

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И  
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия  
человека по Ставропольскому краю**

п. Ясный  
(место составления акта)

« 27 » июня 20 14 г.  
(дата составления акта)

12-00 часов  
(время составления акта)

**АКТ ПРОВЕРКИ,  
органом государственного контроля (надзора) юридического лица,  
индивидуального предпринимателя**

№ 126 – 11 п

По адресам/ адресу:

Ставропольский край, Туркменский район, п. Ясный, ул. Школьная, 1  
(место проведения проверки)

На основании: Распоряжения начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Благодарненском районе Криворучко О.П. от 23.05.2014г. № 126 – 11 п  
(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

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

Муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 14» (летнего оздоровительного учреждения с дневным пребыванием детей в период каникул при муниципальном казенном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 14»)  
(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии) индивидуального предпринимателя)

Продолжительность проверки:

«05» июня 2014г. с 14 час 00 мин. до 15 час. 00 мин. Продолжительность 1 час

«16» июня 2014г. с 9 час. 00 мин. до 10 час. 00 мин. Продолжительность 1 час

«19» июня 2014г. с 10 час 00 мин. до 12 час. 00 мин. Продолжительность 2 часа

«27» июня 2014г. с 10 час. 00 мин. до 12 час. 00 мин. Продолжительность 2 часа

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

Общая продолжительность проверки: 4 дня/ 6 часов

(рабочих дней/часов)

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

Акт составлен: Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Благодарненском районе

(наименование органа государственного контроля (надзора))

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

Начальник ЛОУ при МКОУ СОШ № 14 Костюченко О.В. 30.05.2014г. 11 час 30мин. ✓  
(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), проводившие проверку: Мустафина Дилара Зарифовна - специалист- эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Благодарненском районе. Хисамова Индира Хаджи-Муратовна – специалист 1 разряда территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Благодарненском районе

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию в 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 наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство))

При проведении проверки присутствовали: Начальник ЛОУ при МКОУ СОШ № 14 Костюченко О.В.

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

В ходе проведения проверки:

03.06.2014г. в летнем оздоровительном учреждении с дневным пребыванием детей в период каникул при муниципальном казенном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 14», расположенном по адресу: Ставропольский край, Туркменский район, п. Ясный, ул. Школьная, 1 начата плановая проверка на основании распоряжения № 126 – 11 п от 23.06.2014г. с целью реализации плана контрольно-надзорных

мероприятий Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю на 2014г. Начальнику ЛОУ при МКОУ СОШ № 14 Костюченко О.В. было предложено предоставить документы, относящиеся к предмету проверки: разрешительный документ на работу летнего оздоровительного учреждения; договор на выполнение дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных работ и акты выполненных работ; договор на вывоз ТБО, ЖБО; документы по медицинской деятельности летнего учреждения, список сотрудников учреждения с указанием должностей (включая совместителей), заверенный руководителем; личные медицинские книжки сотрудников учреждения, включая совместителей; товарно-сопроводительные документы на бутилированную (фасованную) питьевую воду.

19.06.2014г., 27.06.2014г. согласно предписания территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Благодарненском районе от 30.06.2014г. № 199 были отобраны образцы проб воды питьевой, смывов, дез. средств, почвы, которые были направлены в лабораторию ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Ставропольскому краю в Благодарненском районе».

г. в ходе проведения проверки установлено:

Проведен визуальный осмотр территории учреждения, помещений с целью оценки соответствия обязательным требованиям; анализ представленных документов в т.ч. результаты медицинских осмотров, лабораторных исследований.

Было проверено санитарно-техническое состояние помещений пребывания детей, медицинского кабинета, пищеблока, санитарных узлов, анализ документов и представленной информации, в том числе журналов, сопроводительных документов на продукты питания, проверено соблюдение правил личной гигиены персонала, наличие моющих, дез. средств.

в летнем оздоровительном учреждении с дневным пребыванием детей в период каникул при муниципальном казенном общеобразовательном учреждении «СОШ № 14» издан приказ № 48 от 01.04.2013 года «Об организации отдыха, оздоровления и занятости детей в МКОУ СОШ № 14 в 2013г» Оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей в период летних каникул организовано для обучающихся в общеобразовательном учреждении МКОУ «СОШ № 14» п. Ясный на собственной базе.

Запланирована организация двух смен с дневным пребыванием детей с 08 ч.30мин. до 14ч.30мин.

Продолжительность каждой смены в организуемом оздоровительном учреждении предусмотрена не менее 21 нормативного дня в период летних каникул; определены следующие сроки:

1-я смена – с 01 июня по 22 июня 2013 года;

Общая вместимость оздоровительного учреждения – 34 человека,

1-я смена – 17 человек;

Режим работы в ЛОУ с дневным пребыванием детей разработан и утвержден руководителем МОУ «СОШ № 14», который предусматривает пребывание детей на свежем воздухе (линейки), проведение спортивных мероприятий (зарядка), проведение тренировочных занятий по группам, регулярное двухразовое питание (завтрак, обед), с перерывами между приемами пищи не более 4 часов.

В организуемом оздоровительном учреждении на базе МОУ «СОШ № 14», при утвержденном режиме дня, организация дневного сна не требуется.

Территория МКОУ «СОШ № 14» полностью ограждена, целостность имеющегося ограждения не нарушена. Санитарное состояние территории удовлетворительное; большая часть территории имеет твердое покрытие.

Надворные туалеты отдельные - для мальчиков и девочек, отдельные - для персонала. Имеются и внутренние санитарные узлы, отдельно для мальчиков и девочек. Туалеты обеспечены педальными ведрами. Унитазы обеспечены сидениями, позволяющими проводить их ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Санитарно-техническое состояние туалетов удовлетворительное. Уборочный инвентарь для уборки туалетов имеется. окрашен сигнальной окраской.

Участок учреждения озеленён, имеет подъездные пути и разделён на зоны: физкультурно-оздоровительную, административно – хозяйственную, отдыха. Территория зоны отдыха находится в удовлетворительном санитарном состоянии, имеются цветочные клумбы, деревья.

Физкультурно-оздоровительная зона – используется физкультурная площадка.

Хозяйственная зона - на территории, на площадке с водонепроницаемым твердым покрытием, на расстоянии не менее 25 м от здания установлен мусоросборник с крышкой для сбора мусора и пищевых отходов. Площадка с трех сторон оборудована ветронепроницаемым ограждением с выстой, превышающей высоту контейнеров для сбора мусора. Для вывоза твердых отходов заключен договор № 63 от 31.01.2013г. с МУП «Коммунальное хозяйство» Туркменского муниципального района СК.

Здание школы оборудовано централизованным водоснабжением. Канализация – в оборудованный выгреб. Горячее водоснабжение локальное - предусмотрено на пищеблоке, в санузлах, в умывальниках и в медицинском кабинете от электроводонагревателя.

Перед обеденным залом оборудованы 2 умывальника, имеются питьевые фонтанчики, обеспеченные ограничительным кольцом. Умывальники обеспечены мылом, 2 эл.сушилками для рук.

Для обеспечения оптимальных параметров микроклимата в помещениях учреждения проводится проветривание через фрамуги и форточки.

Все основные помещения, используемые в оздоровительном учреждении, имеют естественное одностороннее освещение. Искусственное освещение представлено лампами накаливания, которые имеют защитную арматуру – плафоны.

Игровые помещения будут оборудованы столами, стульями, настольными играми различной тематики и направленности, мелким спортивным инвентарем и др.



В школе имеется помещение для медицинского обеспечения, расположенное на втором этаже и включающее кабинет приема, процедурную и изоляторы. В кабинете приема водоснабжение – централизованное, горячая проточная вода от эл.водонагревателя. В кабинете работает средний медицинский работник - медицинская сестра. Аптечка укомплектована средствами оказания первой медицинской помощи. Для проведения дезинфекции используется 0,5 % раствор хлорамина. Термометры обеззараживаются путем их полного погружения в р-р хлорамина.

Питание детей будет организовано на базе столовой МКОУ «СОШ № 14», при организации питания руководствуются примерным меню, разработанным технологом отдела образования и утвержденным руководителем учреждения.

Столовая имеет в своем наборе следующие помещения: обеденный зал, варочная, моечная, цех сырой продукции, кладовая для овощей и сыпучих продуктов, бытовое помещение, помещение для хранения уборочного инвентаря. Обеденный зал рассчитан на 60 посадочных мест, что обеспечивает одномоментную посадку всех детей.

Санитарно - техническое состояние производственных помещений пищеблока удовлетворительное. Варочная оборудована: 1 эл.плитой 4-х камфорной, с духовым шкафом, разделочными столами для сырой и готовой продукции, столы промаркированы, имеют гигиеническое покрытие, имеется протирочно-резательная машина МПР-350 для протирки и нарезки, мясорубка ТМ- 32 с купатницей, сковорода электрическая, мармитом.

Для хранения скоропортящихся продуктов (молочных, мясных, рыбных) и суточных проб имеются 3 двухкамерных бытовых холодильника. Холодильное оборудование на момент проверки находится в исправном рабочем состоянии. Контроль температурного режима ведется, отметки в журнале имеются. Суточные пробы оставляются в стеклянную посуду с плотно закрывающимися металлическими крышками, сохраняются в течении 48 часов, хранятся в холодильнике при температуре +2 - +6 С.

Разделочного инвентаря (досок, ножей) в достаточном количестве, промаркирован в соответствии с обрабатываемыми продуктами. Кухонной посудой обеспечены в достаточном количестве, промаркирована, хранится на стеллаже. Посуда изготовлена из алюминия, нержавеющей стали, чугуна (сковороды). Уборочный инвентарь имеется для всех производственных помещений пищеблока, промаркирован, хранение упорядочено.

В моечной установлены 3-х секционные ванны для мытья столовой посуды, одна 2-х секционная для мытья кухонной посуды, к которым подведена холодная и горячая проточная вода от электронагревателя.

Для хранения чистой кухонной и столовой посуды установлены стеллажи, для тарелок предусмотрены сетки-сушилки. Ветоши в достаточном количестве, маркировка имеется. Обработку проводят согласно санитарных правил. В моечной вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. Для обработки стола для хлеба и шкафа имеется 1% р-р столового уксуса. Хранение хлеба осуществляется в шкафу с отверстиями. Столовые приборы хранятся в металлических кассетницах, прокаливаются в духовом шкафу.

На пищеблоке предусмотрено цеховое деление: обработка сырья и готовой продукции проводится в разных помещениях, на разных столах.

Мясо-рыбный цех оборудован моечными ваннами для мытья сырых овощей, мяса, рыбы, яиц, разделочными столами и инвентарем. Имеется инструкция по обработке яиц.

Цех для обработки сырых овощей, круп оборудован моечными ваннами, разделочными столами, разделочным инвентарем.

С - витаминизация третьих блюд проводится, регистрация в специальном журнале витаминизации готовых блюд ведется. В питании детей используется йодированная соль. Поставщиком пищевых продуктов является Попадич Е.С. Доставка пищевых продуктов осуществляется транспортом поставщика.

Документы, подтверждающие качество и безопасность скоропортящихся продуктов на момент проверки имеются. Журналы бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок, готовой кулинарной продукции, на момент проверки заполнены. Суточные пробы оставляются и хранятся правильно.

Работает на пищеблоке 1 повар, 1 кух.рабочая, медицинский осмотр и гигиеническое обучение персоналом пройдено. Работники пищеблока ежедневно осматриваются медработником на наличие гнойничковых заболеваний, порезов, ссадин, катаральных явлений, результаты осмотра заносятся в «журнал здоровья». Персонал пищеблока спецодеждой обеспечен в количестве 3 комплектов. Санитарная и личная одежда хранятся отдельно в шкафчиках.

На проведение дератизационных, дезинсекционных мероприятий заключен договор с ООО «Центр гигиены +» г. Благодарный. При визуальном осмотре помещений, следов наличия жизнедеятельности грызунов не обнаружено. Заключен договор о выполнении работ (оказании услуг) по проведению противоклещевых мероприятий в 2014г. Акарицидная обработка территории проведена 23.05.2014г., на площади 1100 кв. м.

Наглядная информация по профилактике КГЛ в учреждении имеется.

МКОУ СОШ № 14 составлена программа (план) производственного контроля в соответствии с СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

В ходе проверки по предписанию ТОУРПН по СК в Благодарненском районе № 199 от 30.05.2014г. филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по СК в Благодарненском районе» в рамках мероприятий по контролю были проведены лабораторные исследования, воды питьевой, смывов, почвы, дезинфицирующих средств, готовых блюд, соли йодированной, проведены экспресс-методы по определению содержания моющих средств в воде моечных ванн, определение чистоты обеззараживания

столовой посуды, согласно указанного в предписании объема. Протокол лабораторных исследований прилагается № т 51 от 26.06.2014г.

1. Вода водопроводная по исследуемым химическим и микробиологическим показателям соответствует СанПиН 2.1.4.1074-01 «Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем водоснабжения. Контроль качества».
2. Смывы с оборудования и инвентаря по исследуемым микробиологическим показателям соответствуют МУ 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами».
3. Смывы по исследуемым санитарно-паразитологическим показателям соответствуют МУК 4.2.2661-10 «Методы санитарно-паразитологических исследований».
4. Готовое блюдо: сосиска молочная отварная, макароны отварные по исследуемым химическим показателям соответствует МУ 1-40/3805 от 11.11.91г., МУ 4237-86 от 29.12.84г;
5. Готовое блюдо: сосиска молочная отварная, макароны отварные по исследуемым микробиологическим показателям соответствуют нормам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
6. Крупа пшеничная «Полтавская № 3» по исследуемым микробиологическим показателям соответствует нормам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
7. Соль йодированная по исследуемым химическим показателям соответствует нормам ГОСТ Р 51574-2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия»;
8. Проводится С-витаминизация.
9. Сухой хлорамин соответствует массовой доле активного хлора согласно ГОСТ 14193-78;
10. Экспресс-методы: определение чистоты столовой посуды и определение содержания моющих средств в воде моечной ванны. Нарушения не выявлены.
11. Почва по исследуемым санитарно-паразитологическим показателям соответствуют СанПиН 2.1.7.1287-03. Протоколы лабораторных исследований прилагаются.

■ выявлены нарушения обязательных требований (с указанием положений (нормативных) правовых актов): 19.06.2014г. в 10 часов 30 минут в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 14» (летнее оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей в период каникул при муниципальном казенном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 14»), расположенном по адресу: Ставропольский край, Туркменский район, п. Ясный, ул. Школьная, 1 кухрабочей Керимовой Сельминаз Абдулкеримовной при осуществлении функциональных обязанностей допущены нарушения законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, выразившееся в нарушении требований действующих санитарных правил СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», а именно:

п.5.11 – в производственных цехах ежедневно не проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств (пыль на подоконниках, системе отопления), что влечет ответственность по ст. 6.3 КоАП РФ.

Ответственность за данные нарушения возлагается на кухрабочую МКОУ СОШ № 14 Керимову Сельминаз Абдулкеримовну.

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

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


нарушений не выявлено: Федеральный Закон от 17.09.1998 г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней». Федеральный закон от 04.05.2011г. № 99-ФЗ "О лицензировании отдельных видов деятельности". Федеральный закон от 23.02.2013г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака». Федеральный закон от 22.11.1995г. № 171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной спортодержавшей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции». Закон Российской Федерации от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей». Постановление Правительства Российской Федерации от 15.08.2013г. № 706 «Об утверждении Правил оказания платных образовательных услуг». Постановление Правительства Российской Федерации от 15.07.1999г. № 825 «Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок». Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12.04.2011г. № 302-н «Об утверждении



болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок». Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12.04.2011г. № 302-н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда», Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 21.03.2014г. № 125н « Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидпоказаниям», ОСТ 42-21-2-85 «Стерилизация и дезинфекция изделий медицинского назначения», СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», СанПиН 2.4.2.2883-11 Изменения № 1 к СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», Изменения № 2 в СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» с изменением, СанПиН 2.4.5.2409 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий», СП 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки», СанПиН 2.1.4.1074-01 «Санитарные правила и нормы «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества», СанПиН 2.1.2.1188-03 «Плавательные бассейны. Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды плавательных бассейнов. Контроль качества», СанПиН 42-128-4690-88 «Санитарные правила содержания территории населенных мест», СП 3.1.1295-03 «Профилактика туберкулеза», СанПиН 2.1.3.2.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность», СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза», СП 3.1.7.2836-11 «Изменения и дополнения № 1 к санитарно-эпидемиологическим правилам СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза», СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами», СП 3.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита А», СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемиологического паротита», СП 3.1.2951-11 «Профилактика полиомиелита», СП 3.1.2950-11 «Профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции», СП 3.1./3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней», СП 3.3.2.1248-03 «Условия транспортировки хранения медицинских иммунобиологических препаратов», СП 3.3.2.2329-08 «Условия транспортировки хранения медицинских иммунобиологических препаратов. Изменения и дополнения к СП 3.3.2.1248-03», СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций», СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов», СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В», СП 3.3.2342-08 «Обеспечение безопасности иммунизации», СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней», СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности», СП 3.3.2.1120-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям транспортировки, хранению и отпуску гражданам медицинских иммунобиологических препаратов, используемых для иммунопрофилактики аптечными учреждениями и учреждениями здравоохранения», СП 3.1.2.1320-03 «Профилактика коклюшной инфекции», СП 3.1.2.1108-02 «Профилактика дифтерии», СП 3.1.1.1381-03 «Профилактика столбняка», СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций», СП 3.1.7.3148-13 «Профилактика крымской геморрагической лихорадки», СП 3.23110-13 «Профилактика энтеробиоза», СП 3.1./3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней», 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», СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих», СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно – эпидемиологические требования к проведению дератизации», СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»

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

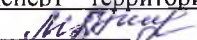
1. Мустафина Д.З.   
2. Хисамова И.Х.   
(подпись проверяющего)

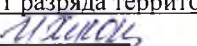
  
(подпись уполномоченного представителя юридического лица,  
индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Прилагаемые документы: копии

- распоряжение от 23.05.2014г. № 126-11р
- поручение на проведения экспертиз в ФФБУЗ № 199 от 30.05.2014г;
- протокол взятия образцов проб для проведения экспертизы № 126-11р от 16.06.2014г.
- протокол лабораторных исследований № т 51 от 26.06.2014г.
- протокол об административном правонарушении № 426 от 19.06.2014г.
- предписание об устранении нарушений № 207(126-11р) от 23.06.2014г.
- паспортные данные, должностные инструкции кухарочей.

Подписи лиц, проводивших проверку:

Мустафина Дилара Зарифовна – специалист - эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Благодарненском районе 

Хисамова Индира Хаджи-Муратовна – специалист I разряда территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Благодарненском районе 

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

Начальник ЛОУ при МКОУ СОШ № 14 Костюченко О.В.

(фамилия, имя, отчество (последнее –при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

«27» июня 2014г.

✓  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: \_\_\_\_\_  
(подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку)