



**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 Красноярскому краю**

Территориальный отдел Управления
Роспотребнадзора по Красноярскому
краю в Балахтинском районе, ул.
Советская, 113 а, п. Балахта
Балахтинского района Красноярского
края

«26» мая 2017 г.

С 15-00 час до 15-30 часов

АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора) юридического лица
№ 2789

На основании распоряжения заместителя руководителя начальника Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю Аккерта М.Р. от 03 мая 2017 года № 2794, с «15» мая 2017 г. по «26» мая 2017 г. была проведена внеплановая документарная проверка в отношении муниципального бюджетного образовательного учреждения Игрышенская средняя общеобразовательная школа № 3 (МБОУ Игрышенская СОШ № 3), расположенной по адресу: 662441, Красноярский край, Новосёловский район, п. Чулым, ул. Садовая, д. 8 а.

Дата и время проведения проверки:

с «15» мая 2017 г. по «26» мая 2017 г.

Общая продолжительность проверки с «15» мая 2017 г. по «26» мая 2017 г. 10 рабочих дней.

Акт составлен территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в Балахтинском районе.

С копией распоряжения о проведении проверки, заверенной должностным лицом, проводившим проверку, ознакомлен:

директор МБОУ Игрышенской СОШ № 3
(должность)

Лиф
(подпись)

Лифант И. Г.
(Ф.И.О.)

«15» мая 2017 г. в 11 часов 30 минут.

Лицо, проводившее проверку: ведущий специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в Балахтинском районе Романова Светлана Васильевна. Для обеспечения деятельности уполномоченного должностного лица

привлечены: специалист 1 разряда территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в Балахтинском районе Малахова Анастасия Николаевна.

При проведении проверки присутствовали: директор МБОУ Игрышенская СОШ № 3 Прахт Ирина Геннадьевна.

Согласно предписания начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в Балахтинском районе Цибикова Владимира Ивановича о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы № 1839/р от 14.04.2017г. с целью установления соответствия (несоответствия) оздоровительного учреждения с дневным пребыванием детей в период каникул на базе МБОУ Игрышенская СОШ № 3 по адресу: 662441, Красноярский край, Новосёловский район, п. Чулым, ул. Садовая, д. 8 а., проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза, по результатам которой представлено заключение № Ф-Бл Э/64 от 17.05.2017г. выполненное врачом по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» М.И.Киселевым, утвержденное заместителем руководителя органа инспекции – заведующим отдела О. И. Курбоновым.

В ходе проведенной проверки установлено:

В соответствии с п. 1.1. СанПиН 2.4.4.2599 -10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул» (далее СанПиН 2.4.4.2599 -10): оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей в период каникул (далее оздоровительное учреждение) организовано на базе функционирующего общеобразовательного учреждения – МБОУ Игрышенская СОШ № 3, расположенной по адресу: 662441, Красноярский край, Новосёловский район, п. Чулым, ул. Садовая, д. 8 а.

Оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей организовано для обучающихся образовательного учреждения МБОУ Игрышенская СОШ № 3 на время летних каникул, общее число детей – 75, дети разделены на 3 отрядов по 25 человек в отряде, что соответствует требованиям п. 1.3 СанПиН 2.4.4.2599 -10.

За 2 месяца до начала оздоровительного сезона учредитель оздоровительного учреждения (МБОУ Игрышенская СОШ № 3) поставил в известность орган, уполномоченный осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, о планируемых сроках открытия оздоровительного учреждения, режиме работы, количестве оздоравливаемых детей, за 30 дней до начала работы оздоровительного учреждения учредителем представлены документы в соответствии с Приложением 1 СанПиН 2.4.4.2599-10: - санитарно-эпидемиологическое заключение на образовательное учреждение, на базе которого организовано оздоровительное учреждение; копия приказа об организации оздоровительного учреждения с дневным пребыванием детей с указанием сроков работы каждой смены; утвержденное штатное расписание и списочный состав сотрудников; личные медицинские книжки сотрудников

согласно списочному составу (с данными о прохождении медицинского осмотра, флюорографии, профилактических прививках, гигиенического обучения); примерное меню; режим дня; списки поставщиков пищевых продуктов, бутилированной (расфасованной в емкости) питьевой воды; программа производственного контроля за качеством и безопасностью приготовляемых блюд, утвержденными организациями общественного питания, которые осуществляют организацию питания детей в оздоровительном учреждении, что соответствует требованиям п. 1.4. СанПиН 2.4.4.2599-10. Представлен приказ об организации летнего отдыха № 40 от 10.04.2017 г. Продолжительность смены в оздоровительном учреждении составляет в период летних каникул 21 календарный день. Количество смен – 1, что соответствует требованиям п. 1.5. СанПиН 2.4.4.2599 -10.

Укомплектованность штата (количество) 17 человек: из них начальник лагеря-1; инструктор по физвоспитанию-2; педагогов – воспитателей – 7; административно-хозяйственного и обслуживающего персонала - 2; персонала пищеблока-2.

В соответствии с п. 1.7 СанПиН 2.4.4.2599 -10, Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом «Об иммунопрофилактике населения» от 17.09.1998 г. № 157-ФЗ, Федеральным законом «О предупреждении распространения туберкулеза в РФ» от 18.06.2001 г. № 77-ФЗ, СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (далее СП 3.1/3.2.3146-13); СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (далее СанПиН 3.2.3215-14); СП 3.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций» (далее СП 3.1.3108-13), СП 3.1.1.2137-06 «Профилактика брюшного тифа и паратифов» (далее СП 3.1.1.2137-06); СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»; СП 3.1.1.2341 – 08 «Профилактика вирусного гепатита В»; СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита», СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза» (далее СП 3.1.2.3114-13), СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии» (далее СП 3.1.2.3109-13), СП 3.1.3113-13 «Профилактика столбняка» (далее СП 3.1.3113-13), к работе в оздоровительное учреждение допущены лица, прошедшие профессиональную гигиеническую подготовку, аттестацию и медицинское обследование в установленном порядке. Работники оздоровительного учреждения привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям.

Изображение знака о запрете курения имеется, порядок его размещения соблюден, что соответствует требованиям п. 1 Федерального закон от 23 февраля 2013 г. N 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака».

Списочный состав сотрудников 17 человек, представлено личных медицинских книжек 17, с результатами медицинских обследований и

лабораторных исследований, сведений о перенесенных инфекционных заболеваниях, профилактических прививках, отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, что соответствует требованиям п. 1.8 СанПиН 2.4.4.2599 -10, СП 3.1/3.2.3146-13, СП 3.1.2.3114-13.

Представлен следующий режим работы оздоровительного учреждения:
- с 8:20 до 14:30 часов, с организацией 2-разового питания (завтрак, обед), что соответствует требованиям п. 2.1 СанПиН 2.4.4.2599 -10.

Режим дня предусматривает максимальное пребывание детей на свежем воздухе, проведение оздоровительных, спортивных, культурных мероприятий, организацию экскурсий, игр; регулярное 2-х разовое питание.

В оздоровительном учреждении организован следующий режим дня:

- прием детей, организационные моменты с «8:20ч.» до «9:00» часов,
- организационная линейка с «9:00» до «9:15» часов,
- завтрак с «9:15» до «10:00» часов,
- работа по плану отрядов,
- работа кружков и секций с «10:00» до «12:00» часов,
- оздоровительные процедуры с «12:00» до «13:00»,
- обед с «13:00» до «14:00» часов,
- проведение итогов, уход домой с «14:00» до «14:30» часов, что соответствует требованиям п. 2.2. СанПиН 2.4.4.2599 -10.

Режимом дня предусмотрено чередование кружковой деятельности с ограниченной двигательной активностью (изобразительная деятельность, моделирование, шахматы, рукоделие и другие подобные виды деятельности) с активным отдыхом и спортивными мероприятиями, что соответствует требованиям п. 2.3. СанПиН 2.4.4.2599 -10.

Занятия с использованием компьютерной техники не проводятся, в связи с чем, оценка на соответствие требованиям п. 2.4. СанПиН 2.4.4.2599 – 10, СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» (с дополнениями и изменениями) не проводится.

Продолжительность занятий кружков и спортивных секций составляет не более 35 минут для детей 7 лет и не более 45 минут для детей старше 7 лет, что соответствует требованиям п. 2.5. СанПиН 2.4.4.2599 -10.

Наполняемость групп при организации занятий в кружках, секциях и клубах составляет не более 20 человек (за исключением хоровых, танцевальных, оркестровых и других занятий), что соответствует требованиям п. 2.6. СанПиН 2.4.4.2599 -10.

Мероприятия по физическому воспитанию организованы в соответствии с возрастом детей, состоянием их здоровья, уровнем физического развития и физической подготовленности, что соответствует требованиям п. 3.1. СанПиН 2.4.4.2599 -10.

Физкультурно - оздоровительная работа предусматривает следующие мероприятия: утренняя гимнастика, занятия физкультурой в кружках, секциях, обучение плаванию, прогулки, экскурсии и походы с играми на

местности, спортивные соревнования и праздники, занятия на тренажерах, что соответствует требованиям п. 3.2. СанПиН 2.4.4.2599 -10.

Проведение спортивно-оздоровительных мероприятий планируется на базе стадиона и спортивного зала школы, что не противоречит требованиям п. 3.3. СанПиН 2.4.4.2599 -10.

Распределение детей и подростков на основную, подготовительную и специальную группы, для участия в физкультурно-оздоровительных и спортивно-массовых мероприятиях с учетом их состояния здоровья проводится медицинским работником, что соответствует требованиям п. 3.4. СанПиН 2.4.4.2599 -10.

Водные процедуры (обтирание, обливание), плавательные бассейны, открытые водные объекты для купания детей в оздоровительном учреждении не предусмотрены.

Подвижные игры занимают в режиме дня детей основной и подготовительной групп: 40-60 минут - для младших детей (6-11 лет) и 1,5 часа - для старших детей (с 12 лет), что соответствует требованиям п. 3.10. СанПиН 2.4.4.2599 -10.

На территории учреждения предусмотрено 3 зоны: зона отдыха, физкультурно-спортивная зона, хозяйственная зона, что соответствует требованиям п. 4.1. СанПиН 2.4.4.2599 -10.

Оборудование физкультурно-спортивной зоны обеспечивает, условия для выполнения программы по физическому воспитанию, а также проведения секционных спортивных занятий и оздоровительных мероприятий. Спортивно-игровые площадки имеют твердое покрытие, что соответствует требованиям п. 4.2. СанПиН 2.4.4.2599 -10.

Хозяйственная зона расположена со стороны входа в производственные помещения столовой и имеет самостоятельный въезд с улицы, что соответствует требованиям п. 4.4. СанПиН 2.4.4.2599 -10.

Для сбора мусора и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны, на расстоянии не менее 25 м. от здания предусмотрена площадка с водонепроницаемым твердым (бетонированным) покрытием, размеры которого превышают площадь основания контейнеров на 1м по периметру во все стороны; площадка с трех сторон оборудована ветронепроницаемым ограждением с высотой, превышающей высоту контейнеров для сбора мусора, что соответствует требованиям п. 4.5 СанПиН 2.4.4.2599 -10, п.2.2.3. СП 4690-88 «Санитарные правила содержания территории населенных мест» (СП 4690-88). Вывоз бытовых отходов осуществляется по графику согласно договора, заключенного со специализированной организацией, скопления мусора нет, что соответствует требованиям п. 1.8 СП 4690-88, Федерального закона от 7 декабря 2011 г. N 416-ФЗ «О водоснабжении и водоотведении».

Оздоровительное учреждение размещено на 1 этаже, не выше третьего этажа, что соответствует требованиям п. 5.1. СанПиН 2.4.4.2599 -10.

Размещение помещений оздоровительного учреждения в подвальных и цокольных этажах здания не выявлено.

Набор помещений оздоровительного учреждения включает: игровые

комнаты; помещения для занятий кружков; помещения медицинского назначения; спортивный зал; столовую; помещение для сушки одежды и обуви; раздевалку для верхней одежды; туалеты; помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов; кладовая спортивного инвентаря, игр и кружкового инвентаря, что соответствует требованиям п. 5.2. СанПиН 2.4.4.2599 -10.

Спальные помещения не предусмотрены.

В гардеробных имеются вешалки для верхней одежды детей, что соответствует требованиям п. 5.4. СанПиН 2.4.4.2599 -10.

При организации просмотра телепередач, расстояние от первых рядов стульев до телевизора составляет не менее 2 метров, что соответствует требованиям п. 5.5. СанПиН 2.4.4.2599-10.

Питание детей организовано на базе школьной столовой, работающей на сырье, отдельный зал для детей выделен; отдельная посуда для детей выделена, график приема пищи для детей определен, что соответствует требованиям п.5.6 СанПиН 2.4.2599-10, п. 2.1 СанПиН 2.4.2409-08, п.5.1 СП 2.3.6.1079-01.

Пищеблок имеет: горячий цех; холодную зону; мясо-рыбную зону; овощную зону; моечные для столовой и кухонной посуды; кладовые: для сухих продуктов, овощей, охлаждаемые и низкотемпературные камеры для хранения мясных, рыбных полуфабрикатов и сырья; особо скоропортящихся готовых продуктов; бытовые помещения для персонала пищеблока, что соответствует требованиям п. 2.5. 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), п. 5.1., п. 5.2., п. 8.4 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» с дополнениями и изменениями (далее СП 2.3.6.1079-01).

На пищеблоке оборудованы разные столы для работы с сырой и готовой продукцией, что соответствует требованиям п. 4.3. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза».

Подводка горячей и холодной воды ко всем моечным ваннам, раковинам имеется; в пищеблоке оборудованы раковины с подводкой горячей и холодной воды, что соответствует требованиям п. 3.3. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Пищеблок оборудован приточно-вытяжной механической вентиляцией, что соответствует требованиям п. 4.4. СП 2.3.6.1079-01.

Тепловое оборудование и моечные ванны оборудованы местной вытяжной системой, что соответствует требованиям п. 4.5. СП 2.3.6.1079-01.

Светильники имеют защитные плафоны, что соответствует требованиям п. 4.15. СП 2.3.6.1079-01.

Внутренняя отделка производственных, складских помещений соответствует гигиеническим требованиям, что соответствует требованиям п.п. 5.5, 5.6 СП 2.3.6.1079-01.

Для уборки производственных, складских и бытовых помещений выделен специальный персонал, что соответствует п. 5.14. СП 2.3.6.1079-01.

Используют моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению органами госсанэпиднадзора в установленном порядке, что соответствует требованиям п. 5.15. СП 2.3.6.1079-01.

Укомплектованность технологическим оборудованием, исключающим возможность контакта сырых и готовых продуктов достаточная: 4-х конфорочная печь, 4 производственных стола, 1 духовая печь, что соответствует требованиям п. 6.3. СП 2.3.6.1079-01, п.4.3 СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза».

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям п. 4.5. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря имеют высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов, позволяет проводить влажную уборку, что соответствует требованиям п. 4.6. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Пищеблок обеспечен столовой посудой и столовыми приборами в количестве не менее 2 комплектов на 1 посадочное место, что соответствует требованиям п. 4.7 СанПиН 2.4.5.2409-08, п.6.8. СП 2.3.6.1079-01.

Использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия; мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями, не выявлено, что соответствует требованиям п. 4.12. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами, что соответствует требованиям п. 4.14. СанПиН 2.4.5.2409-08.

На пищеблоке имеются 3-х секционные моечные ванны для мытья столовой посуды и приборов, что соответствует требованиям п. 6.11. СП 2.3.6.1079-01. Пищеблок оборудован 2-х секционными моечными ваннами для мытья кухонной посуды, что соответствует требованиям п. 6.16. СП 2.3.6.1079-01.

Имеется отдельный холодильник для хранения суточных проб, что соответствует п.9.24 СанПиН 2.4.4.2599 -10, п.14.1 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Поставка продовольственной продукции осуществляется на основании контракта на поставку продуктов питания с ИП Хвостова Л.В., что соответствует требованиям п. 6.27 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Обеспечиваются условия хранения различных групп пищевых продуктов, что соответствует требованиям п. 7.9 - 7.29 СП 2.3.6.1079-01.

Холодильное оборудование на пищеблоке имеется в достаточном количестве, находится в исправном состоянии, что соответствует п. 4.10 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Число мест в обеденном зале 70, площадь на одно посадочное место составляет 1,6 кв.м.

В соответствии с п. 5.7. СанПиН 2.4.4.2599-10 для организации медицинского обслуживания в оздоровительном учреждении предусмотрен медицинский кабинет, оборудованный раковиной для мытья рук, с подводкой к ним холодной и горячей воды со смесителем, необходимым инвентарем и оборудованием.

Организация медицинского обслуживания осуществляется в медицинском кабинете оздоровительного учреждения.

Медицинский кабинет оборудован письменным столом, стульями, ширмой, кушеткой, шкафами канцелярским и аптечным, медицинским столиком, холодильником, ведром с педальной крышкой, а также необходимым для осуществления медицинской деятельности инструментарием и приборами.

Туалеты для мальчиков и девочек отдельные и оборудованы кабинками с дверями без запоров. Количество санитарных приборов соответствует количеству детей. Для персонала выделен отдельный туалет, что соответствует требованиям п. 5.8. СанПиН 2.4.4.2599 -10.

Туалеты оборудованы педальными ведрами, держателями для туалетной бумаги, мылом, электро - или бумажными полотенцами.

Санитарно-техническое оборудование исправно: без сколов, трещин и других дефектов, унитазы обеспечены сидениями, позволяющими проводить их ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».

Для соблюдения правил личной гигиены детьми, подростками и персоналом перед обеденным залом оборудованы умывальники из расчета 1 умывальник на 20 посадочных мест. Каждый умывальник обеспечен мылом, электрополотенцами или бумажными рулонами, что соответствует требованиям п. 5.9. СанПиН 2.4.4.2599 -10.

Для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфекционных растворов, предусмотрено отдельное помещение, оборудованное поддоном и подводкой к нему холодной и горячей воды со смесителем, что соответствует требованиям п. 5.10. СанПиН 2.4.4.2599 -10.

Измерения параметров микроклимата в помещениях учреждения на соответствие требованиям п. 6.1. СанПиН 2.4.2599-10, СанПиН 2.2.4.548-96 не проводились.

Для соблюдения режима проветривания не менее 50% окон открываются и имеют форточки (фрамуги); на открывающихся окнах, на фрамугах, форточках имеются наличие сетки от залёта кровососущих насекомых, что соответствует требованиям п. 6.2. СанПиН 2.4.4.2599 -10.

Для ограничения избыточного теплового воздействия инсоляции помещений оздоровительного учреждения окна, имеющие южную, юго-западную и западную ориентации, обеспечены солнцезащитными устройствами - жалюзи, что соответствует требованиям п. 6.3. СанПиН 2.4.4.2599 -10.

Все основные помещения оздоровительного учреждения имеют естественное освещение, что соответствует требованиям п. 7.1. СанПиН 2.4.4.2599 - 10.

Окна игровых и кружковых помещений ориентированы на южные, юго-восточные стороны горизонта, что соответствует требованиям п. 7.2. СанПиН 2.4.4.2599 -10.

Измерения уровней искусственной освещенности в помещениях учреждения на соответствие требованиям п. 7.3. СанПиН 2.4.2599-10, СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 не проводились.

Здание оздоровительного учреждения оборудовано системой хозяйственно-питьевого водоснабжения и канализацией с водостоками, что соответствует требованиям п. 8.1. СанПиН 2.4.4.2599 -10.

Учреждение обеспечено доброкачественной питьевой водой в соответствии с требованиями СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества», п. 8.4 СанПиН 2.4.4.2599 -10.

Питьевой режим в оздоровительном учреждении организован в форме стационарных питьевых фонтанчиков, что соответствует требованиям п. 8.5 СанПиН 2.4.4.2599 – 10.

Для детей и подростков обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в оздоровительном учреждении.

Конструктивные решения стационарных питьевых фонтанчиков предусматривают наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи, высота которой не менее 10 см., что соответствует п. 8.6 2.4.4.2599 -10.

Для обеспечения детей и подростков здоровым питанием разработано примерное 10 - дневное меню на летний оздоровительный лагерь с дневным пребыванием детей МБОУ Игрышенская СОШ № 3, утвержденное директором летнего оздоровительного лагеря, что соответствует требованиям п. 9.1., п. 9.4. п. 9.5. СанПиН 2.4.4.2599 -10.

В примерном меню указаны ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. В соответствии с требованиями п. 9.7. СанПиН 2.4.4.2599 -10.

Меню распределено по отдельным приемам пищи (завтрак, обед). В соответствии с требованиями п. 9.3. СанПиН 2.4.4.2599 -10.

В примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в витаминах, согласно рекомендуемым требованиям п. 9.6. СанПиН 2.4.4.2599 -10:

**РЕКОМЕНДУЕМАЯ МАССА ПОРЦИЙ БЛЮД (В ГРАММАХ)
ДЛЯ ДЕТЕЙ РАЗЛИЧНОГО ВОЗРАСТА**

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 10 лет	с 11 лет и старше
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150 - 200	200 - 250
Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и др.)	200	200
Салат	60 - 100	100 - 150
Суп	200 - 250	250 - 300
Мясное, рыбное блюдо	75 - 120	100 - 120
Гарнир	150 - 200	180 - 230
Фрукты	100	100

Рацион питания предусматривает, формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение дня, на основании физиологических потребностях в пищевых веществах (таблица 1) и рекомендуемого набора продуктов, в зависимости от возраста детей (таблица 2), что соответствует требованиям п. 9.2. СанПиН 2.4.4.2599 -10.

**Суточная потребность в пищевых веществах и энергии
детей оздоровительных учреждений с учетом их возраста**

Название пищевых веществ	Усредненная потребность в пищевых веществах для детей возрастных групп:	
	с 7 до 10 лет	с 11 лет и старше
Белки (г)	77	90
Жиры (г)	79	92
Углеводы (г)	308 (допускается 335 за счет фруктов)	360 (допускается 383 за счет фруктов)
Энергетическая ценность - калорийность (ккал)*	2251 (2359 при увеличении углеводов)	2628 (2720 при увеличении углеводов)

Суточная потребность в пищевых веществах и энергии в представленном меню соответствует требованиям таблицы 1 приложения 3 СанПиН 2.4.5.2409-08.

таблица 2

Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, используемые для приготовления блюд и напитков, для детей и подростков оздоровительных учреждений

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	7-10 лет	11 лет и старше	7-10 лет	11 лет и старше
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120	80	120
Хлеб пшеничный	150	200	150	200
Мука пшеничная	15	20	15	20
Крупы, бобовые	45	50	45	50
Макаронные изделия	15	20	15	20
Картофель	250*	250*	188	188
Овощи свежие, зелень	350	400	280**	320**
Фрукты (плоды) свежие	200	200	185**	185**
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15	20	15	20
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200	200	200
Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	77 (95)	86 (105)	70	78
Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат. п/п)	40 (51)	60 (76)	35	53
Рыба-филе	60	80	58	77
Колбасные изделия	15	20	14,7	19,6
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	300	300	300	300
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5% 3,2%)	150	180	150	180
Творог (массовая доля жира не более 9 %)	50	60	50	60
Сыр	10	12	9,8	11,8
Сметана (массовая доля жира не более 15 %)	10	10	10	10
Масло сливочное	30	35	30	35
Масло растительное	15	18	15	18
Яйцо диетическое	1 шт.	1 шт.	40	40
Сахар***	40	45	40	45
Кондитерские изделия	10	15	10	15
Чай	0,4	0,4	0,4	0,4
Какао	1,2	1,2	1,2	1,2
Дрожжи хлебопекарные	1	2	1	2
Соль	5	7	5	7

Набор продуктов в представленном меню соответствует требованиям таблицы 2 приложения 3 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражены рецептуры и технологии приготовляемых блюд и кулинарных изделий, что соответствует п. 9.8. СанПиН 2.4.4.2599 -10.

В примерном меню повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2 - 3 дня не выявлено, что соответствует требованиям п. 9.10. СанПиН 2.4.4.2599 -10.

В примерном меню учтено рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи в процентном отношении от суточного рациона: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник – 15%, что соответствует требованиям п. 9.11. СанПиН 2.4.4.2599 -10.

В суточном рационе питания соблюдено оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов - 1:1:4, что соответствует требованиям п. 9.12. СанПиН 2.4.4.2599 -10.

Завтрак по набору блюд состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка, что соответствует требованиям п. 9.14. СанПиН 2.4.4.2599 -10.

Обед по набору блюд включает закуску, первое, второе блюдо и сладкое блюдо, что соответствует требованиям п. 9.15. СанПиН 2.4.4.2599 -10.

В меню пищевые продукты и блюда, которые не допускаются для использования в рационе питания детей: субпродукты, кроме печени, языка, сердца, мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц, любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты), зельцы, изделия из мясной обреси, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки, простокваша -"самоквас", грибы и продукты, из них приготовленные (кулинарные изделия), квас, молоко и молочные продукты, не прошедшие первичную обработку и пастеризацию, сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы, жареные во фритюре пищевые продукты и изделия, уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы, кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь, кулинарные жиры, свиное или баранье сало, ядро абрикосовой косточки, арахис, газированные напитки, молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров, маринованные овощи и фрукты, в том числе в виде салатов, кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%), заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди, холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья, окрошки и холодные супы, макаронные изделия по-флотски (с мясным фаршем), макаронные изделия с рубленым яйцом, яичница-глазунья, паштеты, блинчики с мясом и с творогом, первые и вторые блюда с применением (на основе) сухих пищевых концентратов быстрого приготовления не выявлены, что соответствует требованиям п. 9.13., 9.19. СанПиН 2.4.4.2599 -10.

Журналы: бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, здоровья, проведения витаминизации третьих и сладких блюд, учета режима температурного холодильного оборудования, учета неисправностей технологического и холодильного оборудования, ведомость контроля за рационом питания в соответствии с

рекомендуемыми формами заведены, что соответствует требованиям п. 9.24. СанПиН 2.4.4.2599 -10.

Территория оздоровительного учреждения содержится в чистоте, что соответствует п. 11.1. СанПиН 2.4.4.2599 -10.

Для сбора мусора на территории установлены мусоросборники, которые имеют плотно закрывающиеся крышки.

В оздоровительном учреждении для проведения уборки и дезинфекции помещений и оборудования имеется запас моющих, чистящих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в установленном порядке, что соответствует требованиям п. 11.4.. СанПиН 2.4.4.2599 – 10, СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности.

Для хранения дезинфицирующих и моющих средств выделено специальное место, недоступное для детей, что соответствует требованиям п. 11.5. СанПиН 2.4.4.2599 -10.

Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, тазы, швабры, ветошь) имеют сигнальную маркировку (красного цвета), хранятся отдельно от другого уборочного инвентаря, что соответствует требованиям п. 11.10. СанПиН 2.4.4.2599 -10.

Для хранения уборочного инвентаря столовой выделено место вне производственных помещений, что соответствует требованиям п. 11.14. СанПиН 2.4.4.2599 -10.

Мероприятия по дератизации и дезинсекции проводятся в установленном порядке соответствующей организацией согласно заключенному контракту с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае», дата последней дератизации-дезинсекции май 2017 г. в соответствии с п. 11.21. СанПиН 2.4.4.2599 - 10, СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»; СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».

В целях профилактики клещевого энцефалита заключен контракт на энтомологическое обследование территории МБОУ Игрышенская СОШ № 3.

В целях профилактики клещевого энцефалита и оценки требований СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита», СП 3.1.3310-15 «Профилактика инфекций, передающихся иксодовыми клещами» на территории и окрестностях МБОУ Игрышенская СОШ № 3 проведено зооэнтомологическое обследование территории участка оздоровительного учреждения, представлено заключение от 24.05.2017 г., выполненное специалистами филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» в г. Шарыпово, по результатам зооэнтомологического обследования территории оздоровительного учреждения клещи не обнаружены, уровень численности клещей составил - 0 кл/км, акарицидная обработка не проводилась.

Перед началом оздоровительного сезона проведена генеральная уборка всех помещений оздоровительного учреждения, оборудования и инвентаря с последующей их дезинфекцией, что соответствует требованиям п. 11.22. СанПиН 2.4.4.2599 -10.

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний среди детей и подростков оздоровительного учреждения в столовой созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены, для мытья рук во все производственные цеха установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец, персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор в виде косынки или колпака) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены, что соответствует требованиям п.12.1 СанПиН 2.4.4.2599 -10.

Для отдельного хранения личных вещей и обуви персонала и санитарной одежды в гардеробных предусмотрены отдельные шкафы, что соответствует требованиям п. 12.3. СанПиН 2.4.4.2599 -10.

В учреждении настоящие санитарные правила имеются, руководителем оздоровительного учреждения их содержание до сотрудников учреждения доведено, что соответствует требованиям п. 13.1. СанПиН 2.4.4.2599 -10.

Программа производственного контроля за качеством и безопасностью питания детей имеется: представлена программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и норм и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на пищеблоке МБОУ Игрышенская СОШ № 3 утвержденная директором МБОУ Игрышенская СОШ № 3, что соответствует требованиям п. 13.2. СанПиН 2.4.4.2599-10, СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с дополнениями и изменениями. Представлен контракт на проведение производственного контроля с аккредитованной лабораторией ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» в Балахтинском районе.

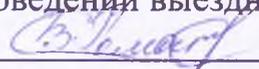
В ходе проведения проверки:
-нарушений не выявлено

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

(подпись проверяющего,
руководителя группы)

(подпись уполномоченного
представителя ЮЛ, ИП, 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, руководителя группы)


«подпись уполномоченного представителя ЮЛ, ИП, его уполномоченного представителя»

Прилагаемые к акту документы:

1. Распоряжение органа государственного контроля (надзора) о проведении внеплановой выездной проверки № 2794 от 03.05.2017 г.
2. Приказ № 40 от 10.04.2017 г. « Об организации летнего отдыха».
3. Предписание о санитарно-эпидемиологической экспертизе № 1839/р от 14.04.2017 г.
4. Заключение ф-Бл Э/64 от 17.05.2017 г.
5. Список работников оздоровительного учреждения, штатное расписание.
6. Режим дня.
7. Списочный состав детей.
8. Контракт с ИП Хвостова Л.В. на поставку продуктов питания.
9. Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и норм и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на пищеблоке МБОУ Игрышенская СОШ № 3, утвержденная директором МБОУ Игрышенская СОШ № 3 И.Г.Прахт.
10. Десятидневное цикличное меню на летний оздоровительный лагерь с дневным пребыванием детей на базе МБОУ Игрышенская СОШ № 3.
11. Заключение по результатам зооэнтومологической экспертизы от 24.05.2017 г.

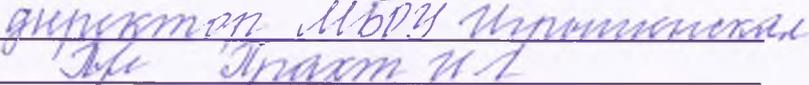
Подписи лиц, проводивших проверку:

Ведущий специалист-эксперт
территориального отдела
Управления Роспотребнадзора
по Красноярскому краю
в Балахтинском районе


(подпись)

С.В. Романова

С актом по результатам проверки ознакомлен (а), копию акта со всеми приложениями получил (а) директор МБОУ Игрышенская СОШ № 3



«26» мая 2017 г. 
(подпись)