

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области
(Управление Роспотребнадзора по Иркутской области)

Карла Маркса ул., д. 8, г. Иркутск, 664003 Телефоны: (3952) 24-33-67, факс (3952) 24-34-81, канцелярия (3952) 24-26-86
E-mail: mail@38.rospotrebnadzor.ru <http://www.38.rospotrebnadzor.ru/>

г. Иркутск
(место составления акта)

«20» августа 2019 г.
(дата составления акта)
17.30 часов
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ
органом государственного контроля (надзора),
юридического лица, индивидуального предпринимателя
№ 001651

По адресу/адресам: Иркутская область, Шелеховский район, пос. Моты, детский оздоровительный лагерь «Солнышко»

(место проведения проверки)

На основании: распоряжения о проведении проверки № 001651 от «27» июня 2019 г. была проведена плановая выездная проверка в отношении: областного государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Иркутский детский дом-интернат № 1 для умственно отсталых детей», структурного подразделения детского оздоровительного лагеря «Солнышко» (далее ДОО «Солнышко»)

(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии) индивидуального предпринимателя)

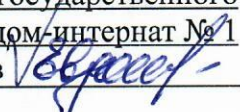
Дата и время проведения проверки:

24 июля 2019 г. с 13 час. 00 мин. до 14 час. 00 мин. Продолжительность 02 час. 00 мин.
26 июля 2019 г. с 10 час. 00 мин. до 17 час. 30 мин. Продолжительность 05 часа 30 мин.
29 июля 2019 г. с 09 час. 30 мин. до 13 час. 00 мин. Продолжительность 04 часа 00 мин.
01 августа 2019 г. с 09 час. 20 мин. до 10 час. 00 мин. Продолжительность 00 часа 40 мин.
09 августа 2019 г. с 09 час. 00 мин. до 13 час. 00 мин. Продолжительность 04 часа 00 мин.
20 августа 2019 г. с 09 час. 00 мин. до 10 час. 30 мин. Продолжительность 01 часа 00 мин.

(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений юридического лица или при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя по нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки: 24.07.2019-20.08.2019 г. (06 рабочих дня)
(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы): (заполняется при проведении выездной проверки) начальник лагеря «Солнышко» областного государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Иркутский детский дом-интернат № 1 для умственно отсталых детей» Евдокимова Л.Б. 28.06.2018 г. в 11.00 часов 
(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: Башмакова Ольга Васильевна- главный специалист-эксперт отдела надзора за условиями воспитания и обучения Управления Роспотребнадзора по Иркутской области, к проверке привлечены специалисты ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» (Аттестат аккредитации испытательной лаборатории

(центра) № RA.RU.21ИО01., выдан Федеральной службой по аккредитации 11.09.2015г. (дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 26.08.2015г.); Аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710079 выдан Федеральной службой по аккредитации от 30.07.2015 г. (дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 03.07.2015 г.): заместитель руководителя ИЛЦ, заместитель главного врача по общим вопросам и организации лабораторного дела, врач по общей гигиене Логинов Сергей Иванович; технический руководитель ИЛЦ Куровская Елена Федоровна, врачи по общей гигиене отделения отбора, регистрации проб и оценки результатов Иолова Татьяна Николаевна, Гуслякова Антонина Анатольевна; Истомина Татьяна Николаевна, специалист Органа Инспекции Порягина, Рудяк Татьяна Владимировна, технический руководитель Органа Инспекции Бубнова Анна Викторовна, помощник эпидемиолога Шапошникова Татьяна Николаевна.

(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: Рудницкая Елена Викторовна, заместитель директора по реабилитационно-воспитательной работе областного государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Иркутский детский дом-интернат № 1 для умственно отсталых детей», Евдокимова Лариса Борисовна – начальник детского оздоровительного лагеря «Солнышко» областного государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Иркутский детский дом-интернат № 1 для умственно отсталых детей»

(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)

24.07.2019 года с 13.00 часов до 14.00 часов в ходе проведения плановой выездной проверки деятельности областного государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Иркутский детский дом-интернат № 1 для умственно отсталых детей», расположенного по юридическому адресу: г. Иркутск, 6-й пос. ГЭС, д. 3А, , изучены документы:

1) Приказ директора ОГБУСО «ИДДИ № 1» № 76 от 17.05.2019 г. об организации отдыха и досуга воспитанников в летний период 2019 г. в ДОЛ «Солнышко», согласно которому в ДОЛ «Солнышко» организовано 4 оздоровительных сезона: 1-й сезон – с 10.06.2019 г. по 27.06.2019 г., 2-й сезон - с 01.07.2019 г. по 18.07.2019 г., 3-й сезон – с 22.07.2019 г. по 08.08.2019г., 4-й сезон – с 13.08.2019 г. по 29.08.2019 г. Наполняемость каждой смены – 100 человек.

29.07.2019 года с 10.00 часов до 15.00 часов по фактическому адресу Иркутская область, Шелеховский район, пос. Моты, ДОЛ «Солнышко» в ходе проведения плановой выездной проверки деятельности областного государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Иркутский детский дом-интернат № 1 для умственно отсталых детей» с привлечением помощника врача по гигиене питания гигиены питания ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» Истоминой Татьяны Николаевны произведен отбор проб продукции объектов окружающей среды для лабораторно-инструментального исследования. Протокол отбора проб прилагается.

В ходе проверки установлено:

На момент проверки в ДОЛ «Солнышко» организована 3-я оздоровительная смена продолжительностью с 22.07.2019 г. по 08.08.2019 г. для 100 детей.

ДОЛ «Солнышко» расположен на окраине пос. Моты Шелеховского района, рассчитан на 109 мест. Функционирует с 1998 года. В 2017 г. на территории ДОЛ «Солнышко» построен новый спальный корпус на 39 мест. ДОЛ «Солнышко» предназначен для отдыха и оздоровления воспитанников ОГБУСО «ИДДИ № 1». К ДОЛ подъездными путями является шоссе и просёлочная дорога.

Территория ДОЛ огорожена забором по всему периметру. Земельный участок на момент проверки сухой, чистый, хорошо инсолируемый. На территории ДОЛ на площади 16 га, включая дополнительную территорию на расстоянии 50 м от ограждения, предварительно до начала летнего оздоровительного сезона специализированной организацией ООО «Дезирс» 20.05.2019 г. и 29/05/2019 г. по предписанию Управления Роспотребнадзора по Иркутской области помощником врача-эпидемиолога эпидемиологического отдела ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» Шапошниковой Т.Г. проведён энтомологический контроль качества акарицидной обработки методом сбора «на флаг» территории лагеря и прилегающей территории в радиусе 50 м. По результатам контроля повторной акарицидной обработки от 07.06.2019 г. обработано 11 га площади земельного участка лагеря. Актом энтомологического исследования от 24.06.2019 12 час. 30 мин. установлено, что иксодовые клещи не обнаружены.

Перед началом оздоровительного сезона по государственному контракту № 35/2019 от 26.02.2019 г. с ООО «Дезирс» в ДОЛ «Солнышко» проведены дератизация в отношении грызунов и дезинсекция против синантропных насекомых в жилых и производственных помещениях, о чём имеется справка.

Согласно протокола лабораторных испытаний № 15998 от 05.08.2019 г. выданного Аккредитованной испытательной лабораторией ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области», почва на яйца и личинки гельминтов, отобранная 26.07.2019 в 13.00 час. исследованная почва с футбольного поля лагеря соответствует п. 3.2. СанПиН 2.1.7.1287-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы», а именно: индекс БГКП составляет менее 1,0 кл/г, при величине допустимого уровня «не более 10», яйца, личинки гельминтов, и цисты патогенных кишечных простейших отсутствуют. Актом от 29.07.2019 г. обследования /исследования объекта на наличие синантропных грызунов установлено, что грызунов не обнаружено.

Искусственное освещение территории лагеря имеется.

Санитарно-эпидемиологическое заключение на оздоровительную деятельность в летний период по адресу: Иркутская область, Шелеховский район, пос. Моты имеется от 10.06.2019 № 38.ИЦ.06.000.М.000477.06.19 на основании экспертного заключения от 10.06.2019 г. № ОИ/2086.

Искусственное освещение территории лагеря имеется.

Водоснабжение лагеря осуществляется от собственной скважины. Лицензия на пользование участком недр местного назначения ИР шл 00509 ВЭ до 01. Мая 2043 г. Дополнительным соглашением № 1 от 13.08.2018 г. № 1239/66 пункт 1.2. внесено изменение на бланк лицензии на пользование участком недр местного назначения ИРшл 00509 ВЭ слова «Добыча подземных вод для технических нужд на участке недр местного значения «Мотский-509» заменить словами «добыча подземных вод на участке местного значения Мотский 509 для питьевого и хозяйственно- бытового водоснабжения».

Скважина и накопительная ёмкость расположены в специально оборудованных павильонах. Имеется разводка труб к пищеблоку, бане, прачечной, умывальникам и санузлам в спальнях корпусах, умывальнику перед пищеблоком, благоустроенному туалету на территории лагеря, питьевым фонтанчикам, медпункту. Перед началом летнего оздоровительного сезона по предписанию Управления Роспотребнадзора по Иркутской области ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» отобраны пробы воды из скважины по санитарно-химическим, микробиологическим, вирусологическим, радиологическим показателям и привозной воды из накопительной ёмкости и разводящей сети по санитарно-химическим, вирусологическим и микробиологическим показателям.

Согласно заключения протокола лабораторных испытаний № 15988 от 29.07.2019 г., отобранная вода в мочной кухонной посуды пищеблока 26.07.2019 в 13.00 на микробиологические показатели и выданного Аккредитованной испытательной лабораторией ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» соответствуют требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода». Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

Канализационные стоки собираются в обустроенные бетонированные выгребя. Справкой от 24.05.2019 г. выданной ООО «Эколайн» (юридический адрес: 664047 г. Иркутск, ул. К.Либкнехта, 150-35) подтверждена откачка и очистка выгребных ям, сточных колодцев и септиков в ДОЛ «Солнышко».

На территории ДОЛ «Солнышко» выделены зоны: жилая, культурно-массовая, игровая, физкультурно-оздоровительная, медицинская, административная, учебно-опытная, хозяйственная. Для проведения культурно-массовых мероприятий имеется концертная площадка, включающая эстраду, зону для зрителей, оборудованную креслами, скамьями; крытая веранда, используемая в качестве танцплощадки, площадка для лагерного костра. Для отдыха и игр детей имеются 2 игровые площадки (возле спального корпуса № 1 и каменного спального корпуса № 4), оборудованные беседками, песочницами, игровым оборудованием, в том числе специализированным для детей-инвалидов. Для проведения спортивных занятий имеется мини-футбольное поле, волейбольная и баскетбольная площадки, яма для прыжков. Также на территории ДОЛ выделена учебно-опытная зона, в которой имеется огород с грядками, установлено 3 теплицы. На территории лагеря имеются овощехранилище, складские помещения, гараж, жилые домики для персонала. В хозяйственной зоне на бетонированной площадке установлено 2 металлических мусоросборника. Крышки к мусоросборникам имеются. Для вывоза мусора в ограждении лагеря выполнены дополнительные ворота. Проезд к контейнерной площадке для сбора мусора имеет твёрдое покрытие из бетона в соответствии с требованиями санитарных правил. Вывоз твёрдых бытовых отходов осуществляется по контракту 2019 г. от 27.05.2019 г. с ООО «РТ-НЭО Иркутск».

В жилой зоне расположены 4 спальных одноэтажных корпуса для детей: 1 кирпичный № 4, 1 новый кирпичный № 7 и 2 деревянных №1 и № 3. Спальный корпус № 4 в кирпичном исполнении на момент проверки оборудован на 33 спальных места, новый спальный корпус № 7 – на 39 спальных мест, один деревянный корпус № 3 – на 19 спальных мест, второй деревянный корпус № 1 – на 18 спальных мест. Каменный спальный корпус № 4 отапливается при помощи водяного отопления – на уровне пола проложены трубы, в которые поступает горячая вода, нагреваемая электрическим бойлером. Спальные корпуса №№ 1, 3, 7 отапливают при помощи электрических радиаторов, закрепленных на стенах.

В жилой зоне расположены 4 спальных одноэтажных корпуса для детей: 1 кирпичный № 4, 1 новый кирпичный № 7 и 2 деревянных №1 и № 2. Спальный корпус № 4 в кирпичном исполнении на момент проверки оборудован на 45 спальных мест, новый спальный корпус № 7 – на 19 спальных мест, один деревянный корпус № 2 – на 19 спальных мест, второй деревянный корпус № 1 – на 26 спальных мест. Каменный спальный корпус № 4 отапливается при помощи водяного отопления – на уровне пола проложены трубы, в которые поступает горячая вода, нагреваемая электрическим бойлером. Спальные корпуса №№ 1, 2, 7 отапливают при помощи электрических радиаторов, закрепленных на стенах.

В набор помещений спальных корпусов №№ 1, 2, 4 входят спальные помещения, раздевални, умывальники, помещения для сушки одежды и обуви. В спальном корпусе № 4, спальном корпусе № 7 и спальном корпусе № 1 (в каждом блоке с отдельным входом) дополнительно оборудованы санузлы для воспитанников. В корпусе № 4 дополнительно выделена клубная-игровая комната, общая для всех детей лагеря. В спальном корпусе № 7 выделена вторая клубная-игровая с отдельным входом с территории лагеря, предназначенное для игр и досуга всех детей ДОЛ «Солнышко». Общелагерные клубные-игровые оборудованы столами и стульями для организации досуга детей.

Спальные помещения отдельные для мальчиков и девочек. Спальни рассчитаны на 1-19 мест. Спальни оборудованы стационарными кроватями, прикроватными тумбочками, шкафами для одежды детей. Все спальные места обеспечены матрасами, одеялами, подушками, постельным бельём. На момент проверки матрасы в наматрасники зачехлены. Вторая смена наматрасников имеется. Все дети обеспечены личными и ножными полотенцами, которые хранятся в умывальных комнатах на крючках или в индивидуальных

ячейках, а также банными полотенцами, которые хранятся в тумбочках или шкафах. Постельное бельё, полотенца детей на момент проверки чистые, маркированные. Смена постельного белья со слов персонала производится по мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю. Стирка постельного белья и полотенец воспитанников осуществляется в прачечной детского дома-интерната. Средствами личной гигиены: зубными щётками, мылом, расчёсками все дети обеспечены в полном объёме. Все помещения для детей имеют естественное освещение. Форточками окна всех спальных помещений оснащены. На форточках установлены москитные сетки от залёта кровососущих насекомых. Солнцезащитными шторами оконные проёмы в спальнях оборудованы, что отвечает требованиям санитарных правил. Искусственное освещение выполнено светильниками с лампами накаливания – на момент проверки все исправны. Ночное дежурное освещение во всех спальнях помещений имеется. Полы во всех спальнях помещений застелены линолеумом, стены окрашены для возможности их влажной уборки, что удовлетворяет санитарным требованиям.

При каждом блоке спальных помещений имеются умывальные комнаты. Умывальные оборудованы умывальными раковинами, ногомойками, навесными вешалками для лицевых и ножных полотенец детей, полками для средств личной гигиены воспитанников, кассетницами для хранения расчёсок. В умывальной комнате каменного спального корпуса № 4 дополнительно установлены 2 душевые кабины. В деревянном спальном корпусе № 2, где проживают девочки, выделено помещение душевой, оборудованное душевым поддоном с душевой сеткой на гибком шланге, используется в качестве кабины личной гигиены девочек. В деревянном спальном корпусе № 1 в каждом блоке с отдельным входом установлено по 1 бытовой ванне. К умывальным раковинам, ногомойкам, душевым кабинам, ваннам подведено холодное и горячее водоснабжение в соответствии с требованиями санитарных правил. Для обеспечения горячего водоснабжения в умывальных установлены электрические водонагреватели с разводкой труб к водоразборным кранам.

Санузлы при спальнях корпусов № 4 и № 1 выделены в 2015 г., оборудованы унитазами и писсуарами с подводкой централизованного водоснабжения и канализации. Для девочек корпуса № 2 и дополнительно для мальчиков ДОЛ «Солнышко» на территории лагеря в 2015 г. выстроен оборудованный унитазами благоустроенный надворный туалет на 2 отделения с отдельными входами. В новом корпусе № 7, построенном в 2017 г., при спальном помещении выделен санузел, оборудованный 4 унитазами. Унитазы в санузлах спальных корпусов №№ 1, 4, благоустроенном надворном туалете оборудованы кабинками с дверями, что удовлетворяет требованиям санитарных правил. Унитазы в санузле спального корпуса № 7 кабинками с оборудованными дверями. Все благоустроенные санузлы оборудованы раковинами с подводкой холодной и горячей воды для соблюдения детьми личной гигиены. Всё санитарно-техническое оборудование во всех санузлах на момент проверки исправно. Во всех санузлах унитазы оснащены гигиеническими сиденьями, позволяющими проводить их ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Держателями для туалетной бумаги, туалетной бумагой, мусорными вёдрами все туалеты ДОЛ «Солнышко» оснащены. Воле раковин санузлов установлены держатели с одноразовыми бумажными полотенцами.

Для верхней одежды детей в спальнях корпусах №№ 1, 2, 4, 7 при каждом блоке спальных помещений выделены раздевалки, оборудованные крючками, полками для обуви. Для сушки верхней одежды и обуви детей при спальнях корпусах выделены помещения, оборудованные в каменном корпусе № 4 трубами от системы отопления и дополнительно электрическим обогревателем, в корпусах № 1, 2, 7 - электрическими обогревателями, закреплёнными на стенах. Для сушки верхней одежды детей установлены специальные стойки или натянуты верёвки, для сушки обуви - открытые полки-решётки.

Стены всех помещений в спальнях корпусах гладкие, окрашенные, в умывальниках и туалетах корпусов №№ 4, 7 облицованы плиткой; полы застелены линолеумом для возможности их мытья и дезинфекции, в умывальниках корпусов № 4 и № 7, спальне корпуса № 7 – выложены плиткой.

На территории ДОЛ расположено отдельно стоящее одноэтажное здание бани, прачечной для стирки мелких личных вещей детей. Входы в баню и прачечную

раздельные. Здание бани и прачечной отапливается централизованно при помощи радиаторов водяного отопления. На момент проверки радиаторы отопления закрыты съёмными деревянными решётками для исключения травматизма и ожогов детей. Помещение бани состоит из двух комнат: раздевальни и помывочной. Раздевальня оборудована крючками для одежды и полотенец детей, скамейками, полками для хранения индивидуальной обуви детей для посещения бани. При раздевальной бани выгорожено помещение санузла, оборудованное унитазом, раковиной с подводкой водоснабжения и канализации. Унитаз оснащён гигиеническим сиденьем. Возле унитаза оборудован держатель с туалетной бумагой. Раковина мылом оснащена. Одноразовые бумажные полотенца в наличии имеются. Помывочная оборудована 5 кранами для разбора воды, 4 душевыми сетками, отгороженными перегородками-экранами, деревянными переносными скамьями. Для исключения ожога детей холодная и горячая вода предварительно смешивается в специально оборудованной ёмкости-смесителе. Для мытья тела и ног детей выделены тазы, различные по форме и цвету в соответствии с требованиями санитарных правил, маркированы. Для посещения бани у каждого ребёнка имеется индивидуальная промаркированная обувь из полимерных материалов. Прачечная предназначена для стирки мелких личных вещей детей и спецодежды, состоит из двух помещений: постирочной и сушилки. Постирочная оборудована бытовой стиральной машинкой, скамьёй, тумбочкой для хранения дезинфицирующих средств, шкафом для хранения уборочного инвентаря. Тазы для стирки выделены и промаркированы. В сушилке натянуты верёвки для просушки мелких личных вещей детей, установлена гладильная доска. Здесь же хранятся ёмкости с дезинфицирующими растворами для обработки банной обуви, мочалок.

Согласно протоколу лабораторных испытаний № 16140 от 01.08.2019 г. выданного Аккредитованной испытательной лабораторией ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области», майка детская 150-80, дата изготовления 04.2019 г., изготовитель ИП Гусева М.Ю., г. Иваново, отобранная 29.07.2019 г. 11.30 мин. в объеме проведенных испытаний (формальдегид, индекс токсичности соответствует Технический регламент Таможенного союза 008/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности игрушек»).

Уборочный инвентарь имеет маркировку в зависимости от назначения помещений и видов уборочных работ. Однако хранение уборочного инвентаря осуществляется не в помещении для уборочного инвентаря или в специально оборудованных шкафах, что является нарушением п. 12.4. СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей» (далее СанПиН 2.4.4.3155-13).

Уборочный инвентарь (щетки, ветошь, ерши) моется, дезинфицируется, прополаскивается и сушится. Согласно заключения протокола лабораторных испытаний № 15990 от 29.07.2019 г. выданного Аккредитованной испытательной лабораторией ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области», концентрация дезинфицирующего средства «Септолит-ТХЦ» 0,064%, отобранного 26.07.2019 г. 13.00 час для дезинфекции и обработки туалетов составляет 0,062 -+0,0704 %, при величине допустимого уровня 0,00576-+0,003 %, что соответствуют п. 4.2.1 СанПиН 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности.

Экспертным заключением ОИ/2712 от 09.08.2019 г. выданного Аккредитованной испытательной лабораторией ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» и выданного Аккредитованной испытательной лабораторией ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области», проведенной 06.08.2019 10 час. 30 мин. по 09.08.2019 г 13 час.00 мин. установлено, что пищеблок работает на сырье и полуфабрикатах высокой степени готовности. Пищеблок расположен в отдельно стоящем одноэтажном здании. Пищеблок имеет отдельные входы в обеденный зал, в овощной цех, в горячий цех, в помещение кладовой для загрузки пищевых продуктов.

Наименование помещения	Оборудование помещения
------------------------	------------------------

Горячий цех	<ul style="list-style-type: none"> -2 электрические плиты -электрическая сковорода -духовой (жарочный) шкаф -электрокотел -холодильник «суточная проба» -разделочные доски хранятся на ребре в кассетнице -раковина для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды через смеситель, конструкция которого исключает повторное загрязнение рук -мыло -бумажные полотенца -емкость для мусора -моечная ванна с подводкой холодной и горячей воды «крупя» -моечная ванна с подводкой холодной и горячей воды «фрукты, овощи» -цельнометаллический стол «ГП» -цельнометаллический стол «СП» -протирочная машина «ГП» -весы электронные -хлебобрезка -цельнометаллический стол «тесто» -весы электронные «тесто» -цельнометаллический стол «раздача» -окно раздачи -окно загрузки пищевых продуктов - приточно-вытяжная вентиляция (над электрической плитой, жарочным шкафом)
Мойка столовой посуды	<ul style="list-style-type: none"> - окно для грязной посуды, -окно для чистой посуды, - цельнометаллический производственный стол «грязная посуда», - цельнометаллический производственный стол «чистая посуда», -5 моечных ванн с подводкой холодной и горячей воды через смеситель с гибким шлангом с душевой насадкой, имеют маркировку объемной вместимости и обеспечены пробками, -посудомоечная машина, - сушилки для чистой посуды -металлическая сетка с ручками для ополаскивания посуды - установлен резервный источник горячего водоснабжения - металлический ящик – кассеты для столовых приборов
Мойка кухонной посуды	<ul style="list-style-type: none"> - 2 моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смеситель с гибким шлангом и душевой насадкой, - раковина для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды через смеситель конструкция, которого исключает повторное загрязнение рук после мытья, -мыло, -бумажные полотенца, -емкость для мусора, - стеллажи для хранения и просушивания чистого

	<p>оборудования, кухонной посуды и инвентаря.</p> <ul style="list-style-type: none"> - установлен резервный источник горячего водоснабжения - тумбочка для хранения моющих и дезинфицирующих средств
Мясорыбный цех	<ul style="list-style-type: none"> - цельнометаллический стол «МС, РС». - весы «СП» - цельнометаллический стол «КС» - весы «КС» - электромясорубка «СП» - моечная ванна «СК» с подводкой холодной и горячей воды через смеситель - моечная ванна «яйцо» с подводкой холодной и горячей воды через смеситель - моечная ванна «РС» с подводкой холодной и горячей воды через смеситель - моечная ванна «СМ» с подводкой холодной и горячей воды через смеситель - электрокотел - раковина для рук холодной и горячей с подводкой холодной и горячей воды со смесителем, конструкция которого исключает повторное загрязнение рук после мытья - водонагревательный прибор - разделочные доски хранятся на ребре в кассетнице - разделочные ножи на магнитном держателе
Овощной цех	<ul style="list-style-type: none"> - 2 цельнометаллических стола «СО» - картофелечистка - 2 моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды «СО» - моечная ванна с подводкой холодной и горячей воды «индивидуальная упаковка консервированных продуктов» - раковина для рук с подводкой холодной и горячей воды со смесителем, конструкция которого исключает повторное загрязнение рук после мытья - мыло - бумажные полотенца - емкость для мусора - водонагреватель - разделочные доски хранятся на ребре - разделочные ножи на магнитном держателе
Кладовая продуктов	<ul style="list-style-type: none"> - подтоварники - прибор измерения температуры и влажности воздуха - стеллаж для хлеба - стеллаж для сыпучих продуктов - 2 морозильных ларя «мясо сырое» - морозильный ларь «рыба» - холодильник «яйцо», «охлажденные куры» - холодильник «гастрономия» - холодильник «молочная продукция» - холодильник «кисломолочная продукция» - холодильник «сельдь» - 2 холодильника для персонала

	-весы напольные -прибор измерения температуры и влажности воздуха
Помещение персонала	-душевая кабина с подводкой холодной и горячей воды -шкаф для верхней одежды и обуви персонала -шкаф для специальной одежды -водонагревательный прибор
Место для хранения уборочного инвентаря	- раковина для рук с подводкой холодной и горячей воды через смеситель -полки для раздельного хранения ведер

Технологическое и холодильное оборудование промаркировано, используется по назначению. Количество и объем холодильного оборудования соответствуют количеству и ассортименту скоропортящейся продукции, поставляемой на пищеблок.

Готовые к употреблению блюда из сырых овощей хранятся в холодильнике «суточная проба» на промаркированной полке.

Все производственные столы для обработки сырой продукции, для готовой продукции цельнометаллические.

Инструкция по обработке полок стеллажей для хранения хлеба имеется. Дверцы в шкафу для хлеба имеют отверстия для вентиляции. При уборке стеллажа крошки сметают с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирают полки с использованием 1 % раствора уксусной кислоты. Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно.

Инструкция по обработке овощей, предназначенных для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, имеется.

Мытье кухонной посуды предусмотрено отдельно от столовой посуды.

Для ополаскивания столовой посуды, при мытье ручным способом используется металлическая сетка с ручками.

Инструкции о правилах мытья столовой, чайной посуды, столовых приборов ручным способом и в посудомоечной машине с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств и температурных режимов, имеются.

Инструкции по мытью кухонной посуды и кухонного инвентаря имеются.

Для мытья столовой, чайной посуды, столовых приборов используется моющее средство «Прогресс».

Пробки резиновые для стоков моечных ванн имеются.

В каждом цехе для обработки поверхностей столов, оборудования предусмотрено по две емкости с крышками «для обработки ветоши» и «чистая ветошь».

Для хранения и обработки ветоши, используемой для мытья посуды предусмотрены две емкости с крышками «для обработки ветоши» и «чистая ветошь».

Столовая и чайная посуда изготовлена из фаянса, столовые приборы (ложки, вилки) изготовлены из нержавеющей стали и других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированной, с поврежденной эмалью нет. Чистая столовая, чайная посуда хранятся в сушилках и на стеллажах. Столовые приборы хранятся в металлических кассетах в вертикальном положении, ручками вверх, что соответствует санитарным нормам. Металлический инвентарь после мытья прокаливается в духовом шкафу.

Количество используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу одновременно питающихся детей. Для своевременной замены и восполнения битой посуды имеется необходимый запас посуды.

Имеется емкость для дезинфекции посуды на период неблагоприятной эпидемиологической ситуации и проведения генеральных уборок.

Поступление использованной столовой и чайной посуды осуществляется из обеденного зала в мойку столовой посуды.

Суточные пробы хранятся 48 часов в холодильнике на пищеблоке. Оставляются в закрытых банках объемом 100 грамм и порционно, банки маркируются по дате, с указанием приема пищи. Пробы отбираются прокипяченными ложками в прокипяченную

посуду. Отбор проб осуществляется ответственным лицом- поваром. Для хранения суточных проб предусмотрен холодильник «суточные пробы», установленный в специально отведенном месте на пищеблоке возле горячего цеха.

Обеспеченность разделочным кухонным инвентарем и кухонной посудой соответствует нормативным требованиям, весь кухонный инвентарь, кухонная посуда промаркированы. Разделочные доски - деревянные, гладко выструганные, без щелей и трещин, промаркированы. Разделочные ножи промаркированы, имеют целые ручки. Разделочные доски и разделочные ножи хранятся на рабочих местах. Для хранения разделочных ножей предусмотрены кассеты, расположенные в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

Рабочие столы на пищеблоке после каждого приема пищи моются горячей водой с моющими средствами. В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, подоконников с применением моющих средств, проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Уборочный инвентарь промаркирован, хранится в специально отведенном месте, в шкафу. Инвентарь для мытья туалета имеет яркую сигнальную окраску и хранится отдельно от другого уборочного инвентаря.

Ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Моечные ванны в помещении пищеблока в месте присоединения ванн к канализации имеют воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приёмной воронки.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трёх комплектов.

Санитарная одежда, личные вещи и обувь персонала хранятся в отдельных шкафах. Стирка спецодежды проводится в собственной прачечной ОГБУСО «Иркутский детский дом-интернат № 1 для умственно отсталых детей», расположенной по адресу г. Иркутск, 6-ой поселок ГЭС, д.3 «А».

Яйцо обрабатывается в мясо-рыбном цехе. Для обработки яиц имеются моющее и дезинфицирующее средство («ЭКОМ-50М»), дуршлаг, емкость для обработки яйца и емкость для чистого яйца, инструкция по обработке яиц. Для обработки яиц выделена отдельная санитарная одежда, которая хранится в мясо-рыбном цехе.

Сырые овощи, фрукты, включая цитрусовые, промываются в условиях овощного цеха в моечных ваннах.

Для обработки сырых овощей предназначенных для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки используется 3% уксусная кислота с последующим ополаскиванием под проточной водой.

Фрукты, включая цитрусовые, очищенные овощи вторично промывают в условиях горячего цеха в проточной воде с использованием дуршлага в моечной ванне.

Кладовая для хранения пищевых продуктов оборудованы прибором для измерения температуры и относительной влажности воздуха. Соблюдение температурного режима в холодильниках контролируется термометрами и фиксируется в журнале.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится влажная уборка: мытье полов, подоконников с применением моющих средств. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

Для уборки каждой группы помещений выделен отдельный промаркированный инвентарь, хранится в специально отведенном месте. Помещение оборудовано раковиной с подводкой холодной и горячей воды через смеситель.

Рабочие столы на пищеблоке моются горячей водой с моющими средствами. В конце рабочего дня производственные столы моют с использованием дезинфицирующих средств. Для хранения и обработки ветоши, используемой для мытья столов, предусмотрены две емкости с крышками «для обработки ветоши» и «чистая ветошь».

Ветошь в конце рабочего дня замачивают в воде при температуре не ниже 45С, с добавлением моющих средств, дезинфицирующих, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Пищевые отходы собираются в обеденном зале в промаркированные емкости с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более 2/3 объема. Ежедневно в конце дня емкости независимо от наполнения очищаются, промываются 2 % раствором кальцинированной соды, а затем ополаскиваются горячей водой.

Поточность технологических процессов (соблюдается/не соблюдается, если нарушена, то в чем это проявляется): поточность технологических процессов соблюдается.

Внутренняя отделка помещений пищеблока:

Наименование помещения	Полы	Стены	Потолок
Обеденный зал	линолеумом	масляная краска	масляная краска
Пищеблок	керамическая плитка	масляная краска	масляная краска
Кладовая	линолеум	масляная краска	масляная краска
Помещение персонала	дощатые, окрашенные масляной краской	дощатые, окрашенные масляной краской	масляная краска

Внутренняя отделка стен, потолков и полов помещений пищеблока позволяет проводить влажную уборку и дезинфекцию, что соответствует санитарным нормам.

10. Договоры на организацию питания и на поставку пищевых продуктов:

- № 3/2019 от 10.12.2018 ООО «Лето» - свежемороженые ягоды,
- № 4/2019 от 13.12.2018 ООО «ПлодТорг» - мясо, субпродукты,
- № 5/2019 от 14.12.2018 ООО «Весна» - сухофрукты,
- № 6/2019 от 14.12.2018 ЗАО «Иркутский хлебозавод» - кондитерские изделия,
- № 18/2019 от 29.12.2018 ООО «Мясной отдел» - мясо (говядина),
- № 10/2019 от 17.12.2018 СЗС «Сагаан гол»,
- № 11/2019 от 25.12.2018 ООО ООО «Лето» - бакалея,
- № 16/2019 от 25.12.2018 ЗАО «Иркутский хлебозавод» - хлеб, хлебобулочные изделия,
- № 13/2019 от 27.12.2018 ООО Байкал Продукт – овощи,
- № 9/2019 от 17.12.2018 СПАО «Белореченское» - сметана,
- № 17/2019 от 25.12.2018 СПАО «Белореченское» - молочная продукция,
- № 19/2019 от 29.12.2019 ООО «Хуршед» - картофель,
- № 14/2019 от 21.12.2018 ООО «Плодторг» - рыба,
- № 8/2019 от 17.12.2018 СПАО «Белореченское» - яйцо,
- № 7/2019 от 17.12.2018 ИП Гордт Э.А. - бакалея,
- № 23/2019 от 09.01.2019 ООО «Саянский бройлер» - мясо птицы,
- № 12/2019 от 09.01.2019 ООО «Байкал – продукт»,
- № 21/2019 от 09.01.2019 ООО «Весна» - фрукты,
- № 22/2019 от 15.01.2019 ИП Столярская И.З. – масло сливочное.

Условия хранения продуктов:

Склад пищевых продуктов оборудован холодильником для хранения охлажденной курицы, двумя холодильными ларями для хранения мясной, рыбной продукции, холодильниками для хранения молочной продукции, гастрономии, холодильником для хранения яйца. Сырая продукция хранится в холодильниках с соблюдением товарного соседства. Сыпучая продукция хранится в таре производителя на стеллаже или на подтоварниках. Молочная продукция хранится в потребительской упаковке в холодильнике.

Овощная продукция с момента доставки до момента обработки хранится в складе для овощей. Сыпучая продукция хранится в таре производителя на стеллаже или на подтоварниках. Консервированная продукция хранится на стеллаже. Для контроля

температурного режима холодильники оснащены термометрами, в складских помещениях имеются приборы для измерения влажности и температуры воздуха. Соблюдение температурного режима в холодильниках контролируется термометрами и фиксируется в журнале. Хлеб хранится на стеллажах в кладовой. Ржаной и пшеничный хлеб хранится раздельно.

Ведение и правильность заполнения документации на пищеблоке. Наличие картотеки технологических карт блюд в соответствии утвержденного меню:

Картотека технологических карт блюд имеется в соответствии с утвержденным меню.

В «Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» имеется перечень всей поступающей продукции, указывается номер документа, конечный срок реализации, дата и час фактически реализуемого продовольственного сырья.

Выдача готовой продукции осуществляется после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек. Результат бракеража регистрируется в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».

Ежедневно перед началом работы медицинский работник проводит осмотр работников пищеблока на гнойничковые заболевания кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральные явления верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в «Журнал здоровья».

Витаминация блюд проводится под контролем медицинского работника. Регистрируется в «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд».

Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья ведётся «Ведомость контроля за рационом питания». В конце недели или один раз в 10 дней осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания.

С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с использованием термометров. Результаты заносятся в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

Обеденный зал пищеблока:

Обеденный зал рассчитан на 100 посадочных мест (вместимость лагеря - 100 человек, Обеденный зал оборудован: столами и стульями. Покрытие столов и стульев позволяет проводить влажную уборку и дезинфекцию. Для мытья рук детей имеются 4 раковины с подводкой холодной и горячей воды (норма- 1 умывальник на 25 посадочных мест), имеются дозаторы для жидкого мыла, электрополотенце, бумажные полотенца, емкость для мусора

Уборка обеденного зала осуществляется после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Согласно заключения протокола лабораторных испытаний № 15989 от 29.07.2019 г. выданного Аккредитованной испытательной лабораторией ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области», концентрация дезинфицирующего средства «Септолит-ТХЦ» 0,032%, отобранного 26.07.2019 г. 13.00 час для дезинфекции и обработки оборудования пищеблока составляет 0,03 -+0,0015 %, при величине допустимого уровня 0,028-0,0352 %, что соответствуют п. 4.2.1 СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности.

В обеденном зале для приема грязной столовой посуды установлен стол для сбора грязной посуды.

Наличие и достоверность сопроводительных документов на продукты питания и соблюдение их сроков реализации:

Пищевые продукты доставляются с сопроводительными документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции: товарно-сопроводительный документ, акт приемки товара, ветеринарный сертификат, удостоверяющие качество и безопасность пищевой продукции.

Условия хранения и сроки годности продукции, установленные предприятием-изготовителем, в соответствии с нормативно-технической документацией контролируется при помощи маркировочных ярлыков, имеющих на продукции. Сроки годности соблюдаются.

Полнота охвата детей горячим питанием:100%. Меню составлено: на 14 дней для детей с 7-11 лет и с 12-18 лет на весенне-летний период.

Кратность питания: шестиразовая (завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник, ужин, 2-ой ужин).

Завтрак состоит из бутерброда, горячего блюда и горячего напитка.

2-ой завтрак включает свежие фрукты, сок и кондитерское изделие без крема или булочное изделие.

Обед включает закуску, первое, второе блюдо и напиток.

Полдник состоит из напитка с булочными изделиями.

Ужин состоит из закуски, овощного (творожного) блюда или каши, основного блюда (мясо, рыба), напитка.

2-ой ужин включает кисломолочный напиток или кисломолочный напиток и кондитерское изделие без крема, что соответствует п.6.18, п.6.19 п.6.20, п.6.21. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Способы приготовления блюд: варка, тушение, запекание, приготовление на пару.

Количество пищевых веществ, микроэлементов, витаминов и калорийность:

	Белки (гр)	Жиры (гр)	Углеводы (гр)	Калорийность (Ккал)
Фактическое содержание для детей 7-11 лет, согласно меню	111,75	118,72	423,9	3209,02
Фактическое содержание для детей с 7-11 лет, согласно результатам лабораторных исследований	-	-	-	-

	Белки (гр)	Жиры (гр)	Углеводы (гр)	Калорийность (Ккал)
Фактическое содержание для детей 12-18 лет, согласно меню	130,03	133	498,37	3715
Фактическое содержание для детей с 12-18 лет, согласно результатам лабораторных исследований	-	-	-	-

	В1 (мг)	С (мг)	А (мг)	Са (мг)	Р (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)
Нормативное значение для	-	20 на порцию	-	-	-	-	-

детей с 7-11 лет							
Фактическое содержание для детей с 7-11 лет, согласно меню	-	20 на порцию	-	-	-	-	-
Фактическое содержание для детей с 7-11 лет, согласно результатам лабораторных исследований	-	-	-	-	-	-	-

	В1 (мг)	С (мг)	А (мг)	Са (мг)	Р (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)
Нормативное значение для детей с 12-18 лет	-	20 на порцию	-	-	-	-	-
Фактическое содержание для детей с 12-18 лет, согласно меню	-	20 на порцию	-	-	-	-	-
Фактическое содержание для детей с 12-18 лет, согласно результатам лабораторных исследований	-	-	-	-	-	-	-

Среднесуточные количества продуктов в день на ребенка: соответствуют нормам, указанным в приказе Министерства социального развития, опеки и попечительства Иркутской области от 28 ноября 2014 г. № 184-МПП «Об утверждении норм питания в организациях социального обслуживания, находящихся в ведении Иркутской области» (с изменениями).

Для детей с 7-11 лет согласно утвержденному меню: соответствуют санитарным нормам.

Для детей с 12-18 лет согласно утвержденному меню: соответствуют санитарным нормам Согласно ведомости контроля за рационом питания с 24.07.2019 г. по 06.08.2019 г.

Для детей с 7-11лет: соответствуют нормам, указанным в приказе Министерства социального развития, опеки и попечительства Иркутской области от 28 ноября 2014 г. N 184-МПП "Об утверждении норм питания в организациях социального обслуживания, находящихся в ведении Иркутской области" (с изменениями), п.6.30 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Согласно ведомости контроля за рационом питания с 24.07.2019 г. по 06.08.2019 г.

Для детей с 12-18 лет соответствуют нормам, указанным в приказе Министерства социального развития, опеки и попечительства Иркутской области от 28 ноября 2014 г. N 184-МПП "Об утверждении норм питания в организациях социального обслуживания, находящихся в ведении Иркутской области" (с изменениями), п.6.30 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Возраст детей	Фактическое содержание, согласно утвержденному меню (гр)	Фактическое содержание, согласно ведомости контроля за питанием (гр)	Нормативное значение (гр)
С 7-11 лет	Мясо-110	110	110
	Куры-40	40	40
	Колбасные изделия -25	25	25
	Рыба-80	80	80
	Масло сливочное -45	45	45
	Масло растительное -15	15	15
	Молочная продукция -500	500	500
	Сметана -10	10	10
	Творог-60	60	60
	Сыр -12	12	12
	Яйцо -1 шт.	1 шт.	1 шт.
	Крупы, макаронные изделия -60	60	60
	Сахар -63	63	63
	Кондитерские изделия -30	30	30
	Фрукты свежие-300	300	300
	Сухофрукты -15	15	15
	Сок -200	200	200
	Картофель -300	300	300
	Овощи свежие -400	400	400
	Хлеб -300	300	300
Мука -40	40	40	

Возраст детей	Фактическое содержание, согласно утвержденному меню (гр)	Фактическое содержание, согласно ведомости контроля за питанием (гр)	Нормативное значение (гр)
С 12-18 лет	Мясо-110	110	110
	Куры-50	50	50
	Колбасные изделия -25	25	25
	Рыба-110	110	110
	Масло сливочное -51	51	51
	Масло растительное -19	19	19
	Молочная продукция -500	500	500
	Сметана -11	11	11
	Творог-70	70	70
	Сыр -12	12	12
	Яйцо -1 шт.	1 шт.	1 шт.
	Крупы, макаронные изделия -75	75	75
	Сахар -70	70	70
	Кондитерские изделия -30	30	30
	Фрукты свежие-300	300	300
	Сухофрукты -20	20	20

	Сок -200	200	200
	Картофель -400	400	400
	Овощи свежие -475	475	475
	Хлеб -400	400	400
	Мука -42	42	42

Согласно «журнала бракеража готовой продукции» с 24.07.2019 г. – 08.08.2019 г. фактический рацион питания соответствует перспективному 14-дневному меню в Областном государственном бюджетном учреждении социального обслуживания «Иркутский детский дом-интернат № 1 для умственно отсталых детей» (детский оздоровительный лагерь «Солнышко»). Запрещённые продукты питания в 14-дневное меню не включены.

Согласно данным журнала С-витаминизации 24 июля 2019 г., 25 июля 2019 г., и 26 июля 2019 г. осуществлялось внесение С- витамина в третье блюдо в количестве 50 мг. на 1 ребенка вне зависимости возраста, что является нарушением приложения 4 таблицы 1 СанПиН СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Для соблюдения питьевого режима воспитанников на территории лагеря оборудовано 3 стационарных питьевых фонтанчика. На территории лагеря их установлено в количестве 3 штук. Конструктивные решения стационарных питьевых фонтанчиков не предусматривают наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи, высота которой должна быть не менее 10 см, что является нарушением п. 10.4. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Согласно протоколу лабораторных испытаний № 7279 от 30.07.2019 г. выданного Аккредитованной испытательной лабораторией ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» смывы с объектов внешней среды пищеблока на РНК-вирусы, отобранные 26.07.2019 в 13.00 час., соответствует МУ № 2657 от 31.12.1982 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами».

Согласно протоколу лабораторных испытаний № 7275 от 29.07.2019 г. выданного Аккредитованной испытательной лабораторией ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» смывы с объектов внешней среды пищеблока на бактерии группы кишечной палочки, отобранные 26.07.2019 в 13.00 час., соответствует МУ № 2657 от 31.12.1982 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами».

Согласно протоколу лабораторных испытаний № 15987 от 05.08.2019 г. выданного Аккредитованной испытательной лабораторией ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» сок персиковый ООО «Кубаньпродсервис», дата выработки 23.10.2018 г., отобранная 26.07.2019 в 13.00 час., на содержание неспорообразующие микроорганизмы, молочнокислые организмы соответствует Технический регламент ТС 023/2011 «технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей».

Согласно протокола лабораторных испытаний № 15986 от 29.07.2019 г. выданного Аккредитованной испытательной лабораторией ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области», курица отварная, дата изготовления 26.07.2019 г. отобранная 26.07.2019 г. в 13.00 час., на качество термообработки соответствует Технический регламент Таможенного союза ТР Таможенного союза 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

Согласно протокола лабораторных испытаний № 16001 от 09.08.2019 г. выданного Аккредитованной испытательной лабораторией ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области», молоко питьевое пастеризованное с м.д.ж 3.2.% «Молочная река», дата изготовления 23.07.2019 г., изготовитель ООО «Молочная река», Эхирит-Булагатский район, п. Усть-Ордынский, ул. Ербанова, 32, отобранная на показатели

подлинности и фальсификации молочной продукции соответствует п. 30 главы VII ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции».

29.07.2019 года с 10.00 часов до 15.00 часов по фактическому адресу Иркутская область, Шелеховский район, пос. Моты, ДОЛ «Солнышко» в ходе проведения плановой выездной проверки деятельности областного государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Иркутский детский дом-интернат № 1 для умственно отсталых детей» с привлечением помощника врача по гигиене питания гигиены питания ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» Истоминой Татьяны Николаевны произведен отбор проб продукции объектов окружающей среды для лабораторно-инструментального исследования. Протокол отбора проб прилагается.

Согласно экспертного заключения протокола лабораторных испытаний № 16139 от 05.08.2019 г. выданного Аккредитованной испытательной лабораторией ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области», тушка цыпленка бройлера 1 сорта охлажденная, отобранная 29.07.2019 в 11.30 час., на микробиологические показатели КМАФАнМ, БГКП, Сальмонеллы, Протеи, S.aureus соответствует Технический регламент Таможенного союза ТР Таможенного союза 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

Согласно протокола лабораторных испытаний № 16137 от 08.08.2019 г. выданного Аккредитованной испытательной лабораторией ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» мороженая пищевая рыба свежемороженая без головы минтай тихоокеанский, отобранная 29.07.2019 в 11.30 час., на полихлорированные бифенилы и нитрозамины соответствует Техническому регламенту Таможенного союза Таможенного союза 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции».

01 августа 2019 г. с 09 час. 20 мин. до 10 час. 00 мин. Продолжительность 00 часа 40 мин. проведена экспертиза маркировки. Согласно экспертного заключения ОИ № 2651 от 02.08.2019 г. о соответствии (не соответствии) маркировки пищевой продукции требованиям Технических регламентов Таможенного союза проведенной и выданной Аккредитованной испытательной лабораторией ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области», тушка цыпленка бройлера 1 сорта (охлажденная) т.м. «Саянский бройлер» Соответствует требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Медицинский блок расположен в одноэтажном здании. Включает следующие помещения: кабинет приема, процедурный, 2 палаты изолятора, санитарную комнату. Во всех помещениях установлены раковины для мытья рук, с подводкой горячей и холодной воды. Внутренняя отделка всех помещений медпункта ДОЛ «Солнышко» соответствует требованиям санитарных правил: позволяет проводить уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Кабинет приема врача (10 кв. м) оснащен: раковиной, рабочим столом, стульями, шкафами для хранения мед. документации, весами, ростомером. Стены окрашены, пол застелен линолеумом.

Из медицинской документации имеется:

- Амбулаторный журнал — зафиксированы занозы, ссадины, ушибы, укусы комаров,
- Журнала учёта инфекционной заболеваемости» (нет записей);
- Журнал наблюдения за контактными (нет записей);
- Журнал регистрации укусов клещей (случаев не зарегистрировано);
- Журнал регистрации рабочего времени бактерицидной лампы;
- Журнал регистрации температурного режима работы холодильника — ведётся ежедневно;
- Журнал «Санитарного состояния ДОЛ»;
- Журнал «Учёта проведения генеральных уборок»;
- Журнал оценки эффективности оздоровления детей;
- Журнал осмотра детей на педикулёз, чесотку - осмотр на педикулез и чесотку проводится 1 раз в 7 дней.

Противопедикулезная укладка имеется, укомплектована. Педикулоцидное средство против вшей и гнид имеется в наличии.

Для осмотра зева используются стерильные одноразовые шпатели, количество достаточное. Количество термометров достаточное. Противошоковая укладка укомплектована. Имеется инструкция по оказанию первой медицинской помощи.

Дезинфекция изделий медицинского назначения проводится

Дети привиты против клещевого энцефалита.

Обратившихся с укусами клещей не регистрировались.

Выборочно проверены медицинские документы детей, - справки о состоянии здоровья, эпидокружении, сведения о прививках, обследовании на яйца гельминтов имеются.

Процедурный кабинет. Стены кабинета облицованы плиткой. Кабинет оборудован раковиной, процедурным столиком, шкафами для медикаментов и документов, кушеткой, холодильником для хранения лекарственных средств, переносной бактерицидной установкой.

Персонал обеспечен стерильными и одноразовыми нестерильными перчатками, одноразовыми шприцами, для обработки раневой поверхности используются стерильные салфетки. Стерильный материал (вату, салфетки) доставляют из медицинской части ОГБУСО «ИДДИ №1».

Текущая влажная и генеральная уборка в кабинетах проводится с применением моющих и дезинфицирующих средств. Для приготовления рабочих растворов применяются дезинфицирующие средства «Септолит ТХЦ концентрат». Емкости и уборочный инвентарь промаркированы, хранятся в специально отведенном месте. Спецодежда процедурной медсестры меняется со слов, ежедневно и по мере необходимости. Генеральная уборка проводится 1 раз в неделю.

Изолятор предназначен для временной госпитализации заболевших детей, с последующей их госпитализацией в лечебные учреждения, состоит из 2 палат раздельных на воздушно-капельную (на 3 койки) и кишечную инфекции (на 2 койки). Палаты изолятора оборудованы стационарными кроватями, тумбочками, палата ОКИ дополнительно оборудована столом, шкафом. Каждая палата изолятора оборудована раковиной с подводкой холодной и горячей воды, канализации. На момент проверки раковины мылом оснащены. Одноразовые бумажные полотенца в наличии имеются.

В санитарной комнате медпункта установлены раковина, электрический водонагреватель (с разводкой труб к кранам раковин, поддону), поддон, унитаз, тумбочка для хранения дезинфицирующих, моющих средств. Водоснабжение горячее и холодное, что отвечает требованиям санитарных правил. Уборочный инвентарь для проведения текущих и генеральных уборок промаркирован.

Обеззараживание воздуха в помещениях медицинского блока осуществляется переносной бактерицидной установкой. Расчет времени облучения бактерицидных ламп проведен.

20.08.2019 г. С 09 час.00 мин. По 10.30 час. проведена работа по изучению эффективности оздоровления детей.

выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов): ст.ст. 2; 8; 11; п.3 ст 18; ст. 28; пп.1;3 ст.29; п.3 ст.39 Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», а так же п.12.4; СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей», п. 10.4, приложения 4 таблицы 1 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», а именно:

Согласно данным журнала С-витаминации 24 июля 2019 г., 25 июля 2019 г., и 26 июля 2019 г. осуществлялось внесение С- витамина в третье блюдо в количестве 50 мг. на 1 ребенка вне зависимости возраста, что является нарушением приложения 4 таблицы 1 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания

обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Для соблюдения питьевого режима воспитанников на территории лагеря оборудовано 3 стационарных питьевых фонтанчика. На территории лагеря их установлено в количестве 3 штук. Конструктивные решения стационарных питьевых фонтанчиков не предусматривают наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи, высота которой должна быть не менее 10 см, что является нарушением п. 10.4. СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей» (далее СанПиН 2.4.4.3155-13).

29.07.2019 года с 10.00 часов до 15.00 часов установлено, что уборочный инвентарь имеет маркировку в зависимости от назначения помещений и видов уборочных работ. Однако хранение уборочного инвентаря осуществляется не в помещении для уборочного инвентаря или в специально оборудованных шкафах, что является нарушением п. 12.4. СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей» (далее СанПиН 2.4.4.3155-13).

Приказом директора областного государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Иркутский детский дом-интернат № 1 для умственно отсталых детей» Лебедевой Н.И. № 82-л от 03.04.2019 г. «О приеме работника на работу» Евдокимова Лариса Борисовна принята на должность начальника детского оздоровительного лагеря «Солнышко» с 01.04.2019 г. по 31.08.2019 г.


Согласно должностной инструкции начальника ДОЛ «Солнышко» областного государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Иркутский детский дом-интернат № 1 для умственно отсталых детей», утверждённой директором ОГБУСО «ИДДИ № 1» Лебедевой Н.И. 01.04.2019 г. начальник детского оздоровительного лагеря «Солнышко» Евдокимова Лариса Борисовна организует деятельность ДОЛ «Солнышко» в соответствии с законодательством (п. 2.1); организует питание в ДОЛ «Солнышко» в соответствии с режимом, установленными нормами, санитарно-гигиеническими, санитарно-эпидемиологическими требованиями (п. 2.6); подготавливает проекты приказов по своему направлению (п. 2.8); осуществляет своевременное предоставление заявок на проведение капитального и текущего ремонта в ДОЛ «Солнышко» (п. 2.9); организует работы в ДОЛ «Солнышко» по проведению капитального и текущего ремонтов по согласованию с директором учреждения и на основании сметной документации (п. 2.10); обеспечивает своевременное открытие летнего сезона ДОЛ «Солнышко» (п. 2.11); осуществляет контроль и анализ воспитательной деятельности в лагере, а также работы воспитателей (п. 2.13); создаёт необходимые условия для реализации основных целей ДОЛ «Солнышко», а также программ воспитания и оздоровления (п. 2.19); контролирует соблюдение санитарных норм, гигиенических нормативов (п. 2.23). осуществляет контроль за организацией воспитательного процесса, оздоровления и питания детей, состояния материально-технической базы (п. 2.25); обеспечивает надлежащее санитарное состояние территории ДОЛ «Солнышко» (2.32); несёт ответственность за безопасность, жизнь и здоровье детей (п. 4.1); за соблюдение санитарно-гигиенических норм (п. 4.2).


Согласно п. 13.1 СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей» руководитель детского оздоровительного лагеря отвечает за выполнение настоящих санитарных правил

Таким образом, **ответственность** за выявленные нарушения санитарного законодательства несёт начальник детского оздоровительного лагеря «Солнышко» областного государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Иркутский детский дом-интернат № 1 для умственно отсталых детей» Евдокимова Лариса Борисовна.

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

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)

Прилагаемые документы:

1. Распоряжение о проведении плановой проверки от 27.06.2019 № 001651;
2. Приказ № 82-л от 03.04.2019 г. «О приеме работника на работу»;
3. Приказ от 17.05.2019 г. № 76 «об организации отдыха и досуга воспитанников в летний оздоровительный период 2019 г. в ДОЛ «Солнышко»;
4. Должностная инструкция на начальника детского оздоровительного лагеря «Солнышко» от 01.04.2017;
5. Протоколы лабораторных исследований №№ 15988 от 29.09.19; 15998 от 05.08.19; 15989 от 29.07.19; 15990 от 29.07.2019; 7279 от 30.07.19; 7275 от 29.07.19; 15987 от 05.08.19; 15986 от 29.07.19; 16139 от 05.08.2019; 16137 от 08.08.2019; 16001 от 09.08.19; № ; 16140 от 01.08.2019; ОИ/2712 от 09.08.19, ОИ/2651 от 02.08.19; акт от 29.07.19
6. Предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор от 20.08.2019 г. № 001651;
7. Протоколы отбора проб от 26.08.2019 и 29.08.2019 г.

Подписи лиц, проводивших проверку:

Главный специалист-эксперт отдела надзора за условиями воспитания и обучения



Башмакова Ольга Васильевна

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а): «20» августа 2019 г.

начальник детского оздоровительного лагеря «Солнышко» ОГБУСО «Иркутского детского дома-интерната № 1 для умственно отсталых детей»



Евдокимова Лариса Борисовна

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____
(подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку)

Один экземпляр акта проверки на _____ страницах с копиями приложений направлен в исх. № _____ от _____ 2019 __ г. посредством почтовой связи с уведомлением вручении _____
(наименование юридического лица или индивидуального предпринимателя)

по адресу _____
Копия акта проверки направлена в прокуратуру _____

(согласно ч. 6 ст. 16 Федерального закона № 294-ФЗ направляется в случаях, если проверка подлежала согласованию с прокурором)