

АКТ ПРОВЕРКИ
органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля
юридического лица

№378

По адресу/адресам: Оздоровительной смены на базе бюджетного учреждения Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «Нижневартовский районный комплексный центр социального обслуживания населения»

ИНН 8620011141 ОГРН 1028601866292

Место нахождения: Место нахождения: 628634, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра, Нижневартовский район п.г.т. Излучинск, ул. Набережная, дом 15.

Фактический адрес осуществления деятельности: Ханты-Мансийский автономный округ – Югра, Нижневартовский район, п.г.т.Новооганск ул. Мелик-Карамова 8.

На основании Распоряжения заместителя Руководителя Управления Роспотребнадзора по ХМАО - Югре от «26» мая 2021 года №378 была проведена внеплановая документарная и выездная проверка в отношении Оздоровительной смены на базе бюджетного учреждения Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «Нижневартовский районный комплексный центр социального обслуживания населения»

Фактический адрес осуществления деятельности: Ханты-Мансийский автономный округ – Югра, Нижневартовский район, п.г.т.Новооганск ул. Мелик-Карамова 8.

Дата и время проведения проверки: с 01.06.2021г. по 23.06.2021г.

Общая продолжительность проверки: 16 рабочих дней

Акт составлен: Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ханты-Мансийскому автономному округу в городе Радужный

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки (заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры): не требуется.

Лицо(а), проводившие проверку: главный специалист-эксперт территориального отдела УРПН по ХМАО-Югре в г. Радужный Опря Виталие Евгеньевич

При проведении проверки присутствовали: начальник оздоровительной смены

В ходе проведения проверки установлено:

Руководствуясь данными акта санитарно-эпидемиологического обследования № НВ22.А.03880.06.21.от «21» июня 2021 г., представленной в рамках поручения № 12-03/98 от 26.05.2021 года Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения "Центр гигиены и эпидемиологии в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре" Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре в городе Нижневартовске и в Нижневартовском районе, городе Мегионе и в городе Радужном» установлено следующее:

Оздоровительная смена на базе бюджетного учреждения ХМАО-Югры «Нижневартовский районный комплексный центр социального обслуживания населения» (филиал в пгт.

Новооганск) расположен по адресу: 628638, РФ, Тюменская область, ХМАО - Югра, Нижневартовский район, пгт. Новооганск, ул. Мелик-Карамова, дом 8.

Письмо разрешение на работу лагеря с дневным пребыванием детей предоставлено. Лагерь укомплектован из детей в возрасте от 7 до 18 лет, всего 25 человек, сформировано 3 смены. Время работы лагеря с 09.00. до 15.00. Планируется организовать 2-х разовое горячее питание (завтрак, обед) на базе бюджетного учреждения ХМАО-Югры «Нижневартовский районный комплексный центр социального обслуживания населения».

Сроки работы 1 смена: с 01.06.2021 года по 30.06.2021 года. Режим работы лагеря с 08.30 до 14.30 с 2-х разовым питанием (завтрак, обед).

Приказ № 55 от 22 марта 2021 г. «Об организации летней оздоровительной кампании».

Режим дня и план мероприятий в лагере, расписанный по дням, представлен. Основные элементы режима дня соответствуют гигиеническим требованиям.

На территории оздоровительного учреждения выделены: зона отдыха, физкультурно-спортивная, хозяйственная зоны. На площадке установлено оборудование для проведения физкультурных занятий.

Хозяйственная зона имеет самостоятельный въезд с улицы. Для сбора мусора и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны предусмотрена площадка с водонепроницаемым твердым покрытием, на площадке установлены контейнеры для сбора мусора с крышками. Площадка оборудована с трех сторон ветронепроницаемым ограждением с высотой, превышающий высоту контейнера, что соответствует требованиям п. 2.2.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее по тексту СП 2.4.3648-20).

Набор помещений оздоровительного учреждения включает: на 1-м этаже - спортивный зал, музыкальный зал, игровая комната, комната саморазвития, массажный кабинет, кабинет трудовой терапии, комната релаксации и кабинет психолога (на 2-м этаже), гардероб, туалеты. Пол во всех игровых кабинетах покрыт линолеумом, стены – обои под покраску, потолок – потолочная плитка.

Гардеробные оборудованы вешалками для верхней одежды детей.

Игровые помещения расположены на 1 этаже, оборудованы необходимым игровым и дидактическим оборудованием, что соответствует требованиям п. 3.12.2. СП 2.4.3648-20. В игровых комнатах для соблюдения режима проветривания имеются форточки (фрамуги). На открывающихся окнах, форточках предусмотрены сетки от залета кровососущих насекомых. Для ограничения избыточного теплового воздействия окна оборудованы жалюзи, что соответствует требованиям п. 2.4.13. СП 2.4.3648-20.

Для организации медицинского обслуживания в оздоровительном учреждении предусмотрен медицинский блок, включающий в себя кабинет приема, и процедурный кабинет, оборудованные раковинами для мытья рук, с подводкой к ним холодной и горячей воды со смесителем, необходимым инвентарем и оборудованием, соответствует требованиям п. 2.9, 2.9.1, 2.9.2 СП 2.4.3648-20. Для временной изоляции заболевших детей используется процедурный кабинет, что соответствует требованиям п. 2.9.3 СП 2.4.3648-20.

Туалеты для мальчиков и девочек отдельные, оборудованы кабинами с дверьми без запоров. Для персонала выделен отдельный туалет. Туалеты оборудованы ведрами, держателями для туалетной бумаги, мылом, бумажными полотенцами. Санитарно-техническое оборудование в исправном состоянии, без сколов, трещин и других дефектов, что соответствует требованиям п.2.4.11. СП 2.4.3648-20.

Для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфекционных растворов, предусмотрено отдельное помещение, оборудованное поддоном и подводкой к ней холодной и горячей воды со смесителем, соответствует требованиям п. 2.4.12. СП 2.4.3648-20. Для проведения уборки и дезинфекции помещений и оборудования имеются моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в установленном порядке. Инструкции по приготовлению рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств имеются. Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, тазы, швабры, ветошь) имеет сигнальную маркировку (красного цвета), хранится отдельно от другого уборочного инвентаря, что соответствует требованиям п. 2.11.3. СП 2.4.3648-20.

Пищеблок размещен на 1-м этаже здания. Имеет следующий набор производственных цехов. Овощной цех, мясо-рыбный цех, горячий цех, мучной (пекарский) цех, цех холодных закусок, моечная, складские помещения, комната для персонала, сан. узел, загрузочная. Внутренняя отделка: потолки покрыты водоэмульсионной краской, полы покрыты керамической плиткой, стены облицованы плиткой. Технологическое оборудование в рабочем состоянии.

Весь технологический инвентарь и посуда промаркированы.

Во всех цехах установлены раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители, что соответствует требованиям п. 2.6.3. СП 2.4.3648-20.

Моечная оборудована стеллажами, посудомоечной машиной, моечными ваннами для мытья посуды с гибким шлангом, ванной для мытья посуды. В моечной установлен резервный источник горячего водоснабжения. Моющие, дезинфицирующие средства имеются. В моечной вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств и температурных режимах воды в моечных ваннах. Применяется дезинфицирующее средство «Део-хлор». Мучной (пекарский) цех оборудован тестомесом, имеется пекарский шкаф для выпечки, весы, производственный стол, раковина. В мучном цехе установлен шкаф для хранения хлеба, для чистки шкафа имеется промаркированная щетка. Инструкции по обработке шкафа для хлеба вывешена. Внутренняя отделка цеха полы и стены покрыты кафелем, потолок-покраска.

В овощном цехе установлена картофелечистка, ванна для обработки овощей, производственный стол, раковина для мытья рук. Имеются промаркированные емкости для обработки зелени. Инструкции по обработке зелени и мытье посуды вывешены. В овощном цехе оборудован душ для сотрудников. Внутренняя отделка цеха полы и стены покрыты кафелем, потолок-покраска.

В мясо-рыбном цехе установлены 2 производственных промаркированных стола, весы, моечная ванна, раковина для мытья рук персонала, морозильная камера, электрическая мясорубка. В мясо-рыбном цехе проводится обработка яиц, инструкции соблюдаются, имеются промаркированные емкости и специальная промаркированная одежда.

Горячий цех оснащен необходимым технологическим оборудованием. Имеется две электрические плиты, электрочел, контрольные весы, электропривод для готовой продукции, холодильные шкафы для суточной пробы и для хранения приготовленных салатов, также имеется раздаточная оборудованная мармитами.

Холодный цех оборудован 2 столами, раковиной для мытья рук, моечной ванной для вторичной обработке овощей и фруктов.

Для хранения хлеба имеется отдельный шкаф, для нарезки выделен стол.

В коридоре установлены холодильные и морозильные камеры для молочной продукции, сырого мяса, сырых кур, и холодильник для гастрономии. Температурный режим соблюдается, имеются термометры.

Выделена комната для персонала, оборудована индивидуальными шкафчиками.

При входе в обеденный зал оборудованы раковины для мытья рук в количестве 10 из расчета 1 умывальник на 20 человек.

Вентиляционная система в пищеблоке приточно-вытяжная с принудительным побуждением.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов гарантирующих качество и безопасность пищевых продуктов, документы удостоверяющие качество и безопасность продукции имеются. В целях производственного контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, за соблюдением условий хранения и сроков годности пищевых продуктов, оценкой качества приготовленных блюд на пищеблоке ежедневно заполняются журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, ведомость контроля за рационом питания, журнал здоровья, журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования) и отбираются суточные пробы от каждой партии приготовленных блюд. С – витаминизация третьих блюд обеденного рациона проводится.

Режим проветривания в помещениях соблюдается, что соответствует требованиям п. 2.7.2 СП 2.4.3648-20. Аптечки (в игровых комнатах) первой помощи предоставлены. Лекарственные препараты для оказания экстренной медицинской помощи имеются, препаратов с истекшим сроком годности не обнаружено.

Списочный состав сотрудников предоставлен. Каждый работник лагеря имеет личную медицинскую книжку установленного образца, все сотрудники прошли периодические медицинские осмотры, гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке и привиты в соответствии с национальным календарем прививок, что соответствует требованиям п. 1.5 СП 2.4.3648-20.

В качестве профилактики распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) проводится каждые 2 часа протирание всех поверхностей и проветривание помещений. На входе в здание установлен пост с записью всех входящих и бесконтактное измерение температуры с фиксацией в журнале. Присутствует антисептическое средство.

Нарушения обязательных требований, установленных муниципальными правовыми актами, в части санитарно-эпидемиологических требований к условиям отдыха и оздоровления детей, их воспитания и обучения в ходе контрольно-надзорных мероприятий не выявлены.

К акту прилагаются документы (копии) (протоколы лабораторных и инструментальных исследований и т.д.):

1. Распоряжение №378 от 26.05.2021г.;
2. Уведомление о проведении плановой выездной проверки от 27.05.2021г. № 12-13/821;
3. Поручение филиалу ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре в г. Нижневартовске и Нижневартовском районе, в г. Мегионе и в г. Радужном» от 26.05.2021г. №12-03/98;
4. Акт санитарно-эпидемиологического обследования НВ22.А.03880.06.21.от «21» июня 2021 г.,
5. Протокола лабораторных исследований

Подписи лиц, проводивших проверку:

Главный специалист

В.Е.Опря

должность

подпись

ФИО

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

«23» июня 2021 г.

(подпись)

ФИО

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

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку)