

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ярославской области

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ярославской области
150003, г.Ярославль, ул.Войнова, д.1

02.07.2019
10:00

АКТ ПРОВЕРКИ
органом государственного контроля (надзора), органом муниципального
контроля юридического лица, индивидуального предпринимателя
№ 690

По адресу/адресам:

152843, Ярославская область, Мышкинский р-н, с. Шипилово, ул. Школьная, д.2,
Муниципальное общеобразовательное учреждение Шипиловская основная
общеобразовательная школа (МОУ Шипиловская ООШ)

На основании распоряжения Руководителя Управления Роспотребнадзора, главного государственного санитарного врача по Ярославской области Звягина Александра Михайловича № 690 от 21.05.2019 была проведена плановая выездная проверка в отношении: лагеря с дневным пребыванием детей при Муниципальном общеобразовательном учреждении Шипиловская основная общеобразовательная школа (МОУ Шипиловская ООШ), 152843, Ярославская область, Мышкинский р-н, с. Шипилово, ул. Школьная, д.2

Дата и время проведения проверки: лагеря с дневным пребыванием детей при Муниципальном образовательном учреждении Шипиловская основная общеобразовательная школа

07.06.2019 с 9:15 по 12:20. Продолжительность 3:05

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней

Акт составлен: в Управлении Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ярославской области.

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

«28» мая 2019 г.

Дата

13:40

Время

Ср

Подпись

Орлов М В

Ф.И.О.

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

Лицо(а), проводившие проверку:

Ведущий специалист-эксперт отдела надзора за условиями воспитания и обучения Александрова Ирина Игоревна – руководитель проверяющей группы;

Ведущий специалист-эксперт отдела надзора за условиями воспитания и обучения Кочешкова Елена Сергеевна.

При проведении проверки присутствовали: директор МОУ Шипиловская ООШ–Орлова Татьяна Васильевна;
начальник лагеря при МОУ Шипиловская ООШ – Беспоясова Лидия Михайловна.

Во время проверки были выявлены следующие нарушения СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»:

1. К работе допущены работники, не привитые или не имеющие сведений о прививках: от кори (Кукушкина Н. В.), от дифтерии (Беспалова Л. М.), от гепатита А (Кукушкина Н. В.);

Во время проведения проверки отсутствовали медицинские книжки Шуйского А. Н. и Чеснокова, также выяснилось, что Чесноков не проходил медицинское обследование, что является нарушением требования п.1.7 СанПиНа 2.4.4.2599-10, согласно которому, к работе в оздоровительном учреждении допускаются лица, прошедшие профессиональную гигиеническую подготовку, аттестацию и медицинское обследование в установленном порядке. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация проводится не реже одного раза в два года. Работник оздоровительных учреждений должен быть привит в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а так же по эпидемиологическим показателям; указанные нарушения также свидетельствуют о неисполнении п.1.8 СанПиНа 2.4.4.2599-10, согласно которому, каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, профилактических прививках, отметки о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

2. На первом этаже в туалете для девочек сиденье для унитаза имеет трещину, в туалете для мальчиков на втором этаже сиденье для унитаза грязное, что является нарушением п. 5.8 СанПиНа 2.4.4.2599-10, согласно которому санитарно-техническое оборудование должно быть исправным без сколов, трещин и других дефектов. Унитазы обеспечиваются сиденьями, позволяющими проводить их ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3. В туалетах для мальчиков и для девочек, на первом и втором этажах, хранится уборочный инвентарь в открытом доступе; на раковинах стоят бутылки с моющим средством «Санокс», что является нарушением п.5.10 СанПиНа 2.4.4.2599-10, согласно которому для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфицирующих растворов предусматривается отдельное помещение, оборудованное поддоном и подводкой к нему холодной и горячей воды со смесителем.

4. В кабинете для младших классов в правом углу, потолок имеет дефект (осыпалась потолочная краска), что является нарушением п.5.4 СанПиНа 2.4.4.2599-10, согласно которому помещения для кружковых занятий и их оборудования должны соответствовать санитарным правилам, предъявляемым к учреждениям дополнительного образования (СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей») в п.3.8 говорится, что потолки, стены и полы всех помещений должны быть гладкими, без нарушения целостности и признаков поражения грибком.

5. Согласно представленному меню на 5-й день в обед на второе блюдо заявлена запеканка из творога, а на 7-й день в обед на второе блюдо заявлены оладьи со сгущенным молоком, что является нарушением п 9.15 СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул», согласно которому второе горячее блюдо должно быть из мяса, рыбы или птицы с гарниром.

6. Не были предоставлены результаты обследований на педикулез, что является нарушением п.13.4 СанПиН 2.4.4.2599-10, согласно которому, медицинский персонал осуществляет ежедневный контроль за соблюдением требований санитарных правил, организует профилактическую работу с детьми и персоналом по предупреждению инфекционных и неинфекционных заболеваний, проводит ежедневный осмотр детей при приеме в оздоровительное учреждение (включая осмотр на педикулез), ведет учет заболеваемости и оцениваются показатели заболеваемости и эффективность оздоровления детей и подростков.

Выявлены следующие нарушения СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»:

7. В зале для мероприятий и в горячем цехе пищеблока окна с трещинами, что является нарушением п.6.10 СанПиН 2.4.2.2821-10, согласно которому остекление окон должно быть выполнено из цельного стеклопакета. Замена разбитых стекол должна проводиться немедленно.

8. В туалете для мальчиков на втором этаже отсутствует горячая вода, что является нарушением п.8.1 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях», согласно которому холодным и горячим централизованным водоснабжением обеспечиваются помещения общеобразовательной организации, дошкольного образования и интерната при общеобразовательной организации, в том числе: помещения пищеблока, столовая, буфетные, душевые, умывальные, кабины личной гигиены, помещения медицинского назначения, мастерские трудового обучения, кабинеты домоводства, помещения начальных классов, кабинеты рисования, физики, химии и биологии, лаборантские, помещения для обработки уборочного инвентаря и туалеты в общеобразовательных организациях.

9. В туалете для девочек на первом этаже, потолок с дефектом (следы от протечки труб), что является нарушением п.4.28 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях», согласно которому потолки и стены всех помещений должны быть гладкими, без щелей, трещин, деформаций, признаков поражений грибом и допускающими проводить их уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств. Допускается в учебных помещениях, кабинетах, рекреациях и других помещениях оборудование подвесных потолков из материалов, разрешенных для применения в общеобразовательных организациях, при условии соблюдения кратности воздухообмена;

10. На пищеблоке, около двери, где принимают продукты, стоит уборочный инвентарь, что является нарушением п. 4.26 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», согласно которому в ранее построенных зданиях общеобразовательных организаций выделяется отдельное место для хранения всего уборочного инвентаря (кроме инвентаря, предназначенного для уборки помещений пищеблока и медицинского назначения), которое оборудуется шкафом; а также п. 5.22. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которому для хранения уборочного инвентаря выделяют отдельное помещение, оборудованное душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды; при отсутствии такого помещения хранение уборочного инвентаря допускается в специально отведенном месте; хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается.

11. в столовой, где питаются дети, окно не открывается и не имеет москитной сетки, что является нарушением п. 6.8 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические

требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», согласно которому окна должны быть оборудованы откидными фрамугами с рычажными приборами или форточками. Фрамуги и форточки должны функционировать в любое время года, п.6.2 СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул», согласно которому на открывающихся окнах, фрамугах, форточках в летнее время необходимо предусмотреть наличие сетки от залета кровососущих насекомых и п 11.2 СанПиН этих же СанПиН, согласно которому уборка помещений проводится при открытых окнах и фрамугах в летний период и открытых форточках и фрамугах в другие сезоны.

Выявлены следующие нарушения СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»:

12. На столовой посуде (тарелки) имеются сколы, что является нарушением п. 4.12. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которому не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

13. В помещении для приема продуктов, за дверью на полу стоит кастрюля с луком, без маркировки, что является нарушением п.5.2 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которому производственные и иные помещения организаций общественного питания должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

14. В холодильнике для хранения рыбы, в морозильной камере находится пакет с замороженной рыбой без маркировки, в камере этого же холодильника хранятся 11 кочанов свежей белокочанной капусты без маркировки; в холодильник для хранения молочной продукции и консервов хранятся куриные яйца и огурцы соленые без маркировки; в холодильнике для хранения мяса, в морозильной камере, хранится мясо телятины без маркировки; в холодильнике для суточных проб, в ящиках для овощей и фруктах хранятся огурцы и помидоры без маркировки, масло без маркировки и упаковки (в масленке); хлеб не имеет индивидуальной упаковки и не имеет маркировки, что является нарушением п. 6.26 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которому не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

15. Примерное меню составлено без учета возрастных групп на 7-11 и 12-18 лет, что является нарушением п.6.6 СанПиН 2.4.5. 1409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которому примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет), так же в примерном меню масса выдаваемых овощей ниже нормы (огурцы – 50 грамм в 1-й, 3-й, 8-й и 10-й дни; помидор – 50 грамм во 2; 5; и 9 дни; 4-й и 9-й дни без овощей), что является нарушением п.6.9 СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которому С учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд (приложение 3 настоящих санитарных правил), их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп

обучающихся в общеобразовательных учреждениях (таблицы 1, 3 и 4 приложения 4 настоящих санитарных правил) и учреждениях начального и среднего профессионального образования (таблица 2 приложения 4 настоящих санитарных правил), то есть огурцы и помидоры должны выдаваться по массе от 60 до 100 грамм для возрастной группы 7-11 лет и от 100 до 150 грамм для возрастной группы от 11 лет и старше (согласно таблице в приложении 3).

16. При проверке склада для хранения продуктов питания были обнаружены просроченные продукты:

- Кислота уксусная пищевая 70% «КомисКом» ООО «Калязинский ЭПК». Дата разлива: 15.08.16 Срок годности: 2 года с даты разлива;

- Хлопья овсяные «Экстра» 800 г. Изготовитель: ООО «Карачиха» (2 коробки). Срок годности: 4 месяца. Изготовлено и упаковано: 06.01.2019;

что является нарушением пункта 8.29 СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которому в организация общественного питания образовательных учреждений должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

17. В журнале учета температуры режима холодильного оборудования отсутствуют данные за 06.06.2019, в холодильнике для хранения рыбы отсутствует термометр, а в холодильнике для хранения мяса термометр неисправный, что является нарушением п.14.10 СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которому с целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с использованием термометров (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» в соответствии с рекомендуемой формой (форма 5 приложения 10 настоящих санитарных правил).

18. При микробиологическом исследовании в пробе второго блюда обеда от 04.06.2019 обнаружены бактерии группы кишечной палочки, что не допускается гигиеническим нормативом и свидетельствует о нарушении технологии приготовления блюда при кулинарной обработке (см. протокол лабораторных исследований аккредитованного испытательного лабораторного центра ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в Ярославской области № 1122 от 13 июня 2019 г.) и является нарушением требований п. 6.11 СанПиН 2.4.5. 2409-08.

Нарушения обязательных требований СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» и СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул» образуют состав административного правонарушения, предусмотренного ч.1 ст. 6.7 КоАП РФ (нарушение санитарно-эпидемиологических требований к условиям отдыха и оздоровления детей, их воспитания и обучения), ответственность за которое как должностное лицо несет директор МОУ Шипиловская ООШ – Орлова Татьяна Васильевна на основании раздела 5.4 Устава, утвержденного приказом управления образования администрации Мышкинского муниципального района № 180 от 28 ноября 2017 г.

Нарушение обязательных требований СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» образуют состав административного правонарушения, предусмотренного ст. 6.6 КоАП РФ (нарушение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения), ответственность за которое как должностное лицо несет заведующий хозяйством

Муниципального общеобразовательного учреждения Шипиловская основная общеобразовательная школа Юрова Маргарита Александровна.

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

Ведущий специалист-эксперт
отдела надзора за условиями
воспитания и обучения



Александрова И.И.

Уполномоченный представитель
юридического лица,
индивидуальный
предприниматель, его
уполномоченный представитель

Прилагаемые к акту документы:
Протоколы лабораторных исследований аккредитованного испытательного
лабораторного центра ФБУЗ "Центра гигиены и эпидемиологии в Ярославской области".

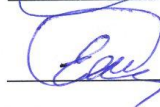
Подписи лиц, проводивших проверку:

Ведущий специалист-эксперт отдела надзора за
условиями воспитания и обучения



Александрова Ирина
Игоревна

Ведущий специалист-эксперт отдела надзора за
условиями воспитания и обучения




Кочешкова Елена
Сергеевна

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

« ____ » _____ 20 ____ г.
Дата



Подпись



Ф.И.О.

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

Ведущий специалист-эксперт отдела надзора за
условиями воспитания и обучения

_____ Александрова И. И.