

**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 Ставропольскому краю в г. Кисловодске**

ТО Управление
Роспотребнадзора
по СК в г.
Кисловодске

(место составления акта)

« 14 » мая 20 21 г.

(дата составления акта)

12:00 час.

(время составления акта)

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

№ 41 – Обр/в

По адресу/адресам: город Кисловодск, улица Ленинградская, 22.

(место проведения проверки)

На основании: распоряжения о внеплановой выездной проверке № 41 – Обр/в от 27 апреля 2021 года, за подписью заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю Н.А. Шаповаловой

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

была проведена внеплановая выездная проверка в отношении: Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Начальная школа – детский сад № 2, города-курорта Кисловодска.

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

Продолжительность проверки: 4 дня/6 часов.

29.04.2021г. 15:00 – 16:00 час.(1 час).

30.04.2021г. 15:00 – 16:00 час.(1 час).

12.05.2021г. 15:00 – 17:00 час.(2 часа).

14.05.2021г. с 10.00 до 12.00 час. (2 часа)

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

Акт составлен: ТО Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в городе Кисловодске
органа государственного контроля (надзора))

О проверке уведомлена, с копией распоряжения о проведении проверки **ознакомлен (ы):**

(заполняется при проведении выездной проверки) директор МБОУ «НШДС № 2» Потапова Л.А. 27.04.2021 г.
11:00ч.

(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: Чернова Елена Николаевна – главный специалист - эксперт ТО Управления Роспотребнадзора по СК в г. Кисловодске, Алиева Айшат Хусейновна - ведущий специалист-эксперт ТО Управления Роспотребнадзора по СК в г. Кисловодске.

Привлечены к проведению проверки в качестве экспертов, представителей экспертных организаций, следующие лица: Глущенко Евгений Иванович – заведующий отделом, врач по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в г. Кисловодске», Долинская Тамара Михайловна – врача по гигиене труда филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в г. Кисловодске», Васильева Елена Геннадьевна – помощника санитарного врача филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в г. Кисловодске».

АТТЕСТАТ аккредитации № РОСС RU.0001.511583 от «03» июня 2016г. Зарегистрирован в Едином реестре аккредитованных лиц «28» сентября 2015 г.

(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, имена, отчества (в случае, если имеется), должности экспертов и/или наименование экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство))

При проведении проверки присутствовали: директор МБОУ «НШДС № 2» Потапова Л.А.

(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:

29.04.2021г. 15:00 – 16:00 час.(1 час).

На базе МБОУ НШДС № 2 города-курорта Кисловодска по адресу: г. Кисловодск, ул. Ленинградская, 22 организован летний оздоровительный лагерь с дневным пребыванием детей в период летних каникул.

ИНН 2628034407 ОГРН 1022601311700.

На территории общеобразовательного учреждения выделяют следующие зоны: зона отдыха, физкультурно – спортивная, хозяйственная.

Физкультурно-спортивная зона оборудована спортивными турниками.

Зона отдыха расположена у входа в здание школы, асфальтирована.

Хозяйственная зона имеет самостоятельный въезд, асфальтирована.

На территории хозяйственной зоны оборудована площадка для сбора мусора, где установлен 1 контейнер, согласно муниципального контракта № М-045168 на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами от 02.02.2021г. с ООО «Жилищно – коммунальное хозяйство» мусор вывозиться 2 раза в неделю.

Заключен договор с ООО «ГОРОДСКОЙ ДЕЗОТДЕЛ» на проведение дератизационных, дезинфекционных и дезинсекционных работ и акарицидные обработки от 01.02.2021 г.

Здание подключено к сетям централизованного холодного и горячего водоснабжения.

Подводкой горячей и холодной воды обеспечены помещения пищеблока, столовой, медицинский кабинет.

Канализация централизованная, за последние 10 дней засоров на сетях водопровода и канализации не зарегистрировано.

Здание подключено к системе централизованного отопления и вентиляции. В качестве нагревательных приборов используются радиаторы. Проветривание осуществляется через фрамуги, форточки, окна. Учебные помещения оборудованы приборами по обеззараживанию воздуха. Регулярное обеззараживание воздуха и проветривание помещений проводится в соответствии с графиком учебного процесса. Администрация осуществляет контроль за температурой воздуха, во всех основных помещениях имеются бытовые термометры.

Все помещения имеют естественное и искусственное освещение. Искусственное освещение выполнено светильниками с люминесцентными лампами. Во время обследования все электролампы находились в исправном состоянии, светильники оснащены защитными плафонами, осветительная арматура, стекла на окнах чистые.

Внутренняя отделка помещений МБОУ НШДС № 2: стены - окрашены краской, оклеены обоями; потолки - окрашены вододисперсионной краской; полы деревянные, покрыты линолеумом или облицованы керамической плиткой

30.04.2021г. 15:00 – 16:00 час.(1 час).

МБОУ НШДС № 2 города-курорта Кисловодска подано уведомление о начале деятельности лагеря с дневным пребыванием детей с 01.06.2021г. по 22.06.2021г.

Режим работы ЛОУ на базе МБОУ НШДС № 2 будет осуществляться по специально разработанному индивидуальному графику прихода в лагерь (для каждого отряда), для проведения термометрии, составленному с целью минимизации контактов обучающихся.

Организован пропускной режим, за каждым отрядом закреплен отдельный вход и время прибытия в организацию, будет проводиться «утренний фильтр» сотрудников и обучающихся с проведением термометрии и занесением данных в журнал.

Режим дня ЛОУ на базе МБОУ НШДС № 2 будет организован с 8:30 час. по 15:00 час., с организацией 2-разового питания. Для проведения воспитательной работы и оздоровления детей составлен план работы лагеря. На доске объявлений висит режим работы лагеря. Режим дня предусматривает максимальное пребывание детей на свежем воздухе, проведение оздоровительных, спортивных, культурных мероприятий, организацией экскурсий, игр.

Привлеченными специалистами Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в г. Кисловодске» проводился отбор проб для лабораторных исследований: ВПСХ, ВПМБ.

12.05.2021г. 15:00 – 17:00 час.(2 часа).

Предоставлен Приказ «Об открытии пришкольного лагеря «Веселый муравейник» в период летних каникул» № 29-ОД от 12.05.2021 г.

Планируемое количество детей – 20 чел. Штат пришкольного лагеря согласно приказа «Об открытии пришкольного лагеря «Веселый муравейник» в период летних каникул» № 29-ОД от 12.05.2021 г укомплектован учителями из начальных классов. Медицинский осмотр, гигиеническое обучение персонал проходит согласно графика, у всех имеются личные медицинские книжки, профилактические прививки, согласно национального календаря прививок.

Для организации оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей выделены следующие помещения: 1 игровая комната, спортивный зал, медпункт, столовая, помещения пищеблока, раздевалка для верхней одежды, туалеты, помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовление дезрастворов.

Учебный кабинет оборудован приборами для обеззараживания воздуха, на окнах установлены москитные сетки, в наличии имеются кожные антисептики, жидкое мыло, бумажные полотенца.

Туалеты, размещены . на первом (для мальчиков) и втором (для девочек) этажах, оборудованы 3 раковинами для мытья рук, 3 унитазами, санитарное состояние удовлетворительное. Все туалетные комнаты оснащены туалетной бумагой, жидким мылом, антисептиками, бумажными полотенцами, педальными ведрами.

Медицинский кабинет расположен на первом этаже. Оборудованы изоляторы для воздушно-капельной и кишечной инфекций.

В медицинском кабинете имеются промаркированные емкости для дезинфекции термометров, шприцев, перчаток, масок. Дезинфекция отработанного материала и инструментов проводится, запас дезсредств достаточный. График проведения текущей и генеральной уборки имеется. Имеются памятки по профилактике ОРВИ и гриппа и др. инфекционным заболеваниям, КГЛ. За прошедший период времени больных детей не зарегистрировано.

В соответствии с СП 3.1.7.3148-13 «Профилактика Крымской геморрагической лихорадки»; СП 3.1.3310-15 «Профилактика инфекций передающихся иксодовыми клещами», медработниками и учителями школы проводится инструктаж с учениками по личной и общественной профилактике КГЛ. Наглядная агитация (листовки, памятки) по профилактике КГЛ имеются.

14.05.2021г. с 10.00 до 12.00 час. (2 часа)

Питание детей будет организовано, на базе столовой учреждения. Организатором питания, является ООО «КРИСТАЛЛ». Имеется утвержденное и согласованное с ТО Управления Роспотребнадзора в г. Кисловодске примерное 10-дневное меню.

Обеденный зал рассчитан на 25 посадочных мест. У входа в столовую установлены две раковины для мытья рук, на раковине имеется мыло, одноразовые полотенца.

Все помещения подвергаются влажной уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств, проветривают 2 раза в день. Дезинфекции подвергаются туалетные комнаты, помещения пищеблока. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи, игровых комнат 2 раза в день.

Пищеблок размещен на первом этаже здания школы. В составе имеет обеденный зал, раздаточная, горячий цех, моечная столовой и кухонной посуды, цех обработки мяса, птицы, рыбы, цех обработки овощей, складские помещения.

Помещения имеют два входа – для загрузки сырья и выдачи готовой продукции, таким образом, исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Внутренняя отделка производственных помещений соответствует требованиям.

Пищеблок имеет централизованное холодное и горячее водоснабжение, на момент проверки холодная и горячая вода подается.

В местах присоединения моечных ванн к канализации имеются воздушные разрывы. Освещение – естественное и искусственное, искусственное освещение обеспечивается светильниками с люминисцентными лампами, защитная арматура имеется. Вытяжная вентиляция работает эффективно.

Для обработки и приготовления пищи установлен необходимый набор технологического оборудования пищеблока, все в рабочем состоянии. Пищеблок работает на сырье, оснащен достаточным количеством холодильного оборудования, имеются термометры для контроля температурного режима, определены места для раздельного хранения продуктов по видам.

Горячий цех укомплектован: 2 плиты электрические варочные, жарочный шкаф, 4 производственных стола, шкаф для хранения хлеба, мармиты, раздаточный стол, раковина для мытья рук, моечные ванны.

В моечной установлены двухсекционная моечная ванна для мытья кухонной посуды, 3 моечные ванны для мытья столовой посуды, стеллаж для хранения кухонной, столовой посуды и инвентаря, ванны оборудованы гибкими шлангами с душевыми насадками.

Для разделки сырья из мяса, птицы и рыбы имеется оборудованный цех, оснащенный 2 моечными ваннами, раковиной для мытья рук, производственными столами, холодильником, имеются разделочные доски и ножи с маркировкой. Здесь же выделено место для обработки яиц, имеется 3 ёмкости для обработки яиц, одна из ёмкостей перфорированная, правила обработки вывешены, ёмкости промаркированы.

Овощной цех оборудован моечной ванной для обработки овощей, раковиной для мытья рук, картофелечисткой, поддонами для хранения овощей и фруктов, весы, имеется емкость для обработки фруктов.

Склад для хранения продуктов оборудован стеллажами и поддонами для хранения сыпучих продуктов, холодильниками.

На рабочих местах вывешены инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средств с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств, правилам обработки инвентаря, посуды и др.

При визуальном осмотре кухонная посуда и инвентарь вымыты качественно. Моющие и дез. средства имеются.

Оснащение пищеблока технологическим оборудованием обеспечивает возможность соблюдения поточности технологических процессов и технологии приготовления блюд. Пищеблок имеет достаточное количество холодильного оборудования, которые укомплектованы термометрами для контроля температурного режима хранения. Товарное соседство при хранении продуктов соблюдается, остатков блюд с предыдущего дня не обнаружено.

Все поступающие продукты имеют сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность. Продукты доставляются транспортом поставщиков. Прием продуктов и выдача готовой пищи контролируется бракеражной комиссией. Записи в бракеражных журналах имеются. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными правилами. Суточные пробы готовой продукции хранятся в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2+6 град.С.

Инвентарь, производственные столы промаркированы для сырой и готовой продукции, и по продуктам, используется по назначению

На рабочих местах вывешены инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средств с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств, правилам обработки инвентаря, посуды и др. Нарушений обработки и хранения инвентаря и кухонной посуды не выявлено.

Для обработки и приготовления пищи установлен необходимый набор технологического оборудования пищеблока, все в рабочем состоянии.

Сбор пищевых отходов проводится в промаркированные бачки с крышками, которые ежедневно вывозятся. Санитарно—техническое состояние помещений пищеблока удовлетворительное.

Текущая уборка в помещениях пищеблока проводится качественно, своевременно, влажным способом. Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов имеет сигнальную маркировку, красного цвета. Моющими и дез. средствами обеспечены.

По результатам лабораторных исследований (протокол лабораторных исследований № 4462 от 05.05.2021 г. поступивший из ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в СК в г. Кисловодске 07.05.2021 г. вх.№ 26-05-06-156-2021) установлено:

- вода питьевая по микробиологическим и санитарно – гигиеническим показателям соответствует требованиям.

выявлены нарушения обязательных требований установленных (нормативными) правовыми актам:

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

выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора) (с указанием реквизитов выданных предписаний): не выявлено

не выявлено нарушений соответствия Федеральным законам от 30.03.99г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» Федеральный закон от 04.05.2011г. № 99-ФЗ "О лицензировании отдельных видов деятельности", Федеральный закон от 23.02.2013 г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия табачного дыма и последствий потребления табака», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", СанПиНа 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», СП 2.1.3678-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнения работ или оказания услуг», СанПиНа 2.1.3684-21 «Санитарно –

эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий», СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», 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 (COVID-19)», СП 2.2.3670-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к условиям труда», СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности», СП 3.1.7.3148-13 «Профилактика Крымской геморрагической лихорадки», СП 3.1.3310-15 "Профилактика инфекций, передающихся иксодовыми клещами", СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий», СП 3.1.3310-15 "Профилактика инфекций, передающихся иксодовыми клещами", СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение».

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

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

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

Прилагаемые документы:

Копии: санитарно-эпидемиологическое заключение на образовательную деятельность, договор на вывоз ТБО, договор на проведение дератизации, дезинсекции и др.

Подпись лиц, проводивших проверку:

Главный специалист - эксперт
 ТО Управления Роспотребнадзора
 по СК в г. Кисловодске:



Чернова Е.Н.

Ведущий специалист - эксперт
 ТО Управления Роспотребнадзора
 по СК в г. Кисловодске:

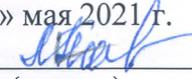


Алиева А.Х.

С актом проверки ознакомлен, копию акта со всеми приложениями получил:
директор МБОУ «НШДС № 2» Потапова Л.А.

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

«14» мая 2021 г.



(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку)

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 320871763559102820710709962820099434473656575720

Владелец Птушкина Ирина Николаевна

Действителен с 03.11.2023 по 02.11.2024