

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
Краснодарскому краю, ТО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Тимашевском, Брюховецком,
Приморско-Ахтарском, Каневском районах

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

ст. Брюховецкая
(место составления акта)

" 31 " октября 2014 г
(дата составления акта)
с 16:00 -17:00 ч.
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ
органом государственного контроля (надзора) юридического лица
№ 495

По адресу/адресам: Брюховецкий район, ст. Переясловская, ул. Октябрьская, 14
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения № 495р-27-2014 от 15.09.2014г. главного государственного
санитарного врача по Тимашевскому, Брюховецкому, Приморско-Ахтарскому, Каневскому
районам Сидорского Сергея Николаевича
(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

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

**Государственное казенное специальное учебно-воспитательное учреждение закрытого типа
специальная общеобразовательная школа Краснодарского края (Спецшкола).**

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

Дата и время проведения проверки:

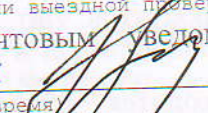
" " 20 г. с час. мин. до час. мин. Продолжительность _____
" " 20 г. с час. мин. до час. мин. Продолжительность _____

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

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней / - _____
(рабочих дней/часов)

Акт составлен: ТО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Тимашевском,
Брюховецком, Приморско-Ахтарском, Каневском районах
(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

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

30.09.14г. уведомлен, что подтверждается почтовым уведомлением, заверенную копию
распоряжения получил: директор Лысенков Н.А.  06.10.14г в 09:50ч
(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: заместитель начальника ТО Образцова Ирина Николаевна,
специалист 1 разряда Лебедева Ольга Владимировна,

Привлечены к проведению проверки в качестве экспертов, представителей экспертных
организаций следующих лиц:

- врач по общей гигиене Кадыкова Анастасия Александровна, помощник врача эпидемиолога
Соколовская А.В., аккредитованной испытательной лаборатории ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в
Краснодарском крае» (Тимашевский филиал), свидетельство об аккредитации от 26.02.2010 г. № 33-АК,
выданное Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека,
свидетельство предоставлено на срок до 26.02.2015 г.

(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: директор школы Лысенков Николай Анатольевич, директора Феклистов Сергей Алексеевич

(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)

Перед началом проверки: директору школы Лысенкову Николаю Анатольевичу, предъявлены служебные удостоверения специалистов: заместителя начальника ТО Образцовой Ирины Николаевны № 180 от 01.07.2013 г., специалиста 1 разряда Лебедевой Ольги Владимировны № 201 от 01.07.2013 г. С 15.10.2014г к исполнению обязанностей директора приступил Феклистов Сергей Алексеевич, согласно приказа № 266-Л от 10.10.2014г.

В ходе проведения проверки директором представлены документы:

- свидетельство о постановке на учёт в налоговом органе (ИНН 2327005040)
- свидетельство о внесении записи в ЕГРЮЛ (ОГРН 1022303524077)
- санитарно-эпидемиологическое заключение на образовательную деятельность № 23.КК.14.000.М.000907.02.12 от 15.02.2012 года.
- лицензия на образовательную деятельность от 19.02.2010 года № 00572 серия 23 № 002556 (действует бессрочно согласно ст.22 ч.3 закона № 99-ФЗ от 04.05.2011г «О лицензировании отдельных видов деятельности»),
- санитарно-эпидемиологическое заключение № 23.КК.14.000.М.008794.10.10 от 29.10.2010 года и лицензия от 26.05.2011 года № ФС-23-01-003659 на медицинскую деятельность.
- Устав Спецшколы от 13.04.2012 № 3017 с изменениями № 6721 от 27.08.12г и № 2406 от 29.04.13г.
- список сотрудников и мед.книжки.
- приказы о назначении на должность, банковские реквизиты, доверенность.
- договор об организации медицинского обслуживания учащихся с МБУЗ «ЦРБ» Брюховецкого района № 94/2 от 20.01.2014г,
- Экспертное заключение № 232 от 19.09.2014г по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы режима обучения и воспитания спецшколы на 2014-2015 учебный год о соответствии требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10, расписания уроков, кружков и секций, звонков, учебный план с пояснительной запиской.
- хозяйственные договора: на очистку сточных вод № 7/15./579 от 25.12.13 с ОАО «ЗИП Бытприбор»; вывоз бытовых отходов № 33/605 от 31.12.13г с ООО «Брюховецкая-Чистая станица»; на отпуск питьевой воды № 582 от 26.12.13г с ООО «Брюховецкое водопроводное хозяйство»; энергоснабжения № 710076/589 от 30.12.13г. с ОАО «Кубаньэнергосбыт».
- договора на поставку продуктов: 9шт.

В спецшколе находится 69 воспитанника, из них 7 девочек, 62 мальчика, ведётся обучение воспитанников по программам общеобразовательной школы. Возрастная группа воспитанников 6-11 класс. Обучение организовано в одну смену с 8:30 до 14:40 ч., в режиме 6-ти дневной рабочей недели, 1 классы в режиме 5-ти дневной рабочей недели. Классов комплектов в школе 9, наполняемость классов средняя 7 человек. Учебная недельная нагрузка в классах не превышает максимально допустимых значений. Имеется экспертное заключение № 232 от 19.09.2014г по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы режима обучения и воспитания в спецшколе на 2014-2015 учебный год о соответствии требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10. Длительность перемен соблюдается с учётом организации питания.

Расположена спецшкола в селитебной зоне ст. Переясловской, территория двора огорожена, освещена, озеленена, зонирована, имеются дорожки с твёрдым покрытием; два выезда, организовано место сбора мусора. Здания спецшколы приспособленные, это несколько корпусов соединенных тёплыми переходами: спальный, учебный, медицинский блок, административный блок, душевые, пищеблок. В отдельностоящих зданиях расположены мастерские, прачечная с хранилищами белья и одежды, надворный туалет, котельная, гараж, гостиница. Имеется спортзал и актовый зал. При спортивном зале имеются раздевалки и душевые для мальчиков и девочек, кабинет инструктора, инвентарная. Водоснабжение зданий централизованное от водопровода ст.

Переясловской с вводом внутрь зданий, горячее водоснабжение от собственной котельной, на пищеблоке газовая колонка. Перебоев в подаче воды не отмечено. Канализация центральная, системы исправны. Энергоснабжение центральное, в случае отключения электричества в Спецшколе, включается существующая на территории Спецшколы дизельная электростанция (ДЭС). Отопление центральное водяное от собственной котельной на газе, воздушно-тепловой режим соблюдается, форточки и фрамуги имеются, засечены. Набор и площади помещений соответствуют нормативным. Внутренняя отделка помещений выполнена в соответствии с их функциональным назначением, материалами, разрешенными для применения. Все помещения для пребывания детей имеют естественное освещение, искусственное освещение представлено в учебных и досуговых помещениях люминесцентными лампами, достаточное, оборудовано освещение классных досок. Мебель ученическая соответствует росту учащихся, регулируется по росту, ростовая маркировка проведена. В корпусах с учебными, спальными помещениями и помещения для приготовления уроков имеются внутренние туалеты и умывальные, в спальном корпусе и ногомойки. В спальном корпусе для девочек кроме того имеется комната гигиены девочек. В учебном корпусе, спальном и мастерских оборудованы питьевые фонтанчики. Имеются при туалетах моечные ванны для мытья, чистки и дезинфекции уборочного инвентаря, помещения со стеллажами для хранения уборочного инвентаря. Моечными и дезсредствами обеспечены, уборочного инвентаря достаточно.

Питание организовано на собственном пищеблоке, 5 раз в день, в соответствии с утверждёнными нормами питания и утверждённым и согласованным примерным меню, составлено с учётом возрастных групп, указан химсостав (БЖУ), калорийность, выход порций, закладка продуктов, содержит сведения о витаминах и микроэлементах, примерное меню соблюдается. На день обследования меню-раскладка имеется, йодирование рационов питания проводится (имеется в наличии йодированная соль), «С» витаминизация третьих блюд проводится. Журналы бракеража готовой кулинарной продукции и пищевых продуктов, продовольственного сырья, здоровья сотрудников, осмотров на гнойничковые заболевания, замеров температуры в холодильниках и складских помещениях, «С» витаминизации пищи, накопительная ведомость ведутся. Контроль за качеством готовой пищи, отбор суточных проб проводится регулярно. Пищеблок работает на сырье, имеет необходимый набор помещений – все необходимые цеха, бытовые помещения для персонала, поточность процессов соблюдается; имеется кладовая сыпучих продуктов, оборудованная сплит-системой, помещение с морозильными камерами и холодильниками, овощехранилище с двумя холодильными камерами. Имеется достаточное количество разделочного инвентаря, кухонной и столовой посуды, технологического и холодильного оборудования, санитарной одежды, моющих и дезинфицирующих средств. Обеденный зал на 80-100 посадочных мест с установленной сплит-системой. Отделка и оборудование помещений соответствует требованиям. Доставка продуктов по договорам транспортом поставщиков.

В 2009 году проведён капитальный ремонт и перепланировка помещений здравпункта на основании проектно-сметной документации заказ № 086/09 в соответствии с нормативными требованиями.

Медицинские помещения размещены на первом этаже административного здания в изолированном блоке. Имеют два отдельных входа: центральный и вход в палату типа «бокс». Медицинский блок состоит из приемно-карантинного отделения, изоляторов и врачебно-процедурных кабинетов. Общая площадь здравпункта составляет 187,32 м². Архитектурно-планировочные и конструктивные решения помещений обеспечивают оптимальные санитарно-гигиенические и противоэпидемические режимы, условия для оказания медицинской помощи воспитанникам и оптимальные условия труда для медицинского персонала. Структура и планировка помещений здравпункта позволяет исключить возможность перекрещивания или соприкосновения «чистых» и «грязных» технологических потоков при оказании медицинской помощи, проведения санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий.

Набор и площади помещений соответствуют нормативным. Приемно-карантинное отделение имеет приемно-смотровую комнату, две палаты на 2 и 1 койку, буфетную, туалет. В составе бокса (на 1 койку) и полубокса (на 2 койки) для изоляции инфекционных больных предусмотрены: санитарный узел, состоящий из туалета и ванной, шлюз между палатами и коридором, буфетная, помещение для мытья посуды, которое имеет четыре раковины,

раздаточный стол, закрытый шкаф для посуды. Всё выполнено из нержавеющей стали, поддающееся обработке моющими и дезсредствами. Бокс имеет самостоятельный выход на территорию. Для изоляции неинфекционных больных имеются палата на 3 койки и изолятор на 1 койку. Комната дежурной медсестры размещается рядом с палатами изолятора и имеет отдельный вход из коридора. Внутренняя отделка помещений выполнена в соответствии с их функциональным назначением, материалами, разрешенными для применения в лечебных учреждениях. Поверхность стен, полов и потолков гладкая, доступная для влажной уборки и устойчивая при использовании моющих и дезинфицирующих средств. Температура в помещении выдерживается в пределах не ниже 18 град. С и не выше 20 град.С.

При хранении дезинфицирующие средства защищены от воздействия прямых солнечных лучей. Уборочный инвентарь промаркирован и используется в соответствии с назначением, для его хранения выделаны стеллажи. Наружная и внутренняя отделка медицинской мебели гладкая и выполнена из материалов устойчивых к воздействию моющих и дезинфицирующих средств.

В здравпункте имеется централизованное холодное и горячее водоснабжение, канализация центральная, вентиляция естественная, вытяжная. Решетки вентиляционные – регулируемые, однорядные. Окна помещений здравпункта выполнены из металлопластика с москитной сеткой. Уровень естественного и искусственного освещения в помещениях здравпункта соответствует санитарным правилам. Освещение помещений медпункта осуществляется светильниками с люминесцентными лампами и светильниками с лампами накаливания.

Профилактические плановые медосмотры детей проводятся по графику в соответствии с договором, заключенным с МБУЗ «ЦРБ» Брюховецкого района. Для обеспечения работы по иммунопрофилактике имеются необходимые нормативные документы, план проведения прививок составляет МБУЗ «ЦРБ» Брюховецкого района.

Сотрудников в школе 155 человек. На проверку представлены 62 личные медицинские книжки персонала (остальные в МБУЗ «ЦРБ» Брюховецкого района, проходят периодический медицинский осмотр в соответствии с графиком). Имеется СЭЗ и лицензия на меддеятельность.

На объекте 20.10.2014 года отобраны представителем экспертной организации врачом по общей гигиене Кадыковой Анастасией Александровной, помощников врача эпидемиолога Соколовской А.В. (и отправлены для исследования в аккредитованную испытательную лабораторию ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» (Тимашевский. филиал)), пробы с объектов внешней среды: смывы, пробы пищевых продуктов и готовых блюд, воды питьевой на микробиологические, паразитологические и санитарно химические показатели, проведены замеры микроклимата, освещенности, ЭМП и шума на рабочих местах в компьютерном классе и др.

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

1). ст.11, 17, 28, 29 ч.1, 3, 32 Федерального Закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 г. № 52-ФЗ, п.3.7, 12.1, 4.28, 4.29, 12.3, 12.6-12.8, 12.12, 4.26 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»; п.2.12, 4.1 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающегося в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», п.5.6, 6.2 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», п.2.2.2.6 СП 2.4.990-00 «Гигиенические требования к устройству, содержанию, организации режима работы в детских домах и школах-интернатах для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;

1.1. площадка для сбора мусора и пищевых отходов у здания пищеблока располагается менее 25 м от входа на пищеблок не в хозяйственной зоне, не имеет водонепроницаемого твёрдого покрытия, размеры которого должны превышать основания контейнеров на 1 метр во все стороны (фактически примерно 30-40 см), контейнеры переполнены, без крышек; не предусмотрены отдельные контейнеры для сбора ТБО и пищевых отходов п.3.7, 12.1 СанПиН 2.4.2.2821-10, п.2.12 СанПиН 2.4.5.2409-08;

1.2. не закончен ремонт помещений мастерских для мальчиков, стены и потолки со следами затекания при ремонте кровли, грязные, запыленные, пол с неровностями, щели, трещины; поражены грибом стены в раздевальнях при спортзале, в помещении для хранения уборочного инвентаря при душевой; в спальном корпусе для мальчиков в умывальной потолок со следами

затекания, грибок, в прачечной частично пол имеет выбоины, оставшиеся после демонтажа старого оборудования, в помещении по ремонту белья стена поражена грибком, всё это не позволяет качественно проводить уборку данных помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств, необходим ремонт п.4.28, 4.29, 12.3, 12.6-12.8 СанПиН 2.4.2.2821-10, 1.3. не созданы условия для мытья и обработки уборочного инвентаря (при учебном и спальнях корпусах), для наведения моющих и дезинфицирующих средств (отсутствует помещение с оборудованием поддона и подводкой к нему холодной и горячей воды) п.12.12, 4.26 СанПиН 2.4.2.2821-10, п.2.2.2.6 СП 2.4.990-00,

За выявленные нарушения ответственность несет спецшкола, составлен протокол по ст. 6.4 КоАП РФ на юридическое лицо.

2). ст.11,17,28,29 ч.1,3, 32,34,35,36 Федерального Закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 г. № 52-ФЗ, п.12.3, 12.6, 12.8, 5.15, 6.2, 5.9, 11.8, 11.9, 13.1, 8.3 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», п.12.11, 12.12, 14.11, 4.14, 8.29, 8.5, 6.26, 13.5, 3.1, прилож.11 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающегося в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», п.4.2, 7.11, 7.12, 6.3, 13.4, 3.2 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», п.1.2, 1.3, 2.1, 6.1, 7.1, 7.4, 7.6, 18.1,18.3,18.8, 8.2 СП 3.1./3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней», п.1.2, 1.3, 2.3, 4.1.5, 4.2.1, 4.2.2, 2.20, 4.2 СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности», п.2.6.5 СП 2.4.990-00 «Гигиенические требования к устройству, содержанию, организации режима работы в детских домах и школах-интернатах для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», п.4.3, 3.2, 9.1, 11.2 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к ПЭВМ и организации работы», п.4.1 ст.4 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки», п.2, 3 ст.5, п.3 ст.6 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», п.3.1, 3.2, 3.4, 3.5 СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования по обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»:

1.4. не упорядочено хранение уборочного инвентаря, допускается хранение уборочного инвентаря для санитарных узлов совместно с другим уборочным инвентарём, в одном помещении, в одном шкафу, на одних и тех же полках; нет чёткой маркировки в соответствии с назначением, или она отсутствует совсем (например, в кабинете химии) п.12.11, 12.12 СанПиН 2.4.2.2821-10, п.1.2, 1.3, 2.1, 6.1 СП 3.1./3.2.3146-13. **устранено во время проверки.**

1.5. нарушения дезрежима: отсутствуют необходимые сведения о дезинфицирующем средстве на емкостях: название препарата, его концентрация, назначение, дата приготовления, срок годности (например, в душевой на ёмкости с замоченными мочалками надпись «дезраствор») п.1.2, 1.3, 2.3, 4.1.5, 4.2.1, 4.2.2 СП 3.5.1378-03. п.12.3, 12.6, 12.8 СанПиН 2.4.2.2821-10. **устранено во время проверки.**

1.6. не оснащены аптечками для оказания первой медицинской помощи спортзал, мастерские и кабинет домоводства; учебные помещения и кабинеты не оснащены бытовыми термометрами для контроля температурного режима п.5.15, 6.2 СанПиН 2.4.2.2821-10.

1.7. оборудование кабинета информатики не соответствует гигиеническим требованиям к ПЭВМ и организации работы: не созданы условия для поддержания оптимальных параметров микроклимата в классе, одно окно не оборудовано регулируемым солнцезащитным устройством, не выдерживается при размещении рабочих мест расстояние между боковыми поверхностями видеомониторов – не менее 1, 2м; столы для работы за компьютером не имеют двух рабочих поверхностей с глубиной 550 мм каждая (или одна поверхность глубиной не менее 1100 мм) п.5.9 СанПиН 2.4.2.2821-10, п.4.3, 3.2, 9.1, 11.2 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03

1.8. нарушения при отборе суточной пробы, не отбирают порционные блюда: сыр, масло сливочное, не отобрана с завтрака отварная сосиска п.14.11, прилож.11 СанПиН 2.4.5.2409-08;

1.9. не соблюдаются условия хранения продуктов в складском помещении, влажность на производственном психрометре 90%, в то время как на ярлыке к кофейному напитку, какао порошку и др. условия хранения влажность не более 75%; допускается хранение в одном холодильном шкафу готовых продуктов (солёные помидоры в вёдрах) и сырья (овощи свежие:

картофель, капуста, морковь, свекла и др.); не соблюдается срок хранения охлаждённого мяса, говядина бескостная, указанный в сопроводительных документах производителем (охлаждённое мясо замораживают) п.4.14, 8.29, 8.5 СанПиН 2.4.5.2409-08; п.4.2, 7.11, 7.12, 6.3 СанПиН 2.3.6.1079-01. п.2.6.5 СП 2.4.990-00;

1.10. внутренняя отделка складского помещения с холодильными ёмкостями (гастрономия, птица, рыба и т.д.) не отвечает требованиям: стены из неоштукатуренного кирпича, частично побеленного, потолок выполнен из фанеры, что не позволяет провести качественно влажную уборку и обработку; на материалы, используемые для раздаточного окна в горячем цехе, стеллажей (деревянные) для хранения консервов, сыпучих продуктов и т.д. не предоставлены документы, разрешающие их использование в установленном порядке п. 5.6, 6.2 СанПиН 2.3.6.1079-01, п. 4.1 СанПиН 2.4.5.2409-08;

1.11. допускается приём пищевых продуктов (овощи: капуста, лук, картофель), помидоры солёные- без маркировки в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки», полученных по накладной № 3441 от 06.10.2014 г. поставщик ИП Видинеева Елена Викторовна г. Краснодар. На этикетке к свежим овощам имеется наименование, нормативный документ ГОСТ, урожай 2014 г., адрес производства; на этикетке помидор солёных имеется наименование, дата изготовления, срок реализации, наименование производителя и адрес, указан ГОСТ; яблоки находятся в б/у таре из-под бананов без маркировочного ярлыка и идентифицировать с имеющимися документами, подтверждающими качество и безопасность, невозможно п. 4.1 ст. 4 ТР ТС 022/2011, п. 2, 3 ст. 5, п. 3 ст. 6 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», п. 6.26 СанПиН 2.4.5.2409-08;

1.12. персонал пищеблока не соблюдает правила личной гигиены (колпаков, косынок, сеточек для волос нет, носят пилютки, у зав. столовой надета сеточка для волос, но волосы не подобраны под сеточку) п. 13.4 СанПиН 2.3.6.1079-01, п. 13.5 СанПиН 2.4.5.2409-08. **устранено во время проверки.**

1.13. У 31 (проверено 62 книжки из 155) человека в личных медицинских книжках отсутствуют результаты обследования на брюшной тиф, у 6 человек на носительство возбудителей кишечных инфекций, у 5 работников пищеблока на стафилококк, у медработников нарушена периодичность обследования на стафилококк, нет данных о профпрививках у Беспалого С.Б., об очередной прививке против шигиллезов у Грищенко Н.Ф. (работник пищеблока), о прохождении персоналом профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, в т.ч. у уборщиков помещений, санитарки (работающие с дезсредствами), п.11.8, 11.9, 13.1 СанПиН 2.4.2.2821-10, п.1.3, 2.20, 4.2 СП 3.5.1378-03; п.1.3, 6.1, 7.1, 7.4, 7.6, 18.1,18.3,18.8, 8.2 СП 3.1./3.2.3146-13.

1.14. по результатам лабораторного контроля, проведённого Тимашевским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» по поручению ТО Роспотребнадзора обнаружено не соответствие требованиям нормативных документов: пробы воды питьевой № 1134/1/Т водопроводный кран в моечной пищеблока, № 1138/1/Т водопроводный кран учебного корпуса не соответствуют по показателям цветности, проба № 1138/1/Т водопроводный кран учебного корпуса не соответствует по показателю железа требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования по обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» (протокол испытаний № 1134/1/Т, 1135/1/Т, 1138/1/Т от 22.10.2014 г), п.8.3 СанПиН 2.4.2.2821-10; п.3.1 СанПиН 2.4.5.2409-08; п.3.2 СанПиН 2.3.6.1079-01, п.3.1, 3.2, 3.4, 3.5 СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования по обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения».

За выявленные нарушения ответственность несет И.О. директора Феклистов С.А., составлен протокол по ст. 6.7 ч.1 КоАП РФ на должностное лицо.

(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): **не проверялось.**

- выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний): **не проверялось.**

- нарушений не выявлено: по нормативно-правовым актам, указанным в п.8 распоряжения № 495р-27-2014 от 15.09.2014 г.:

Федеральный закон от 26 декабря 2008 г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля», Закон Российской Федерации "О защите прав потребителей" от 07.02.1992г №2300-1, Федеральный закон от 2 января 2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федеральный Закон от 24.06.2008г. № 90-ФЗ "Технический регламент на масложировую продукцию", Федеральный закон от 27.10.2008г. № 178-ФЗ "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей", Федеральный закон от 12.06.2008г. № 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию", ГОСТ Р 51074—2003 «Продукты пищевые. Информация потребителя. Общие требования», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению, жилых и общественных зданий», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий», СП 3.5.3.1129-02 Дератизация «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации», СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации», СП 3.1.1295-03 «Профилактика туберкулеза», СП 3.1.2.1319-03 «Профилактика гриппа», СП 3.3.2342-08 «Обеспечение безопасности иммунизации», СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней», Технический регламент Таможенного союза "О безопасности игрушек" ТР ТС 008/2011, Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013), Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

28.10.2014 г. в 16:00 поступил протокол испытаний (исследований):

- протокол испытаний № 1134/1/Т, 1135/1/Т, 1138/1/Т от 22.10.2014 г - пробы воды питьевой № 1134/1/Т водопроводный кран в моечной пищеблока, № 1138/1/Т водопроводный кран учебного корпуса не соответствуют по показателям цветности, проба № 1138/1/Т водопроводный кран учебного корпуса не соответствует по показателю железа требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования по обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения».

31.10.2014 г. в 10:00 поступили протоколы испытаний (исследований):


- информация о замерах ученической мебели др. экспресс методами от 20.10.14 г. соответствует НД
- измерения освещённости № 67/3 от 20.10.2014 г.- искусственное и естественное освещение соответствуют требованиям НД
- измерений показателей микроклимата на рабочем месте № 67/2 от 20.10.2014 г.- соответствует требованиям НД
- испытаний № 1921-1935 от 22.10.2014 г. смывы на БГКП – не обнаружены
- испытаний № 156-165 от 21.10.2014 г. смывы на паразитологию – не обнаружены
- испытаний № 1936-1938 от 23.10.2014 г. смывы на патфлору - не обнаружены
- испытаний № 1941-1945 от 23.10.2014 г. смывы на золотистый стафилококк -не обнаружены
- испытаний № 175/1/Т, 176/1/Т от 20.10.2014 г. концентрация дезраствора соответствует заявленному
- испытаний № 1934/1/Т-1938/1/Т от 23.10.2014 г. – завтрак на полноту вложений и хим. состав (БЖУ)– в пределах нормы
- испытаний № 463/5/Б от 21.10.2014 г. – свекла столовая свежая на паразитарную чистоту – не обнаружены
- испытаний № 477/3/Б, 478/3/Б, 479/3/Б, 480/3/Б, 481/3/Б от 23.10.2014 г.- вода питьевая на микробиологические показатели - соответствует требованиям НД
- испытаний № 1933/1/Т от 21.10.2014 г. – компот из сухофрукты на содержание витамин С- соответствует НД
- испытаний № 1930/1/Т от 21.10.2014 г.- котлета из говядины – термообработка достаточная
- испытаний № 1929/1/Т от 23.10.2014 г.- огурцы свежие на пестициды и т.д. – соответствует ТРТС
- испытаний № 466/3/Б от 24.10.2014г.–яйцо куриное столовое 1 сорт- соответствует ТРТС по м/б показателям
- испытаний № 457/3/Б от 24.10.2014г.– щи из свежей капусты - соответствует ТРТС по м/б показателям
- испытаний № 459/3/Б от 24.10.2014г.– птица тушенная - соответствует ТРТС по м/б показателям
- испытаний № 460/3/Б от 24.10.2014г.– компот их сухофруктов - соответствует ТРТС по м/б показателям
- испытаний № 461/3/Б от 24.10.2014г.– запеканка овощная - соответствует ТРТС по м/б показателям
- испытаний № 462/3/Б от 24.10.2014г.– каша молочная пшеничная - соответствует ТРТС по м/б показателям
- испытаний № 1932/1/Т от 23.10.2014 г.- молоко питьевое с м.д.ж. 2,5% на сан.хим показатели –

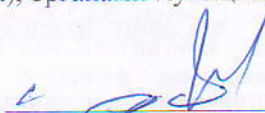
соответствует ТР

- испытаний № 1931/1/Т от 21.10.2014 г.- соль йодированная пищевая – соответствует ТРТС.
- испытаний № 458/3/Б от 27.10.2014г.– салат витаминный с растительным маслом - соответствует ТРТС по м/б показателям
- испытаний № 464/3/Б от 27.10.2014г.– треска без голов замороженная - соответствует ТРТС по м/б показателям
- испытаний № 465/3/Б от 27.10.2014г.– окорочок куриный из цыплят бройлеров замороженный - соответствует ТРТС по м/б показателям

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

 Образцова И.Н.
(подпись проверяющего)

 Лебедева О.В.
(подпись проверяющего)



 Феклистов С.А.
(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)

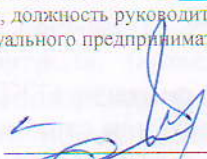
(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Прилагаемые к акту документы: протоколы отбора проб, протоколы испытаний, исследований, предписание № 425 п-27-2014 от 29.10.2014 г.

Подписи лиц, проводивших проверку:  Образцова И.Н.
 Лебедева О.В.

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

и.о. директора Феклистов Сергей Алексеевич
(фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

 " 31 " октября 2014 г.
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____
(подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку)