



**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 Ханты-Мансийскому автономному округу – ЮГРЕ**

**ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ  
в городе Нягани и Октябрьском районе**

1 микрорайон, дом 20, г. Нягань, Ханты-Мансийский автономный округ – ЮГРА, Тюменская область, 628181  
телефон факс: 8(34672)62714, 8(3467)360003(5001)  
e-mail: [nyagan@86.rospotrebnadzor.ru](mailto:nyagan@86.rospotrebnadzor.ru)

ОКПО 76830253, ОГРН 1058600003681, ИНН/КПП 8601024794/860101001

от 11.07.2024 № 15-18/1026

МБОУ "Приобская СОШ"

На № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

628126, ХМАО-Югра, Октябрьский район,  
пгт. Приобье, улица Школьная, 1

Требование  
о представлении документов  
при проведении профилактического визита

**Мною, заместителем начальника территориального отдела, Свищевым Максимом  
Константиновичем**

(фамилия, имя, отчество (при наличии), должность инспектора)

при проведении профилактического визита в отношении: организации отдыха детей и их оздоровления на базе МБОУ "Приобская СОШ" ОГРН 1028601498408, ИНН 8614002533 по адресу(ам): 628126, ХМАО-Югра, Октябрьский район, пгт. Приобье, улица Школьная, 1

(указывается наименование контролируемого лица, адрес место нахождения и места осуществления деятельности)

в целях оценки соблюдения контролируемым лицом обязательных требований установлена необходимость истребования документов.

В связи с чем, на основании абзаца 2 пункта 11(4) постановления Правительства Российской Федерации от 10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществлении государственного контроля (надзора), муниципального контроля»

ТРЕБУЮ представления следующих документов:

1. Режим работы детского оздоровительного лагеря с приказами;
2. Личные медицинские книжки работников;
3. Списочный состав работников и детей;
4. Информация о проведенной акарицидной обработке территории;
5. Договоры на предоставление услуг по медицинскому обслуживанию, по проведению дератизации, барьерной дератизации, дезинсекции, по холодному и горячему водоснабжению, по откачке и вывозу ЖБО, по обращению с твердыми коммунальными отходами.
6. Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических)

мероприятий и результаты исследований (столовая, пищеблок);

7. Документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов питания, на поставку продуктов питания для детского оздоровительного лагеря;

8. Копия примерного меню для питания детей в детском оздоровительном лагере

(перечислить необходимые и (или) имеющие значение для проведения оценки соблюдения контролируемым лицом обязательных требований документы)

Указанные в требовании документы необходимо представить в срок проведения профилактического визита до «19» июля 2024г.

Зам. начальника



М.К. Свищев

Настоящее требование направлено (вручено):

(указывается информация о контролируемом лице)



**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 Ханты-Мансийскому автономному округу – ЮГРЕ**

**ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ  
в городе Нягани и Октябрьском районе**

1 микрорайон, дом 20, г. Нягань, Ханты-Мансийский автономный округ – ЮГРА, Тюменская область, 628181

телефон факс: 8(34672)62714, 8(3467)360003(5001)

e-mail: [nyagan@86.rospotrebnadzor.ru](mailto:nyagan@86.rospotrebnadzor.ru)

ОКПО 76830253, ОГРН 1058600003681, ИНН/КПП 8601024794/860101001

от 11.07.2024 № 15-18/1025

МБОУ "Приобская СОШ"

На № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

628126, ХМАО-Югра, Октябрьский район,  
пгт. Приобье, улица Школьная, 1

Уведомление о проведении  
профилактического визита  
(ПМ 86240041000111325863)

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ханты-Мансийскому автономному округу – Югре в г. Нягани и Октябрьском районе, в соответствии с пунктом 11(4) постановления Правительства Российской Федерации от 10.03.2022 №336 «Об особенностях организации и осуществлении государственного контроля (надзора), муниципального контроля», уведомляет МБОУ "Приобская СОШ" ОГРН 1028601498408, ИНН 8614002533 о проведении профилактического визита по адресу(ам): **628126, ХМАО-Югра, Октябрьский район, пгт. Приобье, улица Школьная, 1** (организации отдыха детей и их оздоровления)

Проведение обязательного профилактического визита запланировано **«19» июля 2024г.** должностными лицами территориального отдела Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в г. Нягани и Октябрьском районе: **начальником, К.В.Шахназаровым, заместителями начальника, М.К. Свищевым.**

Профилактический визит проводится в целях оценки соблюдения обязательных требований и предусматривает возможность проведения осмотра, отбора проб (образцов), истребования документов, экспертизы.

Перечень обязательных требований, оценка соблюдения которых будет проводиться в рамках профилактического визита:

1) ст.11, п.2 ст.17, п.1, п.2 ст.28 Федерального закона РФ №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

2) п.1.5, п. 1.8, п.2.4.9, п. 2.4.12, п. 2.4.13, п. 2.4.6.2, п.2.5.2, п.2.5.3, п. 2.6.2, п.2.8.9, п. 2.11.2, п. 2.11.3, п. 2.11.6, п., п. 3.4.3, п. 2.2.3, 2.2.6, п.2.6.1 п. 2.11.9, п. 3.12.1, п.3.12.5 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

3) п.2.1, п.2.2, п.2.7, п. 2.10, п.2.15, п.2.16, п.2.18, п.2.19, п.2.21, п.2.22, п.2.23, п.3.1, п.3.4, п.3.13, п. 4.5, п.4.6, п.8.1.2, п.8.1.7, п.8.1.10, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

4) п.3, п.4 ст.5, п.1-п.3 ст. 10, п.1-п.5 ст.14, п.7 п.9, п.12 ст.17 ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880)».



Зам. начальника

A handwritten signature in blue ink, appearing to be the initials 'М.К.' followed by a stylized surname.

М.К. Свищев



Отметка о размещении сведений об профилактическом визите в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий

Учетный № 86240041000111325863

Дата «11» июля 2024года

Ссылка на карточку мероприятия в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий:

QR-код, обеспечивающий переход на страницу в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», содержащую запись единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий о профилактическом мероприятии в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, в рамках которого составлен соответствующий документ



## 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 Ханты-Мансийскому автономному округу – ЮГРЕ

### ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ в городе Нягани и Октябрьском районе

«30» июля 2024г. 16:00

(дата и время составления акта)

г. Нягань, 1 мкр., д.20, пом.74

(место составления акта)

### Акт профилактического визита № 114

1. Профилактический визит проведен в соответствии с пунктом 11(4) постановления Правительства РФ от 10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля».

2. Профилактический визит проведен в отношении: **оздоровительного учреждения на базе МБОУ "Приобская СОШ" ОГРН 1028601498408, ИНН 8614002533, чрезвычайно-высокий риск**

3. Профилактический визит проведен по адресу (местоположению): 628126, ХМАО-Югра, Октябрьский район, пгт. Приобье, улица Школьная, 1

4. Профилактический визит проведен в следующие сроки:

с 19.07.2024

по 30.07.2024

Срок проведения профилактического визита приостанавливался в связи с необходимостью проведения экспертизы/испытания (нужное подчеркнуть) на основании: Проведение

лабораторных исследований согласно мотивированного представления от 11.07.2024г., уведомления от 27.02.2023г. №188 из филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре в г. Нягани и Октябрьском районе» составляет 12 дней.

с «19» июля 2024г.

По «30» июля 2024г.

(указывается основание для приостановления срока проведения профилактического визита, дата и время начала, а также дата и время окончания срока приостановления проведения профилактического визита)

Срок проведения профилактического визита был продлен в связи с необходимостью проведения инструментального обследования

С «\_\_» \_\_\_\_\_ г.

По «\_\_» \_\_\_\_\_ г.

(указывается вид инструментального обследования, дата и время начала, а также дата и время окончания срока продления профилактического визита)

5. Профилактический визит проведен: **Заместителем начальника, Свищевым М.К.**

(указываются фамилия, имя отчество (при наличии), должность лица, проводившего профилактический визит)

6. К проведению профилактического визита были привлечены:

(указываются фамилии, имена отчества (при наличии), должности специалистов).

2) эксперты (экспертные организации): **филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре в г. Нягани и Октябрьском районе» (свидетельство об аккредитации филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре в г. Нягани и Октябрьском районе» в качестве экспертной организации - орган инспекции № RA.RU.710084 зарегистрирован в реестре аккредитованных лиц 03.07.2015г., уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21АД34 зарегистрирован в реестре аккредитованных лиц 09.09.2015г. выданы Федеральной службой по аккредитации)**

(указываются фамилия, имя отчество (при наличии), должность экспертов, или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельств об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации).

7. При проведении профилактического визита присутствовали представители контролируемого лица: **Директор Заболотская К.В.**

(ФИО, должность)

8. При проведении профилактического визита контролируемое лицо проинформировано:

Информация	Да/нет
Об обязательных требованиях, предъявляемых к его деятельности либо к принадлежащим ему объектам контроля	Да
О соответствии объектов контроля критериям риска	
Об основаниях и о рекомендуемых способах снижения категории риска	
О видах, содержании и об интенсивности контрольных (надзорных) мероприятий, проводимых в отношении объекта контроля исходя из его отнесения к соответствующей категории риска	Да
Иная информация (указать)	
Осуществлено консультирование контролируемого лица	Да

9. При проведении профилактического визита были совершены следующие действия:

- осмотр, отбор проб (образцов), истребование документов, экспертиза

(указывается фактически совершенное действие: 1) осмотр, 2) отбор проб (образцов), 3) испытание, 4) инструментальные исследования, 5) экспертиза, 6) истребование документов)

в следующие сроки: с **19.07.2024 по 30.07.2024**

10. При проведении профилактического визита рассмотрены истребованные документы:

1. Санитарно-эпидемиологическое заключение ТОУ РПН по ХМАО-Югре в г. Нягани и Октябрьском районе № 86.НЯ.04.000.М.000024.05.24 от 24.05.2024г.;
2. Договор на предоставление услуг по медицинскому обслуживанию обучающихся муниципальных образовательных организаций Октябрьского района с БУ «Октябрьская районная больница» № 35-19 от 09.12.2019 г.;
3. Договор на оказание услуг по холодному водоснабжению и водоотведению с МП МО Октябрьский район «ОКС» № 13/01/24-ПР от 23.01.2024г.;
4. Контракт на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами с АО «Югра-Экология» № ЮЭ86КО3800000393 от 29.01.2024 г.;
5. Контракт на оказание услуг по дератизации, барьерной дератизации и дезинсекции № 2024.705076 от 17.06.2024г. с ООО «Алмаз»; акт выполненных работ № 147 от 26.06.2024г.
6. Распоряжение об открытии летнего оздоровительного лагеря труда и отдыха «Звездный», с дневным пребыванием детей № 1-лол от 04.07.2024г.
7. Приказ «Об организации работы летнего оздоровительного лагеря труда и отдыха «Звездный», с дневным пребыванием детей № 493-од от 03.06.2024 г.;
8. Штатное расписание;
9. Личные медицинские книжки;
10. Режим дня;
11. Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;
12. Справки № 10 от 25.05.2024г., 05.07.2024г. о проведении 1 и 2 этапа акарицидной обработки территории оздоровительного учреждения.
13. Акт санитарно-эпидемиологического обследования от 19.07.2024г.
14. Протоколы лабораторных исследований № 6296/24 от 22.07.2024г., №№ 6294/24, 6304/24 от 23.07.2024г., №№ 6295/24, 6297/24, 6298/24, 6299/24, 6301/24, 6302/24, 6303/24, 6305/24, 6307/24, 6308/24, 6309/24, 6310/24, 6311/24, 6312/24 от 25.07.2024г., № 6306/24 от 30.07.2024г., выданные ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г. Нягань и Октябрьском районе», уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AD34.

(указываются рассмотренные документы, представленные контролируемым лицом)

11. При проведении профилактического визита было установлено:

На базе Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Приобская средняя общеобразовательная школа» (далее – МБОУ Приобская СОШ) осуществляется деятельность по организации отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием в период каникул (без организации дневного сна).

Функционирование организации отдыха детей и их оздоровления осуществляется на основании санитарно-эпидемиологического заключения ТОУ РПН по ХМАО-Югре в г. Нягани и Октябрьском районе № 86.НЯ.04.000.М.000024.05.24 от 24.05.2024г.

Работа ЛОУ организована продолжительностью не менее 21 календарного дня: 04.07.2024г. – 27.07.2024г., по шестидневной рабочей неделе. В смену сформированы 5 отрядов из 125 чел. Отряды разновозрастные от 6 до 17 лет.

При выборочном контроле на детей предоставлены медицинские справки о состоянии здоровья, с данными об отсутствии контактов с больными инфекционными заболеваниями.

Организация работы оздоровительного учреждения с дневным пребыванием детей осуществляется по следующему режиму пребывания детей с 8.30 до 14.30 часов, с организацией 2-разового питания (завтрак, обед).

Организован следующий режим дня:

Элементы режима дня (понедельник- пятница)	Время проведения
--	------------------

Сбор детей, зарядка	08.30 – 09:00
Утренняя линейка	09.00 – 09.15
Завтрак	09.15 – 09.45
Отрядные дела	09.45 - 10.00
Кружковая деятельность	10.00 – 10.45
Отрядные дела	10.45 – 11.00
Культурно – спортивные мероприятия согласно плану программы лагеря	11.00 – 12.00
Оздоровительные процедуры 1-4 отряд Трудовая занятость подростков 5 отряд	12.00 – 13.00
Обед	13.00 – 13.45
Отрядные дела, подготовка к следующему дню согласно плану программы лагеря	13.45 – 14.10
Линейка, уход домой	14.10 – 14.30

<b>Элементы режима дня (суббота)</b>	<b>Время проведения</b>
Сбор детей, зарядка	08.30 – 09:00
Утренняя линейка	09.00 – 09.15
Завтрак	09.15 – 09.45
Отрядные дела	09.45 - 10.00
Кружковая деятельность	10.00 – 10.45
Отрядные дела	10.45 – 11.00
Культурно – спортивные мероприятия согласно плану программы лагеря	11.00 – 12.00
Оздоровительные процедуры	12.00 – 12.30
Обед	12.30 – 13.15
Линейка, уход домой	13.15 – 13.30

Занятия с использованием компьютерной техники не проводятся.

**Состояние территории, ограждение, зоны.** Территория учреждения ограждена, благоустроена, имеет наружное искусственное освещение, подъездные пути. Через территорию не проходят магистральные нефтепроводы, газопроводы и нефтепродуктопроводы, сети инженерно-технического обеспечения, предназначенные для обеспечения населенных пунктов, а также транзитные тепловые сети, которыми непосредственно не осуществляется теплоснабжение объекта. На территории плодоносящих ядовитыми плодами деревьев и кустарников не обнаружено. Покрытие используемых проездов, подходов, дорожек без дефектов. Постройки и сооружения, функционально не связанные с оздоровительной организацией, на территории не располагаются.

На территории выделена хозяйственная зона, располагается со стороны входа в производственные помещения, имеет самостоятельный въезд с улицы.

Для сбора твердых бытовых отходов на территории хозяйственной зоны, на расстоянии не менее 25 м от здания, предусмотрена площадка с водонепроницаемым твердым покрытием, на которой установлены мусоросборники с закрывающимися крышками. Вывоз отходов осуществляется специализированной организацией, на основании контракта на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами № ЮЭ86КО3800000393 от 29.01.2024 г. с АО «Югра-Экология». Скопление мусора, сжигание мусора на территории не допускается. В каждом помещении организации имеются емкости для сбора мусора, переполненных емкостей не обнаружено.

На момент обследования следов грызунов и насекомых не обнаружено. Отсутствие их обеспечивается по контракту с специализированной организацией. Заключен контракт на оказание услуг по дератизации, барьерной дератизации и дезинсекции № 2024.705076 от 17.06.2024г. с ООО «Алмаз» (акт выполненных работ № 147 от 26.06.2024г.). Акарицидная обработка организована администрацией Октябрьского района по контракту с ИП Конев В.А. № 0187300003224000093 от 08.04.2024г. Представлены справки № 10 от 25.05.2024г., 05.07.2024г. о проведении 1 и 2 этапа акарицидной обработки территории оздоровительного учреждения.

**Здание:** здание МБОУ «Приобская СОШ» отдельно стоящее трехэтажное, в капитальном исполнении, располагается в зоне жилой застройки за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов, гаражей, автостоянок, автомагистралей и т.д. Здание находится в оперативном управлении (свидетельство о государственной регистрации права № 86-АБ 553776 от 18.02.2013 г.). Подвальные помещения для оздоровительной и медицинской деятельности не используются. Вход в здание оборудован тамбуром. Оздоровительное учреждение размещается на втором этаже.

**Освещение:** Основные помещения, задействованные в оздоровительной кампании, имеют боковое естественное освещение. Остекление окон выполнено из цельного стекла, трещин и иных нарушений целостности стекла не выявлено. Искусственное освещение представлено потолочными светильниками с светодиодными лампами в защитной арматуре. Использование в одном помещении разных типов ламп, а также ламп с разным световым излучением не выявлено. Все источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии и не содержат следов загрязнений. Конструкция окон обеспечивает возможность проветривания помещений. *В спортивном зале на окнах, используемых для проветривания, на момент обследования отсутствуют москитные сетки.*

**Отопление:** центральное. Отопительные приборы располагаются под оконными проемами, имеют гладкую, подвергающуюся влажной обработке поверхность, исключающую адсорбирование пыли. Использование переносных отопительных приборов с инфракрасным излучением не допускается.

**Водоснабжение:** холодное водоснабжение: централизованное. Горячее водоснабжение: автономное (за счет электроводонагревателей). Холодной и горячей водой обеспечены производственные помещения пищеблока, медицинский кабинет, туалеты, раковины перед обеденным залом, помещение для приготовления дезинфицирующих растворов. Холодная и горячая вода подается через смесители. Использование воды из системы отопления для технологических и хозяйственно-бытовых целей не выявлено. Оказание услуг по холодному водоснабжению и водоотведению по договору № 13/01/24-ПР от 23.01.2024 г. с МП МО Октябрьский район «ОКС».

**Вентиляция:** естественная – через оконные и дверные проемы, вентиляционные каналы. В помещениях оздоровительного учреждения созданы условия для соблюдения режима проветривания. Искусственная вентиляция оборудована на пищеблоке – над источниками выделения тепла и влаги в горячем цехе и посудной мойке установлена локальная вытяжная система вентиляции (вытяжные зонты).

**Канализация:** централизованная.

**Питьевой режим** в оздоровительном учреждении с дневным пребыванием детей организован с помощью бутилированной питьевой воды, расфасованной в емкости. Для каждого отряда в наличии установки с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, а также достаточное количество посуды одноразового применения, емкости для сбора использованной посуды. Кулеры размещены в рекреации в месте, не подвергающемся попаданию прямых солнечных лучей, подлежат мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в 7 дней.

**Перечень основных помещений, задействованных в период организации отдыха детей и их оздоровления:**

- пять отрядных комнат,
- актовый зал,
- физкультурный зал,
- медицинский блок,
- пищеблок,
- обеденный зал,
- гардероб,
- туалеты для детей и персонала,
- помещения для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов.

Под отрядные комнаты переоборудованы 5 учебных кабинетов на втором этаже.

Помещения оборудованы столами, стульями, шкафами для хранения документации, досками ученическими, раковинами для мытья рук. Контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей осуществляется организацией с помощью бытовых термометров. Помещения пребывания детей оборудованы бактерицидными установками для обеззараживания воздуха, однако, *на момент обследования в игровой №5 и коридоре (в игровой зоне) дезинфекция воздушной среды не проводится (бактерицидные облучатели отключены).*

Кабинеты оборудованы мебелью в соответствии с ростом и возрастом отдыхающих; обеспечено наличие цветовой маркировки, нанесенной на наружную поверхность столов и стульев. Табуретки и скамейки вместо стульев не используются.

*В кабинетах отрядных №4 и №5 используется мебель (стулья) с выцарапанной поверхностью, в актовом зале кресла частично с рваной обивкой, что не обеспечивает проведение качественной влажной обработки и дезинфекции.*

Гардероб: расположен на первом этаже, оборудован вешалками для одежды, скамейками.

Спортивный зал располагается на 2 этаже здания. Оборудован спортивным инвентарем, шведскими стенками, баскетбольными кольцами.

**Санитарно-техническое оборудование:** санитарные узлы для детей оборудованы с учетом пола (отдельные для девочек и мальчиков); каждый оборудован унитазами и раковиной для мытья рук, мусорными ведрами, туалетной бумагой, держателями для туалетной бумаги; сиденьями на унитазах, изготовленными из материалов, допускающих их обработку моющими и дезинфицирующими средствами. Умывальные раковины обеспечены мылом, электрополотенцами. Санитарно-техническое оборудование исправно, без сколов, трещин и других дефектов. Для персонала выделен отдельный санузел.

**Помещение для хранения и обработки уборочного инвентаря:** приготовление дезинфекционных растворов, обработка и хранение уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств осуществляется в недоступном для детей месте - в помещении инвентарной. Помещение оборудовано подводкой горячей и холодной воды, а также системой водоотведения. Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов размещены в месте их приготовления.

Уборочный инвентарь промаркирован в зависимости от назначения помещений и видов работ. Инвентарь для уборки туалетов имеет иную маркировку и хранится отдельно от другого инвентаря. В учреждении для проведения уборки и дезинфекции помещений и оборудования используют моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в установленном порядке. Дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя. Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением.

**Внутренняя отделка помещений:** в отрядных стены и потолки – окрашены водно-дисперсионной краской, полы – покрыты линолеумом. Стены и потолки помещений на момент обследования без дефектов и повреждений, следов протечек и признаков поражений грибом. Применяемые отделочные материалы используются при наличии документов об оценке (подтверждении) соответствия, устойчивы к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

**Помещения медицинского назначения:** медицинский кабинет, процедурный кабинет, расположенные на I этаже. Предоставление услуг по медицинскому обслуживанию организовано по договору № 35-19 от 09.12.2019 г. с БУ «Октябрьская районная больница».

Помещения медицинского блока обеспечены холодным центральным водоснабжением. Нагрев воды осуществляется за счет водонагревающих устройств. В медицинском блоке установлены раковины со смесителями и дозаторами с жидким мылом и раствором антисептика. Медицинский кабинет оснащен шкафом для спецодежды, шкафами для медицинской документации, тумбочками, кушеткой, ростомером, электронными весами, таблицами для осмотра зрения, письменным столом, стульями, бактерицидным облучателем воздуха. Процедурный кабинет: оборудование - бактерицидный облучатель воздуха, стол письменный, медицинские столики, шкафы медицинские, кушетка, ширма, холодильник для хранения термолabileльных препаратов с резервным термометром, раковина для мытья рук, с подводом

холодной и горячей воды. Для временной изоляции заболевших предусмотрено использовать процедурный кабинет.

#### **Организация питания:**

Обеденный зал рассчитан на 200 посадочных мест. Перед столовой установлено достаточное количество раковин для мытья рук - 10 шт. (из расчета, 1 раковина на 20 посадочных мест). В наличии электрополотенца, жидкое мыло; раствор антисептика. Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, скамейками), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Пищеблок размещен на первом этаже, имеет самостоятельный выход на территорию хозяйственной зоны, работает на сырье. Оборудование:

Горячий цех: установлены 2 плиты 6-ти конфорочные, пароконвектомат, мармит, жарочные шкафы, 2 эл/сковороды, 2 универсальных привода, эл/котел, производственные столы 6 шт., 3 мочные ванны, раковина для мытья рук, холодильная витрина «Гастрономия»-«Молочная продукция», бытовой холодильник «Суточные пробы/Молочная продукция»; бактерицидный облучатель воздуха «Дезар»; выделена зона для нарезки хлеба (шкаф «Хлеб», производственный стол), для работы с тестом.

*Покрытие стола для работы с тестом (столеиница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород, фактически, имеет металлическое покрытие.*

Овощной цех: установлены две мочные ванны для мытья сырья, раковина для мытья рук, производственный стол, стеллажи для хранения овощей и фруктов, инвентаря, картофелечистка, весы.

Мясо-рыбный цех: установлены мочные ванны «МС», «РС», «Яйцо», раковина для мытья рук, эл/мясорубка, холодильный шкаф, производственные столы «МС», «РС», «КС», весы. В мясо - рыбном цехе проводится обработка яиц, выделены необходимые промаркированные емкости.

Мочная для мытья посуды оборудована двумя посудомоечными машинами, двумя мочными ваннами для мытья кухонной посуды, тремя мочными ваннами для мытья столовой посуды, стеллажами для хранения посуды и инвентаря, раковиной для мытья рук. Мочные ванны обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

В помещении для загрузки продукции (коридоре) установлены: холодильный шкаф «Молочная продукция», «Яйцо», морозильные лари «РС», «МС». Также имеется морозильная камера «МС». Складские помещения (склад для сыпучих продуктов и консервации) оборудованы стеллажами, ларями, подтоварниками. С целью доведения температуры воздуха до нормируемых показателей в складе для сыпучих продуктов и консервации и овощном цехе установлены кондиционеры. В наличии приборы для измерения относительной влажности и температуры воздуха, в холодильном оборудовании - контрольные термометры. Использование ртутных термометров не допускается. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов осуществляется ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях.

*На момент обследования наблюдаются нарушения условий хранения продуктов:*

- «Вода питьевая «Эверест». Условия хранения, предусмотренные изготовителем: при  $t$  от  $+2$  до  $+20$  гр.С. Между тем, температура воздуха, согласно показаниям бытового термометра, составила  $+26$  гр.С.;

- Хранение замороженного сырья «Мясо». Условия хранения, предусмотренные изготовителем не выше  $-18$  гр.С. Между тем, температура воздуха в морозильной камере №3 на момент обследования составила  $-5$  гр.С.; при анализе записей журнала регистрации температурного режима в холодильных установках, температура хранения в данной мороз. камере колеблется от  $-17,8$  до  $-18$  гр.С.;

- «скупбрия замороженная». Условия хранения, предусмотренные изготовителем: при  $t$  не выше  $-18$  гр.С. Между тем, температура воздуха в морозильном ларе составила  $-14$  гр.С.

*На момент обследования, на хранении находятся овощи без маркировочных ярлыков*

Во всех производственных цехах установлены раковины для мытья рук персонала, мочные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители и гибкие шланги.

Все используемое оборудование и инвентарь промаркировано и в исправном состоянии, предусмотрены средства измерения температуры.

Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудованы технологическим, холодильным и мочным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Для обеззараживания воздуха на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в зоне раздачи готовых блюд, в столовой используются бактерицидные облучатели- рециркуляторы воздуха закрытого типа.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали. Использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия не выявлено. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические, устойчивы к действию моющих и дезинфекционных средств.

Производственные и другие помещения пищеблока содержатся в чистоте. В мочных помещениях имеются инструкции о правилах мытья инвентаря. Для уборки каждой группы помещений выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях столовой не осуществляется.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, в наличии специально выделенная ветошь и промаркированная тара для чистой и использованной ветоши.

Все помещения оздоровительного учреждения в соответствии с графиком подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств.

Отделка производственных помещений: полы – покрыты керамической плиткой; стены – в производственных помещениях комбинированные (облицованы кафельной плиткой и окрашены водно-дисперсионной краской); в обеденном зале – стены и потолок – покрашены водно-дисперсионной краской.

**Персонал:** к работе привлечены 19 сотрудников: начальник лагеря-1 чел., воспитатели-5 чел., педагог-организатор-1 чел., инструктор по физкультуре и спорту-1 чел., сотрудники пищеблока-8 чел., тех. персонал-1 чел., уборщик служебных помещений-2 чел. Представлены личные медицинские книжки сотрудников оздоровительного лагеря с отметками о пройденном медицинском осмотре, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

**Перспективное меню:** разработано и представлено примерное 10-дневное меню для организации питания детей в оздоровительном учреждении с дневным пребыванием детей, возрастная категория 7-11 лет, 12 и старше.

**Программа производственного контроля (ППК)** представлена, утверждена руководителем учреждения. Производственный лабораторный контроль осуществляется по договору со специализированной организацией.

Представлены протоколы лабораторных исследований проб, отобранных в рамках профилактического визита:

• Протоколы лабораторных исследований №№ 6294/24 от 23.07.2024г., № 6295/24 от 25.07.2024г. (ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г. Нягань и Октябрьском районе», уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21AD34) – исследованные пробы воды питьевой – централизованного водоснабжения (вода холодная) по определяемым санитарно-химическим и микробиологическим показателям соответствуют предъявляемым гигиеническим требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», что отвечает п.2.6.2 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".

• Протокол лабораторных исследований № 6296/24 от 22.07.2024г. (ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г.Нягань и Октябрьском районе», уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21АД34) – в исследованных пробах смывов с объектов окружающей среды определяемые санитарно-показательные, условно-патогенные и патогенные микроорганизмы не обнаружены.

• Протоколы лабораторных исследований (ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г.Нягань и Октябрьском районе», уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21АД34): № 6308/24 от 25.07.2024г. – проба «соль пищевая йодированная молотая» по содержанию йода; № 6310/24 от 25.07.2024г. – проба сырья «скумбрия неразделанная мороженая глазированная» по содержанию солей тяжелых металлов, массовой доле глазури; №№ 6311/24, 6312/24 от 25.07.2024г. – проба вода питьевая природная «Эверест» артезианская негазированная по микробиологическим и физико-химическим показателям; № 6297/24 от 25.07.2024г. – проба готового блюда «биточки из говядины» по микробиологическим показателям; № 6309/24 от 25.07.2024г.- проба сырья «тушка ЦБ 1с. замор.» по микробиологическим показателям; № 6307/24 от 25.07.2024г. – проба «молоко питьевое пастеризованное мдж.3,2%» по микробиологическим показателям; № 6305/24 от 25.07.2024г. – проба овощей «огурцы свежие» по содержанию нитратов; № 6303/24 от 25.07.2024г. – проба сырья «капуста белокочанная свежая» по содержанию солей тяжелых металлов и нитратов; № 6304/24 от 23.07.2024г. – проба овощей «томаты свежие» по паразитологическим показателям; № 6306/24 от 30.07.2024г. – проба сырья «свекла столовая свежая» по микробиологическим показателям - соответствуют предъявляемым гигиеническим нормативам (по определяемым показателям).

• Протокол лабораторных исследований (ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г.Нягань и Октябрьском районе», уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21АД34): № 6299/24 от 25.07.2024г. – «компот из свежих яблок витаминизированный» по содержанию вит.С соответствует предъявляемым гигиеническим требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

• Протокол лабораторных исследований (ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г.Нягань и Октябрьском районе», уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21АД34): № 6298/24 от 25.07.2024г. – в пробе готового блюда «биточки из говядины» качество термической обработки достаточное.

• Протоколы лабораторных исследований №№ 6301/24, 6302/24 от 25.07.2024г. (ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г.Нягань и Октябрьском районе», уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21АД34) – в исследованных пробах дезинфицирующего раствора «Дез хлор 0,015%» - концентрация рабочего раствора соответствует заявленной, что отвечает требованиям п.4.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", п.2.11.6 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".

### **Выявленные нарушения:**

*На момент обследования наблюдаются нарушения условий хранения продуктов:*

- «Вода питьевая «Эверест». Условия хранения, предусмотренные изготовителем: при  $t$  от  $+2$  до  $+20$  гр.С. Между тем, температура воздуха, согласно показаниям бытового термометра, составила  $+26$  гр.С.;

- Хранение замороженного сырья «Мясо». Условия хранения, предусмотренные изготовителем не выше  $-18$  гр.С. Между тем, температура воздуха в морозильной камере №3 на момент обследования составила  $-5$  гр.С.; при анализе записей журнала регистрации

температурного режима в холодильных установках, температура хранения в данной мороз. камере колеблется от -17,8 до -18 гр.С.;

- «скумбрия замороженная». Условия хранения, предусмотренные изготовителем: при t не выше -18 гр.С. Между тем, температура воздуха в морозильном ларе составила -14 гр.С.

Что является нарушением требований п.3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", ст. 11 Федерального закона РФ от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

На момент обследования, на хранении находятся овощи без маркировочных ярлыков, в нарушение п.2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", ст. 11 Федерального закона РФ от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

Покрытие стола для работы с тестом (столециница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород, фактически, имеет металлическое покрытие, в нарушение п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", ст. 11 Федерального закона РФ от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

В кабинетах отрядных №4 и №5 используется мебель (стулья) с выцарапанной поверхностью, в актовом зале кресла частично с рваной обивкой, что не обеспечивает проведение качественной влажной обработки и дезинфекции, в нарушение требований п.2.4.3. п. 2.4.9 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", ст. 11 Федерального закона РФ от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

На момент обследования в игровой №5 и коридоре (в игровой зоне) дезинфекция воздушной среды не проводится (бактерицидные облучатели отключены), в нарушение п.3.12.2 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", ст. 11 Федерального закона РФ от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

В спортивном зале на окнах, используемых для проветривания, на момент обследования отсутствуют москитные сетки, что не соответствует требованиям п.2.4.13 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", ст. 11 Федерального закона РФ от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

(указываются выводы, по результатам осмотра, рассмотрения документов, проведенных исследований, испытаний, экспертиз: 1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований; 2) вывод о выявленных нарушениях обязательных требований; 3) сведения о факте устранения нарушений обязательных требований до окончания профилактического мероприятия)

12. К настоящему акту прилагаются: Протокол осмотра, протокол отбора проб от 19.07.2024, Экспертное заключение с актом инспекции № НЯ.25.У.01657.07.24 от 30.07.2024г., Протоколы лабораторных исследований № 6296/24 от 22.07.2024г., №№ 6294/24, 6304/24 от 23.07.2024г., №№ 6295/24, 6297/24, 6298/24, 6299/24, 6301/24, 6302/24, 6303/24, 6305/24, 6307/24, 6308/24, 6309/24, 6310/24, 6311/24, 6312/24 от 25.07.2024г., № 6306/24 от 30.07.2024г.,

(указывается (протокол осмотра, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального исследования, протокол испытания, экспертные заключения, их реквизиты, а также иные документы, являющиеся доказательствами выявленных нарушений, предписание об устранении выявленных нарушений)

Врио. начальника территориального отдела Управления  
Роспотребнадзора по Ханты-Мансийскому автономному  
округу – Югре в г. Нягани и Октябрьском районе  
Свищев Максим  
Константинович

(должность, фамилия, инициалы инспектора)



(подпись)

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемых лиц или их представителей с актом (дата и время ознакомления).

(дата, время)

(подпись)

(должность)

(ФИО)