

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 Тюменской области**

**(Управление Роспотребнадзора по Тюменской области)**

|  |
| --- |
| Территориальный отдел в г. Ялуторовске, Заводоуковском городском округе, Упоровском, Юргинском, Ялуторовском, районах |

 (место составления акта) (дата составления акта)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| г. Ялуторовск | « | 23 | » | июня | 20 | 17 | г. |

 11 часов 00 минут

 (время составлен)

**АКТ ПРОВЕРКИ,**

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

№ 55

По адресу/адресам: Тюменская область, Ялуторовский район, с. Беркут, ул. Первомайская, 29, с. Зиново, пер. Школьный, 2, д. Южная, ул. Береговая, 24, д. Яр, ул. Школьная, 5.

На основании: распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Тюменской области Накатаева Андрея Валентиновича № 55 от 24.05.2017 г.

была проведена внеплановая, выездная проверка в отношении: Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Беркутская средняя общеобразовательная школа»

Дата и время проведения проверки:

9 июня 2017 г. с 13 час. 00 мин. до 15 час. 00 мин. Продолжительность 2 часа

13 июня 2017 г. с 9 час. 30 мин. до 11 час. 30 мин. Продолжительность 2 часа

19 июня 2017 г. с 9 час. 30 мин. до 11 час. 30 мин. Продолжительность 2 часа

21 июня 2012 г. с 10 час. 00 мин. до 12 час. 00 мин. Продолжительность 2 часа

Общая продолжительность проверки: 8 часов

Правовые основания проведения проверки: Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. № 52-ФЗ, Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» 26.12.2008г. № 294 –ФЗ

Акт составлен: территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Тюменской области в г. Ялуторовске, Заводоуковском городском округе, Упоровском, Юргинском, Ялуторовском, районах

С распоряжением о проведении проверки, **ознакомлен:** директор Рябкова Ирина Викторовна \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Вид проверки: плановая

Форма проверки: выездная

Лицо, уполномоченное на проведение проверки: заместитель начальника территориального отдела Искра Сергей Николаевич

При проведении проверки присутствовали: директор Рябкова И.В., директор филиала «Яровская СОШ им. Р.И. Алимбаева» Хамидуллина В.К., директор филиала «Южная СОШ» Вахрушева Н.Ю., директор филиала «Зиновская СОШ» Воробьева Л.В.

В ходе проведения проверки выявлены нарушения обязательных требований:

**ЛОУ на базе филиала «Яровская СОШ им. Р.И. Алимбаева»** :

1. Ведение журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья не позволяет проследить использование пищевых продуктов до окончания сроков годности (хранения), не везде указывается конечный срок реализации пищевых продуктов, в журнале бракеража готовой кулинарной продукции в графе «Дата и **час изготовления блюда**» указывается одно время приготовления для всех блюд, что не соответствует п. 9.24 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), согласно которого *«В целях производственного контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, за соблюдением условий хранений и сроков годности пищевых продуктов, оценкой качества приготовленных блюд на пищеблоке оздоровительного учреждения, должны ежедневно заполняться журналы, в соответствии с рекомендуемыми формами (приложение 9 настоящих санитарных правил), а также отбираться суточные пробы от каждой партии приготовленных блюд»*.

***(Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья приведены в соответствии с п. 9.24 СанПиН 2.4.4.2599-10 приложение № 1). Ответственная за питание Ниязова Райля Рахимжановна***

1. 8 июня 2017 года в меню на обед было блюдо «Нарезка из свежих помидор с растительным маслом», на момент проверки 09.06.2017 г. в суточной пробе данное блюдо отсутствует, что не соответствует п. 9.24 СанПиН 2.4.4.2599-10 согласно которого *«В целях производственного контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, за соблюдением условий хранений и сроков годности пищевых продуктов, оценкой качества приготовленных блюд на пищеблоке оздоровительного учреждения, должны ежедневно заполняться журналы, в соответствии с рекомендуемыми формами (приложение 9 настоящих санитарных правил), а также отбираться суточные пробы от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточных проб проводит медицинский работник или, под его руководством, повар в соответствии с рекомендациями приложения 10 настоящих санитарных правил».* В соответствии с приложением 10 *«Отобранные пробы сохраняют в течение* ***не менее 48 часов*** *(не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6 °C».*

***(Организован ежедневный контроль комиссии суточных проб в соответствии с п. 9.24 СанПиН 2.4.4.2599-10, приложение № 2). Ответственная за питание Ниязова Райля Рахимжановна.***

1. При анализе справок о состоянии здоровья детей, посещающих лагерь, установлено, что 2 ребенка имеют подготовительную физкультурную группу, ограничения и рекомендации для воспитателей и руководителей кружков при проведении физкультурно-оздоровительных и спортивно-массовых мероприятиях отсутствуют, что не соответствует п. 3.4 СанПиН 2.4.4.2599-10, согласно которого *«…С детьми подготовительной и специальной групп физкультурно-оздоровительную работу следует проводить с учетом заключения врача. … ».*

***( Даны медицинские рекомендации фельдшером Яровского ФАПа в соответствии с п. 3.4 СанПиН 2.4.4.2599-10, приложение № 3). Ответственная – начальник лагеря Сабирова Рената Георгиевна.***

1. Вода питьевая, отобранная в горячем цехе пищеблока (после очистки) не соответствует требованиям п. 3.1 СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» по содержанию аммиака. В соответствии с протоколом лабораторных исследований филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» в г. Ялуторовске, Заводоуковском городском округе, Упоровском, Юргинском, Ялуторовском районах № 05.02.1183 от 13.06.2017 г. содержание аммиака составляет 4,0±0,8 мг/дм3, при гигиеническом нормативе не более 2 мг/дм3, что также является нарушением п. 8.4. СанПиН 2.4.2.2821-10 согласно которого «*Оздоровительные учреждения обеспечиваются водой, отвечающей требованиям безопасности на питьевую воду».*

***(Произведена замена фильтров систем питьевого водоснабжения в соответствии с п. 3.1 СанПиН 2.1.4.1074-01, приложение №4). Ответственная – начальник лагеря Сабирова Рената Георгиевна.***

**ЛОУ на базе филиала «Южная СОШ»** :

1. При анализе справок о состоянии здоровья детей, посещающих лагерь, установлено, что 5 детей имеют подготовительную физкультурную группу, ограничения и рекомендации для воспитателей и руководителей кружков при проведении физкультурно-оздоровительных и спортивно-массовых мероприятиях отсутствуют, что не соответствует п. 3.4 СанПиН 2.4.4.2599-10, согласно которого *«…С детьми подготовительной и специальной групп физкультурно-оздоровительную работу следует проводить с учетом заключения врача. … »*.
2. Пи анализе личных медицинских книжек установлено, что у водителя Тимофеева А.А. отсутствует прививка против кори, что не соответствует п. 13.1 СанПиН 2.4.4.2599-10, согласно которого *«Руководитель оздоровительного учреждения и юридические лица, независимо от организационных правовых форм, и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией летнего оздоровления, являются ответственными лицами за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, в том числе обеспечивают: … соблюдение периодичности вакцинации в соответствии с национальным календарем прививок;»* **(устранено в ходе проверки)**
3. В складском помещении температура воздуха +230С (показания сухого термометра гигрометра) в соответствии с листком-вкладышем на яблоки свежие, изготвителем установлена температура хранения от +20С до +60С, что не соответствует ч. 7 ст. 17 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, утвержденного Решением комиссии Таможенного союза № 880 от 09.12.2011 г. (далее ТР ТС 021/2011) согласно которого *«При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем».*
4. В журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья не указывается конечный срок реализации фруктов и овощей, что не соответствует п. 9.24 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), согласно которого *«В целях производственного контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, за соблюдением условий хранений и сроков годности пищевых продуктов, оценкой качества приготовленных блюд на пищеблоке оздоровительного учреждения, должны ежедневно заполняться журналы, в соответствии с рекомендуемыми формами (приложение 9 настоящих санитарных правил), а также отбираться суточные пробы от каждой партии приготовленных блюд»*
5. Суточная проба завтрака за 16.06.2017 г. отсутствует, что не соответствует п. 9.24 СанПиН 2.4.4.2599-10 согласно которого *«В целях производственного контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, за соблюдением условий хранений и сроков годности пищевых продуктов, оценкой качества приготовленных блюд на пищеблоке оздоровительного учреждения, должны ежедневно заполняться журналы, в соответствии с рекомендуемыми формами (приложение 9 настоящих санитарных правил), а также отбираться суточные пробы от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточных проб проводит медицинский работник или, под его руководством, повар в соответствии с рекомендациями приложения 10 настоящих санитарных правил».* В соответствии с приложением 10 *«Отобранные пробы сохраняют в течение* ***не менее 48 часов*** *(не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6 °C»*.
6. На момент проверки 19.06.2017 г. в холодильном оборудовании при температуре +60С хранится яйцо пищевое в количестве 18 шт., дата изготовления 25.05.2017 г., срок годности, установленный изготовителем 25 суток при температуре от 00С до +200С, т.е. срок годности истек 18.06.2017 г., что не соответствует ч. 7 ст. 17 ТР ТС 021/2011 согласно которого *«При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем».*
7. Повар Мезенцева О.С. осуществляла оказание услуг общественного питания лицам, получающим оздоровительные услуги в указанном лагере с дневным пребыванием детей, с нарушением требований пунктов 1, 2, 5 статьи 7 ТР ТС 021/2011 по безопасности по микробиологическим показателям: по результатам лабораторных исследований смывов с рук повара и со спецодежды на содержание условно-патогенных организмов и бактерий группы кишечной палочки в аккредитованной лаборатории филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» в городе Ялуторовске, Заводоуковском городском округе, Упоровском, Юргинском, Ялуторовском районах», отобранных на пищеблоке филиала «Южная СОШ», по адресу: Тюменская область, Ялуторовский район, д. Южная, ул. Береговая, 24, установлено нарушение требований безопасности по микробиологическим показателям, а именно: п. 12.1. СанПиН 2.4.4.2599-10 – правила личной гигиены не соблюдаются должным образом, о чем свидетельствует выделение в смывах с рук повара Мезенцевой О.С. бактерий группы кишечной палочки (БГКП), что подтверждено протоколом лабораторных исследований, № 05.02.1118-1127 от 15.06.2017г. (Аттестат аккредитации № РОСС.RU 0001.510772 выдан 27.04.2016). Таким образом, результат исследования смывов не соответствует требованиям СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней». Вышеуказанное также является нарушением требований ТР ТС 021/2011.
8. Санитарно содержание пищеблока и мойка столовой посуды осуществляется не надлежащим образом, так как по результатам лабораторных исследований смывов с стола готовой продукции и ложек на содержание условно-патогенных организмов и бактерий группы кишечной палочки в аккредитованной лаборатории филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» в городе Ялуторовске, Заводоуковском городском округе, Упоровском, Юргинском, Ялуторовском районах», отобранных на пищеблоке филиала «Южная СОШ», по адресу: Тюменская область, Ялуторовский район, д. Южная, ул. Береговая, 24, установлено нарушение требований безопасности по микробиологическим показателям, а именно: п.п. 10.1, 11.12. СанПиН 2.4.4.2599-10, о чем свидетельствует выделение в смывах с стола готовой продукции и ложек бактерий группы кишечной палочки (БГКП), что подтверждено протоколом лабораторных исследований, № 05.02.1118-1127 от 15.06.2017г. (Аттестат аккредитации № РОСС.RU 0001.510772 выдан 27.04.2016). Таким образом, результат исследования смывов не соответствует требованиям СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» и СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
9. В соответствии с протоколом лабораторных исследований, проведенных в аккредитованной лаборатории филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» в городе Ялуторовске, Заводоуковском городском округе, Упоровском, Юргинском, Ялуторовском районах № 05.01.312-315 от 13.06.2017г. (Аттестат аккредитации № РОСС.RU 0001.510772 выдан 27.04.2016) энергетическая ценность завтрака для детей от 11 лет и старше превышает нормируемую на 8,26%, что не соответствует п. 9.11 СанПиН 2.4.4.2599-10 согласно которого *«Допускается в течение дня отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5%, при условии, что средний процент пищевой ценности за оздоровительную смену будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи»*

**ЛОУ на базе филиала «Зиновская СОШ»** :

1. В лагере для 30 детей до 10 лет организован дневной сон, 29 постельных мест не обеспечены подушками, что не соответствует п. 5.3 СанПиН 2.4.4.2599-10 согласно которого *«…Каждое спальное место обеспечивается комплектом постельных принадлежностей (матрац с наматрасником, подушка, одеяло) и не менее чем 1 комплектом постельного белья (наволочка, простыня, пододеяльник, 2 полотенца)...»*.
2. Ведение журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья не позволяет проследить использование пищевых продуктов до окончания сроков годности (хранения), не везде указывается конечный срок реализации пищевых продуктов, в журнале бракеража готовой кулинарной продукции в графе «Дата и **час изготовления блюда**» указывается одно время приготовления для всех блюд, что не соответствует п. 9.24 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), согласно которого *«В целях производственного контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, за соблюдением условий хранений и сроков годности пищевых продуктов, оценкой качества приготовленных блюд на пищеблоке оздоровительного учреждения, должны ежедневно заполняться журналы, в соответствии с рекомендуемыми формами (приложение 9 настоящих санитарных правил), а также отбираться суточные пробы от каждой партии приготовленных блюд»*.
3. 20 июня 2017 года в меню на завтрак было блюдо «Яйцо отварное», на момент проверки 21.06.2017 г. в суточной пробе данное блюдо отсутствует, что не соответствует п. 9.24 СанПиН 2.4.4.2599-10 согласно которого *«В целях производственного контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, за соблюдением условий хранений и сроков годности пищевых продуктов, оценкой качества приготовленных блюд на пищеблоке оздоровительного учреждения, должны ежедневно заполняться журналы, в соответствии с рекомендуемыми формами (приложение 9 настоящих санитарных правил), а также отбираться суточные пробы от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточных проб проводит медицинский работник или, под его руководством, повар в соответствии с рекомендациями приложения 10 настоящих санитарных правил».* В соответствии с приложением 10 *«Отобранные пробы сохраняют в течение* ***не менее 48 часов*** *(не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6 °C»*.
4. Санитарно содержание пищеблока осуществляется не надлежащим образом, так как по результатам лабораторных исследований смывов с раздачи на содержание условно-патогенных организмов и бактерий группы кишечной палочки в аккредитованной лаборатории филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» в городе Ялуторовске, Заводоуковском городском округе, Упоровском, Юргинском, Ялуторовском районах», отобранных на пищеблоке филиала «Южная СОШ», по адресу: Тюменская область, Ялуторовский район, д. Южная, ул. Береговая, 24, установлено нарушение требований безопасности по микробиологическим показателям, а именно: п.п. 10.1. СанПиН 2.4.4.2599-10, о чем свидетельствует выделение в смывах с раздачи бактерий группы кишечной палочки (БГКП), что подтверждено протоколом лабораторных исследований, № 05.02.1140-1149 от 14.06.2017г. (Аттестат аккредитации № РОСС.RU 0001.510772 выдан 27.04.2016). Таким образом, результат исследования смывов не соответствует требованиям СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» и СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
5. В соответствии с протоколом лабораторных исследований, проведенных в аккредитованной лаборатории филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» в городе Ялуторовске, Заводоуковском городском округе, Упоровском, Юргинском, Ялуторовском районах № 05.01.320-323 от 13.06.2017г. (Аттестат аккредитации № РОСС.RU 0001.510772 выдан 27.04.2016) энергетическая ценность завтрака для детей от 11 лет и старше ниже нормируемой на 6,35%, что не соответствует п. 9.11 СанПиН 2.4.4.2599-10 согласно которого *«Допускается в течение дня отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5%, при условии, что средний процент пищевой ценности за оздоровительную смену будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи»*

Прилагаемые документы:

1. копии протоколов №№ от 08.06.2017 г., №№ от 13.06.2017 г., №№ от 14.06.2017 г.
2. предписание № от 23.06.2017

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) (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)

Подписи лиц, проводивших проверку

Главный специалист-эксперт территориального отдела \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.Н.Искра

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

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

должность, Ф.И.О. подпись

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017 г.