

АКТ

по результатам проверки муниципальных образовательных учреждений Красноармейского района г. Волгограда по организации летней оздоровительной работы

10 июня 2019

№ 8

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ Волл № 45 Красноармейского района г. Волгограда, проведенной в соответствии с приказом Красноармейского ТУ ДОАВ от 31.05.2019 № О проведения тематической проверки по организации работы детских оздоровительных лагерей с дневным пребыванием детей, организованных при МОУ в июне 2016 г. в период с 01.06.2016 по 23.06.2016 г. комиссией в составе: председатель: м.м. Ермакова, член: м.м. Федотова, член: м.м. Николаева, член: м.м. Николаева, член: м.м. Николаева, член: м.м. Николаева

Реквизиты проверяемого МОУ:

адрес юридический ул. Прометарская д. 9

адрес фактический ул. Прометарская д. 9

Руководитель (или уполномоченный им представитель) проверяемого МОУ Федотова Ольга Николаевна

(ФИО полностью, должность)

1. В ходе проведения проверки установлено следующее:

Организация работы летних оздоровительных лагерей:

1. Соблюдение сроков и процедуры приема летнего оздоровительного лагеря:

- а) название лагеря/лагерей Тосонир
- б) сроки работы лагеря с 03.06.2019 - 27.06.2019
- в) количество детей в лагере 160 человек - 90 чел. - 3 группы, 70 чел. - 2 группы
- г) акт приема лагеря от 23.05.2019
- д) заключение о соответствии санитарным нормам и правилам № 34.12.01.000.0100043.05.19 от 16.05.2019

2. Нормативно-правовые основы создания лагеря:

- а) наличие приказа/приказов МОУ на открытие лагеря № 113 от 30.05.2019, № 114 от 31.05.2019, № 115 от 03.06.2019
- б) организация приема детей в лагерь (наличие заявлений родителей, сопутствующих документов) всех в наличии

Выявленные замечания замечаний не установлено

3. Организационно-распорядительная документация лагеря:

- а) приказы по деятельности лагеря № 116 от 31.05.19, № 117 от 30.05.2019, № 118 от 03.06.2019, № 119 от 03.06.2019
- б) положение о лагере принято на сед. собр. протосек № от 30.05.2019
- в) правила внутреннего трудового распорядка имеется
- г) журнал учета посещаемости лагеря ведется по средам, подписан директором
- д) режим работы лагеря с 8-30 до 18-00, с 8-30 до 14-30
- е) штатное расписание составлено, утверждено директором
- ж) график выхода на работу персонала составлен, утвержден директором
- з) программа лагеря составлена, утверждена директором
- и) план работы лагеря составлен на каждый день

- организация работы по предупреждению детского дорожно-транспортного травматизма (да/нет)
- организация работы по профилактике табакокурения, алкоголизма и наркомании да/нет
- организация социально-значимых мероприятий (да/нет)
- участие в районных мероприятиях (да/нет)
- наличие договоров о сотрудничестве с досуговыми организациями (да/нет)
- к) путевка для имеется

л) оформление лагеря

м) информация для родителей наличие стелд в фойе 1 этажа

**4. Выполнение санитарно-гигиенических условий при организации лагеря:**

а) гигиенические требования к режиму дня (соответствуют / не соответствуют);

б) гигиенические требования к организации физического воспитания и оздоровительных мероприятий (спортивно-оздоровительные мероприятия, спортивная база, распределение детей на группы здоровья и физкульт. группу) (соблюдаются / не соблюдаются);

в) требования к территории оздоровительного учреждения (зона отдыха, физкультурно-спортивная зона, хозяйственная зона, отсутствие опасных объектов, своевременный покос травы) (соблюдаются / не соблюдаются);

г) требования к зданию, помещениям и оборудованию:

- этаж размещения 2

- набор помещений (подчеркнуть): игровые комнаты, занятия для кружков, спальные помещения, медблок, спортзал, раздевалка, кладовая для спортивного инвентаря, игр и кружкового инвентаря, туалеты, помещения для уборочного инвентаря, помещение для мытья ног территории оздоровительного учреждения

- оснащение спальных помещений (1 комплект постельного белья, 2 полотенца) (соответствует / не соответствует);

- оснащение медицинского кабинета (горячая/холодная вода, холодильник, ведро с педальной крышкой, аптечка) (соответствует / не соответствует);

- оснащение туалетных комнат (раздельные туалеты, кабинки с дверями без запоров, соотношение количества унитазов и умывальников к количеству детей в лагере, отдельный туалет для персонала, оборудование туалетов гигиеническими принадлежностями, сиденьями) (соответствует / не соответствует);

- наличие умывальников и их оснащение перед обеденным залом (мыло, электрополотенце/бумажные рулоны) (соответствует / не соответствует);

д) требования к воздушно-тепловому режиму и освещению (режим проветривания, наличие сеток, солнцезащитные устройства, наличие естественного освещения) (соблюдаются / не соблюдаются);

е) требования к водоснабжению, организации питьевого режима (бутилированная вода, питьевые фонтанчики, расфасованная в емкости – нужно подчеркнуть; наличие чистых стаканов, маркировки, режима смены воды, сертификатов на воду) (соблюдаются / не соблюдаются);

Выявленные замечания:

**5. Требования к организации здорового питания:**

- приказ о создании бракеражной комиссии приказ № 3 от 03.06.2019

- приказ об ответственном за организацию питания № 31 от 21.02.2019

- количество детей в лагере 160; количество детей в отрядах с организацией 2-хразового питания 40, количество детей в отрядах с организацией 3-хразового питания 90.

1. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.

а) холодильное оборудование (соответствует / соответствует, но устаревшее / не соответствует);

б) температурный режим хранения продукции (соблюдается / не соблюдается);

в) производственные столы, стеллажи, шкафы (соответствуют / не соответствуют);

г) маркировка оборудования и инвентаря (соответствуют / не соответствуют);

2. Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений, к мытью посуды.

а) хранение моющих и дезинфицирующих средств (соблюдаются / не соблюдаются);

б) наличие и количество ванн для мытья кухонной и столовой посуды (соответствуют / не соответствуют);

в) графики текущей и генеральной уборки (есть / нет);

г) хранение кухонной и столовой посуды (соблюдаются / не соблюдаются);

д) хранение и уборка пищевых отходов (соблюдаются / не соблюдаются);

е) хранение хлеба и обработка шкафа (соблюдаются / не соблюдаются).

3. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню

а) десятидневное меню (есть / нет);

б) ежедневное меню (соблюдаются / не соблюдаются);

б) технологические карты производства блюд (есть / нет);

в) наличие сопроводительных документов к получаемым на пищеблок продуктам (соответствуют / не соответствуют);

г) доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом (да / нет).

4. Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции.

а) обработка мяса, птицы и рыбы (соблюдаются / не соблюдаются);

б) обработка куриных яиц (соблюдаются / не соблюдаются);

в) условия хранения сыпучих продуктов (соблюдаются / не соблюдаются);

- г) условия хранения и обработки фруктов и овощей (соблюдаются / не соблюдаются);  
д) условия и сроки хранения сырой продукции (соблюдаются / не соблюдаются);  
е) условия и сроки хранения готовой продукции (соблюдаются / не соблюдаются).

5. Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности (соблюдаются / не соблюдаются).

6. Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом организаций общественного питания образовательных учреждений, прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовке:

- а) спецодежда, средства гигиены персонала, санузел, раковины для мытья рук (соответствуют / не соответствуют);  
б) внешний вид сотрудников пищеблока (соответствуют / не соответствуют);

7. Требования к соблюдению санитарных правил и норм.

- а) ведение необходимой документации: журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья (соответствуют / не соответствуют);  
б) проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации (соблюдаются / не соблюдаются);  
в) режим снятия и хранения суточных проб (соблюдаются / не соблюдаются);  
г) работа бракеражной комиссии (соответствуют, не соответствуют);  
д) организация санитарно-просветительной работы с персоналом (соблюдаются / не соблюдаются);  
е) контроль медицинскими работниками работы пищеблока (соблюдаются / не соблюдаются);

Выявленные замечания:

6. Проведение мероприятий по организации охраны труда и безопасности детей:

- наличие удостоверения по охране труда у начальника лагеря (да/нет);
- наличие должностных инструкций на работников лагеря (имеются/отсутствуют);
- наличие должностных обязанности по охране труда работников лагеря (имеются/отсутствуют);
- порядок эвакуации при ЧС, справка о тренировочной эвакуации (имеется/отсутствует);
- наличие инструкций и журналов для проведения всех видов инструктажей с работниками лагеря (имеются/отсутствуют);
- наличие инструкций и журналов для проведения всех видов инструктажей с воспитанниками лагеря (имеются/отсутствуют);
- оборудование помещений средствами пожаротушения (оборудованы/не оборудованы);
- наличие наглядного материала (имеется/отсутствует);

Выявленные замечания:

7. На основании проверки комиссия (проверяющий) пришла к следующим выводам:

Деятельность МОУ СШ № 45 Красноармейского района Волгограда по инспектируемым вопросам организации работы школьного лагеря соответствует действующему СанПиН 2.4.4.2596-10.

Акт составлен на 2 страницах в 2-х экземплярах.

Подписи председателя комиссии, членов комиссии (проверяющего):

С актом ознакомлен, экземпляр акта на руки получен: (да, нет)

С выводами, содержащимися в акте, согласен (не согласен)

Объяснения (возражения) к акту о результатах проверки прилагается (не прилагается)

Директор МОУ СШ № 45  
(уполномоченный им представитель)

Красноармейского района Волгограда

О.Белая О.Н.Беломытская  
(подпись) (подпись) (должность)

Члены комиссии:

Суров Сурова Г. А.  
Похом Похом Г. Ч.