Территориальный управления Роспотребнадзора по Нижегородской области городском округе г. Выкса, в Вознесенском районе, в городском округе г.Кулебаки, в городском округе Навашинский г. Навашино, ул. Калинина, д.27 июня (место составления акта) (дата составления акта) 13.00 (время составления акта) АКТ ПРОВЕРКИ органом государственного контроля (надзора). юридического лица, индивидуального предпринимателя 17170158 C 10. ГБУ «Комплексный центр социального обслуживания населения городского округа Навашинский»- лагерь с дневным пребыванием детей «Солнечный» по адресу: кнои 20 17 по адресу: Нижегородская обл., г. Навашино, ул. Ленина, д.30. 20 17 г. по 12: июня (место проведения проверки) 30 (указывается время и дата проведения проверки) распоряжения (приказа) № 17170158 от «01» июня 2017г. С.Ю.Калмыковой и.о начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Нижегородской области в городском округе г. Выкса, в Вознесенском районе, в городском округе г. Кулебаки, в городском округе Навашинский. (вид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии, имени, отчества (в случае, если имеется), должность руководителя, заместителя руководителя органа государственного контроля (надзора), органа муниципального контроля, издавшего распоряжение или приказ о проведении проверки) была проведена плановая/выездная (плановая/внеплановая) (документарная/выездная) проверка в отношении: ГБУ «Комплексный центр социального обслуживания населения городского округа Навашинский»- лагерь с дневным пребыванием детей «Солнечный» (наименование юридического лица, фамилия, имя и (в случае, если имеется) отчество индивидуального предпринимателя) Дата и время проведения проверки: час. мин. час Продолжительность мин. 20 час. Продолжительность мин. час. мин. (заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений юридического лица или при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя по нескольким алресам) Общая продолжительность проверки: 16 рабочих дней (рабочих дней/часов) Акт составлен: территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Нижегородской области в городском округе г. Выкса, в Вознесенском райфне, в городском округе г.Кулебаки, в городском округе Наванцинский. (наименование органа государственного контроля (надзора) или органом муниципального контроля ) С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлена: (заполняется при проведении выездной проверки) Лукина Валентина Анатольевна - начальник лагеря ГБУ «Комплексный центр

социального обслуживания населения городского округа Навашинский»- лагерь с дневным

пребыванием детей «Солнечный» 05.06.2017г. 10.00 час

(фамилии, имена, отчества (в случае, если имеется), подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае проведения внеплановой проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившие проверку: Родяшова Светлана Владимировна — главный специалист-эксперт территориального одела Управления Роспотребнадзора по Нижегородской области в городском округе г. Выкса, в Вознесенском районе, в городском округе г.Кулебаки, в городском округе Навашинский.

с привлечением к участию в проверке экспертов, представителей экспертной организацииспециалистов филиала ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии по Нижегородской области в городском округе г. Выкса, Вознесенском, Кулебакском, Навашинском районах»: главного врача Селюховой Натальи Алексеевны, заместителя главного врача Дроздовой Ирины Борисовны; заведующей отделом лабораторного обеспечения Роговой Ольги Викторовны, врача бактериолога Удаловой Ольги Петровны, врача по общей гигиене Букина Валерия Александровича, помощников врача-эпидемиолога Пасынковой Галины Викторовны, Мухиной Натальи Юрьевны, Шульпиной Татьяны Николаевны, помощников врача по общей гигиене: Куликовой Елены Владимировны, Межеваловой Надежды Алексеевны, Лысовой Людмилы Владимировны, Зотовой Ирины Николаевны, Ясенковой Тамары Матвеевны, Сысуевой Елены Михайловны; лаборантов Плоховой Евгении Михайловны, Рыжовой Татьяны Павловны, фельдшеровлаборантов Староверовой Елены Владимировны, Мартыновой Лилии Алексеевны.

Аттестат аккредитации филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в городском округе г. Выкса, Вознесенском, Кулебакском, Навашинском районах» № РОСС RU.0001.512228 от 06.12.2012г.

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию к проверке экспертов, экспертных организаций указывается (фамилии, имена, отчества (в случае, если имеется), должности экспертов и/или наименование экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали: <u>Лукина Валентина Анатольевна – начальник лагеря ГБУ «Комплексный центр социального обслуживания населения городского округа Навашинский»-</u> лагерь с дневным пребыванием детей «Солнечный»

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

В ходе проведения проверки установлено:

07.06.2017г с 09.00 до 13.40 ч в ходе проведения проверки установлено: лагерь с дневным пребыванием детей «Солнечный» на базе МБОУ Гимназия города Навашино функционирует с 01.06.2017г. по 27.06.2017г. Продолжительность работы лагеря 21 календарный день. Время работы лагеря с 8 час.30мин. до 14.30. Организовано 2-х разовое горячее питание на базе МБОУ Гимназия г. Навашино. Количество детей, посещающих лагерь — 25 человек, возраст детей от 7 до 13 лет. Функционирует 2 отряда.

На территории участка лагеря с дневным пребыванием детей выделены: зона отдыха, физкультурноспортивная и хозяйственные зоны. Сбор ТБО осуществляется в металлические мусоросборники с крышкой (2шт), установленные на водонепроницаемое покрытие. Вывоз ТБО организован МБОУ Гимназия города Навашино, осуществляется по договору со специализированной организацией ежедневно.

Оздоровительный лагерь включает в себя следующий набор помещений: кружковая комната, игровое помещение, спортивный зал, обеденный зал, пищеблок, медицинский кабинет, санитарные узлы для девочек, для мальчиков, служебный туалет. Лагерь размещен на 3-ем этаже здания гимназии, пищеблок на 1-ом этаже, туалет для девочек на 2-ом этаже.

Спортивные мероприятия, подвижные игры проводятся на спортивной площадке. Проводится ежедневная уборка территории до выхода детей на участок, территория оздоровительного учреждения содержится в чистоте.

Кружковая и игровая комнаты оборудованы столами и стульями с учетом видов деятельности.

Отделка помещений оздоровительного учреждения позволяет проводить влажную уборку помещений с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Для организации медицинского обслуживания предусмотрен медицинский кабинет, оснащенный раковиной для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды, письменным столом, стульями, ширмой, кушеткой, канцелярским и аптечным шкафами, холодильником, набором медикаментов для оказания неотложной помощи. В нарушении п.5.7 СанПиН 2.4.4.2599-10 медицинский кабинет не оснащен сертифицированным медицинским оборудованием (ёмкостями), предназначенным для дезинфекции медицинского инструментария и обеззараживания медицинских отходов, используются приспособленные ёмкости, ведро не обеспечено педальной крышкой.

Антропометрия, распределение детей по группам здоровья и физкультурным группам проведена в 1-ый день работы лагеря с дневным пребыванием детей. Данные о группах здоровья и физкультурных группах детей имеются у начальника лагеря и у медицинского работника. Всего выделены основная и подготовительная группы, специальной группы нет. Дети осматриваются на педикулез и чесотку ежедневно. Для оказания первой медицинской помощи в медицинском кабинете имеются укомплектованные медицинские аптечки.

В игровом помещении и в помещении для работы кружков для проветривания помещений используются окна, форточки и фрамуги. На все открывающиеся окна, фрамуги предусмотрены сетки от залета кровососущих насекомых.

Все основные помещения лагеря имеют естественное освещение. Искусственное освещение выполнено люминесцентными лампами и лампами накаливания с защитной арматурой. На момент проверки все светильники функционируют. Режим дня лагеря предусматривает максимальное пребывание детей на свежем воздухе (утренняя гимнастика, игры, оздоровительные процедуры, физкультурные занятия на свежем воздухе).

Здание МБОУ Гимназия города Навашино оборудовано централизованным холодным и горячим водоснабжением. В горячем цехе пищеблока, моечном отделении столовой и кухонной посуды установлены резервные электрические водонагреватели с разводкой к моечным ваннам.

Канализование централизованное. Отопление центральное.

В ходе проверки исследованы:

В ЛОУ организован питьевой режим бутилированная вода. На используемую бутилированную воду «Фрутто Няня» представлены сопроводительные документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

Емкости с бутилированной водой установлены в игровой комнате. Для питья используют одноразовые стаканчики.

Питание детей ЛОУ осуществляется на базе МБОУ Гимназия города Навашино. В лагере организовано 2х разовое питание детей. Примерное 10-дневное меню разработано и согласовано руководителем оздоровительного учреждения. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности каждоло блюда. «С»-витаминизация третьих блюд обеденного рациона проводится, представлен «журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд». Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы, в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» указывается разрешение на выдачу готовых блюд. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполняется по форме. Издан приказ о создании бракеражной комиссии. Суточная проба готовой пищи ежедневно отбирается в прокипяченные стеклянные банки с крышками и хранится в холодильнике 48 часов при температуре +6°С. Стеклянная посуда под суточные пробы имеет маркировку. В обеденном зале вывешено меню, сведения об объемах блюд указаны. Кухонной и столовой посуды, разделочного инвентаря, технологического и холодильного оборудования достаточно. Все холодильное и технологическое оборудование в исправном состоянии. В холодильном оборудовании для контроля за температурным режимом имеются спиртовые термометры. «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» ведётся. Влажная уборка игровых, кружковых помещений проводится 1 раз в день и по мере необходимости. Уборочный инвентарь для уборки туалетов (ведро, швабра, ветошь) обеспечен сигнальной маркировкой (красного цвета), хранится отдельно от другого уборочного инвентаря. В нарушении п.5.10 СанПиН 2.4.4.2599-10 помещении, где осуществляется хранение уборочного инвентаря, и приготовление дезинфицирующих средств не оборудовано поддоном, который должен быть оснащен подводкой холодной и горячей воды со смесителем. Мытьё кухонной посуды осуществляется раздельно от стодовой посуды. В инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря имеется информация о наименовании используемого моющего средства, его концентрации и его объёма. Мерные ёмкости для приготовления рабочих растворов имеются. Чистые столовые приборы хранятся в ящиках-кассетах ручками вверх. В нарушении п.5.12 СанПиН 2.4.5.2409-08 не осуществляется прокаливание кассет, предназначенных для хранения столовых приборов, в духовом шкафу (используются пластиковые кассеты). Количество сотрудников в лагере 6 человек. Все работники лагеря с дневным пребыванием детей обеспечены личными медицинскими книжками установленного образца. Периодические медицинские осмотры, соответствующие обследования, аттестация по гигиеническому обучению персоналом лагеря пройдены своевременно. В нарушении п.1.8 СанПиН 2.4.5.2409-08 Рудометовой Е.Ю не пройдена вакцинация против вирусного гепатита В, не представлены сведения в её личной медицинской книжке. Работник пищеблока (1 человек) ежедневно осматриваются на наличие гнойничковых заболеваний и катаральных явлений. Результаты осмотров заносятся в журнал установленной формы. Хранение верхней и санитарной одежды упорядочено. Комплектов санитарной Следов жизнедеятельности мышевидных грызунов и членистоногих насекомых не обнаружено. Доступная кормовая база для грызунов отсутствует. Дезинсекционные и дератизационные мероприятия проводятся по договору с Выксунским отделением профилактической дезинфекции ФГУП «Профилактика» г. Н. Новгород.

- Смывы с объектов внешней среды (протокол испытаний смывов № 02-5183 -02-5187 от 08.06.2017г.) исследованы на соответствие СанПиН 3.2.3215-14 п.16.3 «Профилактика паразитарных заболеваний на территории Российской Федерации», СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза» п.4.2 (яйца гельминтов и цисты патогенных кишечных простейших).
- Смывы с объектов внешней среды (протокол испытаний смывов № 02-5198 -02-5202 от 10.06.2017г.) исследованы на соответствие МУ 4.2.2723-10 «Лабораторная диагностика сальмонеллезов, обнаружение сальмонелл в пищевых продуктах и объектах окружающей среды» п.10 (патогенная микрофлора, в т.ч.сальмонеллы).
- Смывы с объектов внешней среды (протокол испытаний смывов № 02-5188-02-5197 от 09.06.2017г.) исследованы на соответствие МУ № 2657 от 1982г «По санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами» п.2.7.3 (БГКП).
- Вода питьевая централизованное водоснабжение (протокол испытаний воды № 02-5174 от 08.06.2017г.) исследована на соответствие требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» п.3.3 по микробиологическим показателям (общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии, общее микробное число).
- Компета из куриной грудки (протокол испытаний пищевых продуктов № 02-5175 от 13.06.2017г.) исследована на соответствие Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011г № 880) приложение1, приложение 2, п.1.8 по микробиологическим показателям (КМАФАнМ, БГКП (колиформы), протей (род Proteus), S.aureus, патогенные, в т.ч. сальмонеллы).
- Капуста тушеная (протокол испытаний пищевых продуктов № 02-5176 от 13.06.2017г.) исследована на соответствие Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011г № 880) приложение1, приложение 2, п.1.8 по микробиологическим показателям (КМАФАнМ, БГКП (колиформы), протей (род Proteus), S.aureus, патогенные, в т.ч. сальмонейлы).
- Соль йодированная поваренная пищевая Славянка (протокол испытаний пищевых продуктов № 02-5177 от 08.06.2016г.) изготовленная 19.04.2017г АО «Аралтуз» Республика Казахстан, Кызылординская область, пос. Жактысылыш исследована на соответствие Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011г № 880) приложение 3, п.9 по санитарно-гигиеническим показателям (массовая доля йода).
- Пробы готовых блюд: суп картофельный с мясными фрикадельками, котлета из куриной грудки, нектар яблочно-виноградный осветленный (протокол испытаний готовых блюд на химический состав и калорийность №02-5178 от 13.06.2017г.) исследованы на соответствие требованиям СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию, и организации режима работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей» п. 10.5 по проценту отклонения калорийности.
- Картофель продовольственный (протокол испытаний пищевых продуктов № 02-5182 от 08.06.2017г.) урожая 2016 г.(ООО «Мечта», Владимирская область, Муромский район, д. Степаньково) исследован на соответствие Технического Регламента Таможенного союза ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»(Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011г. № 880) ст.7 п 11 по паразитологическим показателям (яйца гельминтов и цисты патогенных кишечных простейших).
- Масло сливочное традиционное несоленое высший сортпротокол испытаний 02-5180 от 14.06.2017г.) изготовленное 18.05.2017г. ООО «Традиция», Краснодарский край, Усть-Лабинский район, г. Усть-Лабинск, ул. Коммунальная 1а исследовано на соответствие требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции (утвержден Решением Совета Евразийской

экономической комиссией от 9 октября 2013 г.№ 67) приложение 8,п.42 по микробиологическим показателям (КМФАиМ, дрожжи и плесень, БГКП(колиформы), S. aureus, патогенные в т.ч. сальмонеллы, L.monocytogenes).

- Минтай мороженный обезглавленный 1 сорт (протокол испытаний № 02-5181 от 13.06.2017 г.) дата изготовления 17.02.17г. изготовитель ПАО «ХК Дальнеморепродукт» Приморский край, г. Владивосток, ул. Пологая, 53, исследован на соответствие Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» пр.15 по санитарно-гигиеническим показателям (массовая доля полифосфатов).
- Котлета из куриной грудки(протокол испытаний 02-5179 от 07.06.2017г) исследована на соответствие требованиям МУ 122-5/72-91 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания» по санитарно-гигиеническим показателям (пероксидаза).

## Установлено

- Смывы с объектов внешней среды (протокол испытаний смывов № 02-5183 -02-5187 от 08.06.2017г.) соответствуют СанПиН 3.2.3215-14 п.16.3 «Профилактика паразитарных заболеваний на территории Российской Федерации», СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза» п.4.2 (яйца гельминтов и цисты патогенных кишечных простейших).
- Смывы с объектов внешней среды (протокол испытаний смывов № 02-5198 -02-5202 от 10.06.2017г.) соответствуют МУ 4.2.2723-10 «Лабораторная диагностика сальмонеллезов, обнаружение сальмонелл в пищевых продуктах и объектах окружающей среды» п.10 (патогенная микрофлора, в т. ч. сальмонеллы).
- Смывы с объектов внешней среды (протокол испытаний смывов № 02-5188-02-5197 от 09.06.2017г.) соответствуют МУ № 2657 от 1982г «По санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами» п.2.7.3 (БГКП).
- Вода питьевая централизованное водоснабжение (протокол испытаний воды № 02-5174 от 08.06.2017г.) соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» п.3.3 по микробиологическим показателям (общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии, общее микробное число).
- Комлета из куриной грудки (протокол испытаний пищевых продуктов № 02-5175 от 13.06.2017г.) соответствует требованиям Технического регламента от 13.06.2017г.) исследованы на соответствие Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011г № 880) приложение1, приложение 2, п.1.8 по микробиологическим показателям (КМАФАнМ, БГКП (колиформы), протей (род Proteus), S.aureus, патогенные, в т.ч. сальмонеллы).
- Капуста тушеная (протокол испытаний пищевых продуктов № 02-5176 от 13.06.2017г.) соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011г № 880) приложение1, приложение 2, п.1.8 по микробиологическим показателям (КМАФАнМ, БГКП (колиформы), протей (род Proteus), S.aureus, патогенные, в т.ч. сальмонеллы).
- Соль йодированная поваренная пащевая Славянка (протокол испытаний пищевых продуктов № 02-5177 от 08.06.2016г.) изготовленная 19.04.2017г АО «Аралтуз» Республика Казахстан, Кызылординская область, пос. Жактысылыш соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011г № 880) приложение 3, п.9 по санитарно-гигиеническим показателям (массовая доля йода).
- Пробы готовых блюд: суп картофельный с мясными фрикадельками, котлета из куриной грудки, нектар яблонно-виноградный осветленный (протокол испытаний готовых блюд на

химический состав и калорийность №02-5178 от 13.06.2017г.) соответствуют требованиям СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию, и организации режима работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей» п. 10.5 по проценту отклонения калорийности.

- Картофель продовольственный (прфтокол испытаний пищевых продуктов № 02-5182 от 08.06.2017г.) урожая 2016 г.(ООО «Мечта», Владимирская область, Муромский район, д. Степаньково) соответствует требованиям Технического Регламента Таможенного союза ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»(Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011г. № 880) ст.7 п 11 по паразитологическим показателям (яйца гельминтов и цисты патогенных кишечных простейших).
- Масло сливочное традиционное несоленое высший сорт протокол испытаний 02-5180 от 14.06.2017г.) изготовленное 18.05.2017г. ООО «Традиция», Краснодарский край, Усть-Лабинский район, г. Усть-Лабинск, ул. Коммунальная 1а соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции(утвержден Решением Совета Евразийской экономической комиссией от 9 октября 2013г.№ 67)приложение 8,п.42 по микробиологическим показателям (КМФАиМ, дрожжи и плесень, БГКП (колиформы), S. aureus,патогенные в т.ч. сальмонеллы, L.monocytogenes).
- Минтай мороженный обезглавленный 1 сорт (протокол испытаний № 02-5181 от 13.06.2017 г.) дата изготовления 17.02.17г. изготовитель ПАО «ХК Дальнеморепродукт» Приморский край, г. Владивосток, ул. Пологая, 53, соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» пр.15 по санитарно-гигиеническим показателям (массовая доля полифосфатов).
- Котлета из куриной грудки(протокол испытаний 02-5179 от 07.06.2017г) соответствует требованиям МУ 122-5/72-91 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания» по санитарно-гигиеническим показателям (пероксидаза).

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

- 1. Медицинский кабинет не оснащен сертифицированным медицинским оборудованием (ёмкостями), предназначенным для дезинфекции медицинского инструментария и обеззараживания медицинских отходов, используются приспособленные ёмкости, ведро не обеспечено педальной крышкой. Основание: п.5.7 СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул». Ответственный за выявленное нарушение: начальник лагеря Лукина В.А.
- 2. Помещение, где осуществляется хранение уборочного инвентаря, и приготовление дезинфицирующих средств не оборудовано поддоном, который должен быть оснащен подводкой холодной и горячей воды со смесителем. Основание п.5.10 СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул». Ответственный за выявленное нарушение: начальник лагеря Лукина В.А.
- Не осуществляется прокаливание кассет, предназначенных для хранения приборов в духовом шкафу. Основание п.5.12 СанПиН 2.4.5.2409-08«Санитарноэпидемиологинеские требования K организации питания обучающихся учреждениях общеобразовательных учреждениях, начального среднего профессионального образования». Ответственный за выявленное нарушение: начальник лагеря Лукина В.А.
- 4. Рудометовой Е.Ю не пройдена вакцинация против вирусного гепатита В, не представлены сведения в её личной медицинской книжке. Основание п.1.8 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Ответственный за выявленное нарушение: начальник лагеря Лукина В.А.

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов):----

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

нарушений не выявлено

(нужное отметить знаком V).

Просьба руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя об ознакомлении подлежащих проверке лиц с административным регламентом проведения мероприятий по контролю и порядком их проведения на объектах, используемых при осуществлении деятельности

поступала

(указать дату и время ознакомления, Ф.И.О. ознакомившегося лица)

не поступала

Запись в Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля (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: протокол отбора проб от 06.06.2016г; Протокол испытаний смывов № 02-5183-02-5187от 08.06.2017г; Протокол испытаний смывов № 02-5198-02-5202 от 10.06.2017г; Протокол испытаний смывов № 02-5188-02-5197от 09.06.2017г;.Протокол испытаний воды №02-5174от 08.06.2017г; Протокол испытаний пищевых продуктов №02-5175 от 13.06.2017г; Протокол испытаний пищевых продуктов №02-5176 от 13.06.2017г; Протокол пищевых продуктов №02-5177 от 08.06.2017г; Протокол испытания пищевых продуктов № 02-5182 от 08.06.2017 г; Протокол испытания пищевых продуктов № 02-5180 от 14.06.2017 г; Протокол испытаний готовых блюд на химический состав и калорийность № 02-5178 от 13.06.2017г; Протокол испытаний пищевых продуктов № 02-5181 от 13.06.2017 г; Протокол испытаний пищевых продуктов № 02-5179 от 07.06.2017 г; предписание; объяснение лица.

(документы или их копии, связанные с результатами проверки, в том числе(при их наличии) протоколы отбора образцов (проб) продукции, обследования объектов окружающей среды и объектов производственной среды, протоколы (заключения) проведенных исследований (испытаний) и экспертиз, объяснения работников юридического лица, работников индивидуального предпринимателя, на которых возлагается ответственность за нарушения обязательных требований, предписания об устранении выявленных нарушений)

Подписи лиц, проводивших проверку:

Главный специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Нижегородской области в городском округе г. Выкса, в Вознесенском районе, в городском округе г.Кулебаки в городском округе Навашинский.

Jacrego

С.В.Родяшова.

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

Лукина Валентина Анатольевна — начальник лагеря ГБУ «Комплексный центр социального обслуживания населения городского округа Навашинский» - лагерь с дневным пребыванием детей «Солнечный». (фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального представителя)

" 27"	кнои	20 17 г.	deps
			(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

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

В соответствии с частью 12 статьи 16 Федерального закона от 26.12.2008 N 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля" разъясняю, что в случае несогласия с фактами, выводами, предложениями, изложенными в акте проверки, либо с выданным предписанием об устранении выявленных нарушений в течение пятнадцати дней с даты получения акта проверки юридическое лицо, индивидуальный предприниматель, в отношении которого проведена проверка, вправе представить в соответствующий орган государственного контроля (надзора) в письменной форме возражения в отношении акта проверки и (или) выданного предписания об устранении выявленных нарушений в целом или его отдельных положений с приложением документов, подтверждающих обоснованность таких возражений, или их заверенные копии либо в согласованный срок передать их в орган государственного контроля (надзора).

Положения части 12 статьи 16 Федерального закона от 26.12.2008 N 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля" мне разъяснены и понятны.

My

Лукина Валентина Анатольевна — начальник лагеря ГБУ «Комплексный центр социального обслуживания населения городского округа Навашинский» - лагерь с дневным пребыванием детей «Солнечный». (фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального представителя, его уполномоченного представителя, подпись)