.

Организация питания

Питание детей организовано в столовой. 10 дневное меню имеется. Объемно-планировочные решения помещений пищеблока предусматривают последовательность технологических процессов. Последовательность технологических процессов выдерживается. Вентиляционные установки функционируют. Тепловые поверхности и

технологическое оборудование в рабочем состоянии. В наличии имеются: 6 конфорок электроплиты, жарочный шкаф, малогабаритная тестомесильная машина, хлеборезка, котел электрический, привод универсальный, электросковорода. Холодильное оборудование: холодильная камера (температура +5 град. С) и шкаф холодильный для хранения молочно-жировых продуктов, холодильная камера для хранения мясо-рыбных полуфабрикатов (температура +4 град. С), холодильник для хранения суточной пробы (температура +4 град. С) Товарное соседство при хранении скоропортящихся продуктов соблюдалось. Производственные столы, разделочный инвентарь промаркированы, используются по назначению. Столовые приборы хранят в металлической кассетнице в вертикальном положении. Кухонная посуда в полном наборе, промаркирована. Разделочные доски в полном наборе из прессованной фанеры и твердых пород дерева, промаркированы. Завоз продуктов централизованный специальным транспортом с соответствующими сопроводительными документами. Качество поступающих продуктов и сырья проверяет заведующая столовой. Условия хранения и сроки реализации продуктов на момент обследования соблюдались. Маркировочные ярлыки сохранены на каждом тарном месте. Хлеб хранится в хлебном шкафу, полки протирают 1% раствором уксуса. Следов жизнедеятельности грызунов и насекомых в складских помещениях не выявлено. Место для хранения яиц определено, посуда для их обработки выделена, промаркирована, инструкция по их обработке вывешена. Питание учащихся трехразовое. Блюда готовят по технологическим картам. Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы бракеражной комиссией, утвержденной приказом директора школы, с отметкой в бракеражном журнале. Запрещенные, nereкомендуемые блюда, повторяемость блюд в меню не выявлены. Объемы блюд соответствуют рекомендуемым нормам. Суточная проба блюд оставляется на 48 часов. Правила приготовления пищи соблюдаются. Чайная, столовая посуда обрабатывается ручным способом в пятигнездных моечных ваннах с применением 2% и 1% растворов кальцинированной соды последовательно, с последующим ополаскиванием проточной водой. Моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены. Правила мытья посуды, яиц вывешены. Документация по питанию ведется по утвержденной форме. Дежурные учащиеся спецодеждой обеспечены, осмотр на наличие кожных и гнойничковых заболеваний проводит медработник с регистрацией в журнале "Здоровье". Условия для соблюдения правил личной гигиены работников пищеблока созданы. Личная гигиена соблюдается, одноразовые полотенца, спецодежда имеется.

Производственный контроль

Проводится с фФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологией в Нижнекамском муниципальном районе и г. Нижнекамска" в полном объеме

(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)

выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами:

- Обнаружена повторяемость блюд, а именно день 6,7,16,17 напитков из сухофруктов п.6.13. СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации

питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"(далее СанПиН 2.4.5.2409-08);

- Не осуществляется прокаливание металлического инвентаря, ложки со следами влаги, что является нарушением п. 5.12. СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" ;

- Выявлен продукт, не допустимый для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений, а именно: консервы молокосодержащие сгущенные с сахаром «Сгущенка» с заменителем молочного жира (смесь дезодорированных растительных масел: подсолнечное и пальмовое) с массовой долей жира 8,5 % (в том числе молочного жира в жировой фазе 50%), изготовитель: ООО «Промконсервы» в количестве 47 банок по 380 гр.- нарушение п. 6.25. СанПиН 2.4.5.2409-08

(характер нарушений)

Лица, допустившие указанные нарушения:

по ст. 6.6. КоАП –Абакарова Альфия Рашитовна– директор муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №9 с углубленным изучением отдельных предметов» Нижнекамского муниципального района Республики Татарстан

(должность,ф.и.о.)

- 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

Запись в Журнал учёта 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 учёта 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 документы:

- Уведомление о проведении проверки соблюдения соответствия осуществляемой деятельности обязательным требованиям и требованиям, установленным муниципальными правовыми актами от « 29 » мая 2017г. исх. № 1479/28/1

- Распоряжение органа государственного контроля (надзора), органа муниципального контроля о проведении плановой выездной проверки юридического лица, индивидуального предпринимателя от 23 мая 2017 г. № 1880 /28-п/в

- предписания главного государственного санитарного врача (заместителя) в Нижнекамском районе и г.Нижнекамск о проведение санитарно- эпидемиологической экспертизы, обследований, исследований, испытаний, токсикологических и гигиенических оценок №292/28 от 02.06.2017г.

- протокол отбора проб от 05.06.2017г.

- протоколы лабораторных исследований водопроводной воды, смывов, продуктов питания, представленные фФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан) в Нижнекамском районе и г. Нижнекамск"

- копия протокола об административном правонарушении:

по ст. 6.6. КоАП-Абакарова Альфия Рашитовна– директор муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №5 с углубленным изучением отдельных предметов» Нижнекамского муниципального района Республики Татарстан

- предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять федеральный государственный санитарно- эпидемиологический надзор, федеральный государственный надзор в области защиты прав потребителей и государственный контроль за соблюдением требований технических регламентов №132 от 15 июня 2017г.

(к акту проверки прилагаются протоколы отбора образцов продукции, проб обследования объектов окружающей среды и объектов производственной среды, протоколы или заключения проведенных исследований, испытаний и экспертиз, объяснения работников юридического лица, работников индивидуального предпринимателя, на которых возлагается ответственность за нарушение обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами, предписания об устранении выявленных нарушений и иные связанные с результатами проверки документы или их копии).

Подписи лиц, проводивших проверку:

Ионова Ульяна Александровна

(подпись)

(фамилия, инициалы)

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

(подпись)

Абакарова Альфия Рашитовна

(фамилия, инициалы)

Абакарова Альфия Рашитовна - директор муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №9 с углубленным изучением отдельных предметов» Нижнекамского муниципального района Республики Татарстан

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

«15» июня 2017г.