

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 Омской области

10 Лет Октября ул., д. 98, г. Омск, 644001  
Тел. (3812) 32-60-32 Факс (3812) 32-60-30 E-mail: rpn@55.rosпотребнадzor.ru. http://55.rosпотребнадzor.ru  
ОКПО 76326543, ОГРН 1055504019768, ИНН/КПП 5503088113/550401001

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

Управление Роспотребнадзора  
по Омской области  
644001 г. Омск,  
ул. 10 лет Октября, 98  
(место составления акта)

“ 26 ” 06 20 17 г.  
(дата составления акта)  
16 ч. 00мин  
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

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

№ 796

По адресу/адресам: 644088, город Омск, ул. Энтузиастов, 11Б

(место проведения проверки)

На основании: распоряжения №796 от 17.05.2017г о проведении плановой выездной проверки  
юридического лица, решения №153 от 05.06.2017г.

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

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

Бюджетного общеобразовательного учреждения города Омска «Средняя общеобразовательная  
школа №63 (оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей)

(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: 07.06.17г. с 10-00 до 14-00, 22.06.17г. с 15-00 до 17-00,  
23.06.17г. с 11-00 до 13-00, 26.06.17г. с 15-00 до 16-00, 4 дня/ 9 часов

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Управление Роспотребнадзора по Омской области  
644001 г. Омск, ул. 10 лет Октября, 98.

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

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

Пучкина Наталья Геннадьевна

19.05.2017г., 15 ч. 00мин.

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки:

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо (а), проводившее проверку: главный специалист-эксперт отдела по надзору за условиями воспитания и обучения и питанием населения Орлова Людмила Михайловна

Засорина Анастасия Федоровна - врач по общей гигиене отдела обеспечения санитарного надзора ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Омской области», Котенко Светлана Дмитриевна – помощник врача по гигиене детей и подростков отдела обеспечения санитарного надзора ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Омской области», Казанцева Галина Яковлевна – помощник врача по гигиене детей и подростков отдела обеспечения санитарного надзора ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Омской области», .

Свидетельство об аккредитации «Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения; обеспечение защиты прав потребителей и потребительского рынка» от 26.02.2010 № 36-АК, выданное Роспотребнадзором на срок до 26.02.2015 года. Аттестат аккредитации испытательного лабораторного центра №РОСС.0001.510193 от 26.07.2013г. по 26.07.2018 года выдан Федеральной службой по аккредитации РОССАККРЕДИТАЦИЯ)

(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 Пучкина Наталья Геннадьевна, начальник лагеря с дневным пребыванием обучающихся Поздеева Ирина Анатольевна.

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, уполномоченного представителя саморегулируемой организации (в случае проведения проверки члена саморегулируемой организации), присутствовавших при проведении мероприятий по проверке

В ходе проведения проверки:

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

(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):

выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний):

нарушений не выявлено:

Оздоровительный сезон начат 01.06.2017г., продолжительность сезона 21 день до 26.06 2017г. Списочный состав – 180 детей, на день проверки в лагере присутствует 180 детей. Школьники находятся в лагере с 8-30 до 14-30 часов без организации дневного сна, питание 2-х разовое. Игровые комнаты располагаются на первом этаже в кабинетах №№5, 6, 8, 9, на втором этаже кабинеты №№23, 24, 26, 27. Кабинеты укомплектованы ученическими столами и стульями. В кабинетах имеются умывальные раковины с подводкой холодной и горячей воды, бумажные полотенца, мыло имеются в каждом кабинете. Проветривание помещений через форточки, противомоскитная сетка установлена.

Используется 7 туалетов: 3 для мальчиков в составе по 2 раковины, 2 унитаза, 1 писсуар и 2 раковины, 3 унитаза, 1 раковина, 2 унитаза; 3 для девочек в составе каждого туалета по 2 раковины и 3 унитаза. Все унитазы оборудованы кабинками с дверями. Служебный туалет – 1 раковина, 1 унитаз. В каждом сан. узле имеются рулоны бумажных полотенец, туалетная бумага, мыло.

Уборочный инвентарь промаркирован, хранится в специальном помещении, моющие, дезинфицирующие средства имеются в количестве месячного запаса, инструкции по приготовлению дез. средств, режимах дезинфекции вывешены.

Для организации питьевого режима используется 1 питьевой фонтанчик с ограничительными кольцами.

Медицинский кабинет состоит из двух помещений: кабинета приема и процедурной. Для размещения заболевших детей будет использоваться процедурный кабинет. Документация по медобслуживанию представлена в полном объеме. Медицинское обслуживание осуществляет медработник со средним образованием. Проведен осмотр детей на наличие педикулеза, измерения для оценки эффективности оздоровления (рост, вес, жизненная емкость легких, мышечная сила рук), журналы (в каждом отряде) по осмотру на наличие клещей заполнены.

#### **Организация питания.**

Питание организовано в одну смену на базе пищеблока работающего на сырьевом цикле, который расположен на 1-ом этаже школы. Питание 2-х разовое (завтрак, обед). Циклическое 10-ти дневное меню утверждено директором школы, при проверке «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции» установлено, что фактический рацион питания за период работы соответствует утвержденному меню. Циклическое меню отвечает физиологическим потребностям: в меню включены блюда из мяса, рыбы, мяса птицы, молока (каши) и кисломолочных продуктов (творог, сыр), овощей. Меню составлено с учетом возраста обучающихся по массе порций, в примерном меню отражена информация о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецептурные сборники. Документация по контролю за организацией питания ведется согласно установленным формам, в полном объеме, своевременно. Приказ о создании бракеражной комиссии имеется. Поставку продуктов осуществляет И.П. Костин в объеме на 1-2 дня работы на имеющиеся продукты представлены накладные, сертификаты и декларации о соответствии, товарные ярлыки и этикетки. Технологические карты наготавливаемые блюда имеются. «Журнал бракеража продуктов и продовольственного сырья» ведется своевременно согласно установленной формы. Скоропортящиеся продукты хранятся в соответствии с гигиеническими требованиями. «Журнал здоровья» ведется своевременно согласно установленной формы. Суточные пробы отобраны от всех блюд и кулинарных изделий, выданных детям, правила отбора и хранения суточных проб повар знает.

Витаминизация аскорбиновой кислотой охлажденных напитков проводится из расчета 25мг. на одну порцию, журнал ведется согласно установленной формы.

В соответствии с набором помещений, моечного оборудования пищеблок работает на сырье овощном и мясо-рыбных полуфабрикатах: имеются мясо-рыбный цех, где обеспечены условия и для обработки мяса птицы и яйца, используется средство «Оптимакс», овощной цех и в варочном цехе организована зона для приготовления теста.

Поступление продуктов осуществляется по служебный вход и далее плодоовощная продукция поступает в производственный цех, мясо-рыбная продукция в холодильники бакалея в складское помещение. Моечное и технологическое оборудование имеется в достаточном количестве, исправно. Холодильного оборудования имеется 4 единицы. Спиртовые термометры имеются в каждом холодильнике, журнал учета температуры в холодильниках ведется согласно установленной формы.

Зона для мытья столовой и кухонной посуды совмещена и находится смежно с варочным цехом. Для мытья столовой посуды имеется 5 производственных ванн, душевые насадки в составе, в ванне для ополаскивания посуды используются решетчатые кассеты, для мытья посуды используется жидкое средство «Прогресс», инструкции вывешены. Ополаскивание посуды осуществляется в посудомоечной машине. Имеются металлические стеллажи для хранения чистой столовой посуды и кухонной посуды, для прокаливания столовых приборов используется металлическая кассетница. Имеется резервный источник горячей воды - электроводонагреватель «Timberk» - подает горячую воду на ванны для мытья столовой и кухонной посуды.

Кухонной посудой, разделочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены в достаточном количестве. Столовой посуды имеется по 2,5 комплекта на одно посадочное место, на пищеблоке имеется 3 весов, 1 весы в складском помещении

Обеденный зал 100 мест укомплектован обеденной мебелью (столы и табуреты), в обеденном зале установлено 5 умывальных раковин, с подводкой холодной и горячей воды, 2 электрополотенца, 2 диспенсера для жидкого мыла, имеется твердое мыло, рулоны бумажных полотенец.

На пищеблоке работает 5 человек, санитарной одежды имеется по 3 комплекта, хранение личной и санитарной одежды организовано в бытовом помещении в отдельных шкафах, служебный туалет имеется. Уборочный инвентарь хранится в шкафу, для туалета – в туалете, сигнальная маркировка имеется.

В ходе проверки не выявлено нарушений в части соблюдения обязательных требований:

ТР ТС 023/2011 «Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» - представлены документы, подтверждающие качество и безопасность продукции, условия и сроки хранения соблюдаются;

ТР ТС 033/2013 «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности молока и молочной продукции» - представлены документы, подтверждающие качество и безопасность продукции, условия и сроки хранения соблюдаются;

ТР ТС 024/2011 «Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию» отобрана проба масла подсолнечного «Алтай» на кислотное и перекисное число, согласно протокола испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области» от 16.06.2017г. №14049 данный образец продукции соответствует по показателям указанным в протоколе;

ТР ТС 034/2013 «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции» представлены документы, подтверждающие качество и безопасность продукции, условия и сроки хранения соблюдаются;

«ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции» - отобраны готовые блюда на микробиологические показатели 2 пробы. Согласно протоколам испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области» от 13.06.2017г. №13490, №13487, от 16.06.2017г. №14399 данные образцы продукции соответствуют по показателям, указанным в протоколе;

«ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки» - проведена экспертиза потребительской масла подсолнечного «Алтай». Согласно экспертному по маркировке упакованной пищевой продукции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области» № 2696 ГД/ЛМ от 22.06.2017г. маркировка соответствует;

