

Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о выездной проверке в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий №72260041000119000507 от 21.05.2026г.

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

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



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

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

г. Тюмень, ул. Рижская, 45 А

(указывается наименование контрольного (надзорного) органа и при необходимости его территориального органа)

" 05" июня 2026 г., 16 час. 45 мин.

(дата и время составления акта)

Тюменская область, м.р-н Тюменский, с.п.Новотарманское, тер. автодорога Тюмень Салаирка-
гр.Свердловской области, км.23-ий,стр.27

(место составления акта)

Акт плановой выездной проверки

(плановой/внеплановой)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением заместителя руководителя, главного государственного санитарного врача Накатаева Андрея Валентиновича №72260041000119000507 от 21.05.2026г.

(указывается ссылка на решение уполномоченного должностного лица контрольного (надзорного) органа о проведении выездной проверки (при наличии), учетный номер выездной проверки в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий).

2. Выездная проверка проведена в рамках федерального государственного санитарно – эпидемиологического контроля (надзора)

(наименование вида государственного контроля (надзора), вида муниципального контроля в соответствии с единым реестром видов федерального государственного контроля (надзора), регионального государственного контроля (надзора), муниципального контроля)

3. Выездная проверка проведена: Скриповой Светланой Викторовной заместителем начальника отдела социально-гигиенического мониторинга

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности инспектора (инспекторов, в том числе руководителя группы инспекторов), уполномоченного (уполномоченных) на проведение выездной проверки. При замене инспектора (инспекторов) после принятия решения о проведении выездной проверки, такой инспектор (инспекторы) указывается (указываются), если его (их) замена была проведена после начала выездной проверки)

4. К проведению выездной проверки были привлечены:

специалисты: помощник врача по гигиене детей и подростков Пяхова Мария Викторовна, Врач по общей гигиене Плохотниченко Александр Олегович

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

эксперты (экспертные организации): Шаева Дарья Григорьевна - врач по гигиене детей и подростков, Лазарев Юрий Юрьевич- врач по общей гигиене ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области».

Аттестат Аккредитации РОСС.RU.0001.510119 выданный 13.08.2015г. Федеральной службой по аккредитации. Аттестат аккредитации RA.RU.710034 выданный 14.08.2015г. Федеральной службой по аккредитации.

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии) должности экспертов, с указанием сведений о статусе эксперта в реестре экспертов контрольного (надзорного) органа или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации)

5. Выездная проверка проведена в отношении:

- 1) деятельность, действия (бездействие) граждан и организаций, в рамках которых должны соблюдаться обязательные требования, в том числе предъявляемые к гражданам и организациям, осуществляющим деятельность, действия (бездействие);
- 2) результаты деятельности граждан и организаций, в том числе продукция (товары), работы и услуги, к которым предъявляются обязательные требования;
- 3) здания, помещения, сооружения, линейные объекты, территории, включая водные, земельные и лесные участки, оборудование, устройства, предметы, материалы, транспортные средства, компоненты природной среды, природные и природно-антропогенные объекты, другие объекты, которыми граждане и организации владеют и (или) пользуются, компоненты природной среды, природные и природно-антропогенные объекты, не находящиеся во владении (и) или пользовании граждан или организаций, к которым предъявляются обязательные требования (производственные объекты).

(указывается объект контроля, в отношении которого проведена выездная проверка)

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению):

Тюменская область, м.р-н Тюменский, с.п.Новотарманское, тер. автодорога Тюмень Салаирка-гр.Свердловской области, км.23-ий,стр.27

(указываются адреса (местоположение) места осуществления контролируемым лицом деятельности или места нахождения иных объектов контроля, в отношении которых была проведена выездная проверка)

7. Контролируемое лицо: ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ «ОБЛАСТНОЙ ЦЕНТР ПРОФИЛАКТИКИ И РЕАБИЛИТАЦИИ» (ГАУ ТО «ОЦПР») ИНН - 7224037176, ОГРН- 1077203065444

Юридический адрес: Тюменская область, м.р-н Тюменский, с.п.Новотарманское, тер. автодорога Тюмень Салаирка-гр.Свердловской области, км.23-ий,стр.27

(указываются фамилия, имя, отчество (при наличии) гражданина или наименование организации, их индивидуальные номера налогоплательщика, адрес организации (ее филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), ответственных за соответствие обязательным требованиям объекта контроля, в отношении которого проведена выездная проверка)

8. Выездная проверка проведена в следующие сроки:

с " 27" мая 2026г., 13 час. 40 мин. по "05" июня 2026 г., 16 час. 45 мин.

(указываются дата и время фактического начала выездной проверки, а также дата и время фактического окончания выездной проверки, при необходимости указывается часовой пояс)

проведение плановой выездной проверки- не приостанавливалось

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

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил: **3 часа 40 мин. (в течении 2-х рабочих дней (27.05.2026г.,28.05.2026г.))**

(указывается срок (рабочие дни, часы, минуты), в пределах которого осуществлялось непосредственное взаимодействие с контролируемым лицом по инициативе контролируемого лица)

9. При проведении выездной проверки совершены следующие контрольные (надзорные) действия:

- 1) осмотр;
- 2) отбор проб (образцов)
- 3) инструментальное обследование
- 4) испытание;
- 5) экспертиза;

(указывается первое фактически совершенное контрольное (надзорное) действие: 1) осмотр; 2) досмотр; 3) опрос; 4) получение письменных объяснений; 5) истребование документов; 6) отбор проб (образцов); 7) инструментальное обследование; 8) испытание; 9) экспертиза; 10) эксперимент)

1)Осмотр проведен в следующие сроки:

с "28" мая 2026 г., 11 час. 20 мин. по "28" мая 2026 г., 14 час. 20 мин.

по месту: Тюменская область, м.р-н Тюменский, с.п.Новотарманское, тер. автодорога Тюмень Салаирка-гр.Свердловской области, км.23-ий,стр.27

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий)

по результатам которого составлен: протокол осмотра № б/н от 28 мая 2026г.

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

2) Отбор проб (образцов) проведен в следующие сроки:

с "28" мая 2026 г., 11 час. 00 мин. по "28" мая 2026 г., 11 час. 45 мин.

по месту: Тюменская область, м.р-н Тюменский, с.п.Новотарманское, тер. автодорога Тюмень Салаирка-гр. Свердловской области, км.23-ий,стр.27

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий)

по результатам которого составлены: протоколы отбора проб воды, дезинфицирующих средств, растворов, смывов с объектов окружающей среды и материала на стерильность, проб продовольственного сырья, пищевых продуктов № б/н от 28 мая 2026г.

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

3) Инструментальное обследование проведено в следующие сроки:

с "27" мая 2026 г., 13 час. 40 мин. по "27" мая 2026 г., 14 час. 20 мин.

по месту: Тюменская область, м.р-н Тюменский, с.п.Новотарманское, тер. автодорога Тюмень Салаирка-гр. Свердловской области, км.23-ий,стр.27

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий)

по результатам которого составлен: протокол проведения измерений параметров физических факторов № б/н от 27 мая 2026 г., протокол испытаний (измерений) №72-01/18932-01-26 от 01.06.2026г.

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

4) Испытания проведено в следующие сроки:

продовольственного сырья: с "28" мая 2026г., 13 час. 25 мин. по "04" июня 2026г., 13 час. 47 мин.,

по месту: ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» г. Тюмень, ул. Холодильная, д.57. г. Тюмень, ул. Амурская 27.

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий)

по результатам которого составлены: протоколы испытаний №72-01/19312-26 от 02.06.2026г., №72-01/19300-26 от 02.06.2026г., №72-01/19279-26 от 04.06.2026 г.

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

смывов с объектов внешней среды с "28" мая 2026г., 13 час. 35 мин. по "02" июня 2026г., 08 час. 40 мин., по месту: ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» г. Тюмень, ул. Холодильная, д.57.

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий)

по результатам которого составлены: протоколы испытаний №72-01/19267-26 от 02.06.2026г., №72-01/19256-01-26 от 02.06.2026г.

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

воды водопроводной с "28" мая 2026г., 13 час. 35 мин. по "02" июня 2026г., 13 час. 16 мин., по месту: ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» г. Тюмень, ул. Холодильная, д.57., г.Тюмень, ул. Амурская 27

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий)

по результатам которого составлен: протокол испытаний №72-01/19248-26 от 02.06.2026г.

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

дезинфицирующего средства с "28" мая 2026г., 15 час. 50 мин. по "29" мая 2026г., 10 час. 05 мин., по месту: ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» г. Тюмень, ул.Амурская, д.27.

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий)

по результатам которого составлены: протокол испытаний №72-01/19252-26.В от 02.06.2026г.,72-01/19251-26.В от 02.06.2026г.

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

готовых блюд с "28" мая 2026 г., 13 час. 35 мин. по "02" июня 2026г., 14 час. 46 мин., по месту: ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» г. Тюмень, ул. Амурская, д.27., г. Тюмень, ул. Холодильная 54

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий)

по результатам которых составлены: протоколы испытаний №72-01/19276-26 от 02.06.2026г., №72-01/19271-26 от 02.06.2026 г.

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

4) Экспертиза по результатам лабораторных измерений (испытаний) проведена

"01" июня 2026г., по месту: ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» г. Тюмень, ул. Холодильная д.57

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий)

по результатам которого составлены: экспертное заключение по результатам лабораторных измерений (испытаний) №72-01/18932-01-26 от 01.06.2026г.

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

10. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения:

1. Приказ от 22.04.2026г. №54-о «Об организации отдыха и оздоровления несовершеннолетних в летний период 2026 года на базе ГАУ ТО «ОЦПР», распорядок дня ;

2. Контакт энергоснабжения для государственных/муниципальных нужд №ЭС0303000232/26 от 12.02.2026г., заключенный с АО «Газпром энергосбыт Тюмень», Договор водоотведения №3800/478 от 29.12.2025г., заключенный с ООО «Тюмень Водоканал», Договор №2-04 на сервисное обслуживание от 01.02.2026г., заключенный с ООО «Системы очистки воды», Договор на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами с собственником/ владельцем нежилого помещения /объекта № ТО 72КО0100001839 от 11.12.2025г., заключенный с ООО «Тюменское экологическое объединение»;

3. Акты об оказании услуг по профилактической дезинсекции и дератизации за истекший период 2026 года, договор №0093493 от 30.12.2025 г. возмездного оказания услуг, заключенный с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» ;

4. Договор поставки №134-Т от 08.12.2025 г., заключенный с ООО «Аква-сервис» на поставку бутилированной воды, декларация о соответствии и удостоверение качества и безопасности, протокол испытаний №72-01-06/04273-26 от 06.05.2026г. ;

5. Акт №1 проведения очистки и дезинфекции систем вентиляции от 20.04.2026 г., журналы регистрации и контроля ультрафиолетовых бактерицидных установок, журналы-графики проведения генеральных уборок ;

6. Список сотрудников ГАУ ТО «ОЦПР», календарный план-график от 13.02.2026г. от ГАУЗ ТО «Городская поликлиника №6» о том, что в период с 18.05.2026 г. по 20.05.2026г. сотрудники организации проходят периодический медицинский осмотр;

7. Договор №93 от 28.04.2026г. на диагностику технического состояния, заключенный с Индивидуальным предпринимателем Афанасьевым С.С., акт №417 от 28.04.2026г.

8. Договор № 253 от 16.12.2025г. на оказание услуг по сбору, транспортировке и обезвреживанию медицинских отходов, заключенный с ООО «НОВ-Экология»;

9. Товаросопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость пищевой продукции, находящейся на хранении на предприятии, подтверждающие соответствие пищевой продукции установленным требованиям (декларации о соответствии (сертификаты соответствия), свидетельство о государственной регистрации).

10. ГАУ ТО «ОЦПР» программа производственного контроля, утверждённая - директором организации Н.И. Карисаевым, представлены протоколы лабораторных испытаний;

11. Технологические карты, Примерное 14-ти дневное меню для питания детей с 7 до 11 лет в стационарных организациях отдыха и оздоровления детей весенне-летний сезон, Примерное 14-ти дневное меню для питания детей с 12 лет и старше в стационарных организациях отдыха и оздоровления детей весенне-летний сезон.

12. Журналы (листы) температурного режима холодильного оборудования, чек-листы санитарной уборки производственных помещений, журнал санитарного состояния пищеблока, журналы (листы) температурно-влажностного режима в складских помещениях, бракеражный журнал готовой пищевой продукции, гигиенический журнал, журнал поступающей пищевой продукции, документы ХАССП (рабочие листы, руководство по качеству и безопасности, документированные процедуры, программа обязательных предварительных мероприятий, блок-схемы, план ХАССП).

13. Свидетельство о государственной регистрации права на оперативное управление нежилым строением (дата выдачи 16.03.2009 г., 72-72-01/160/2008-421); свидетельство о государственной регистрации права на постоянное (бессрочное) пользование земельным участком (дата выдачи 17.06.2013г., 72-72-01/197/2013-394);

(указываются рассмотренные при проведении выездной проверки документы и сведения, в том числе: 1) находившиеся в распоряжении контрольного (надзорного) органа); 2) представленные контролируемым лицом; 3) полученные посредством межведомственного взаимодействия; 4) иные (указать источник)

11. По результатам выездной проверки установлено:

На загородный стационарный лагерь с круглосуточным пребыванием детей ГАУ ТО «ОЦПР» выдано санитарно-эпидемиологическое заключение 72.ОЦ.01.000.М.000922.05.26 от 29.05.2026г.

Согласно представленного приказа №54-о от 22.04.2026 г. проведение 3-х смен запланировано в период с 03.07.2026г. по 18.08.2026г. (1 смена- с 03.07.2026-16.07.2026г.-для 55 несовершеннолетних; 2 смена- с 20.07.2026- 02.08.2026г.-для 55 несовершеннолетних; 3 смена -с 05.08.2026г. по 18.08.2026 г.- для 30 несовершеннолетних).

На момент проведения проверки в организации проводятся реабилитационные смены для детей в возрасте с 12 -18 лет (67 человек)- Ступени, для лиц в возрасте с 18 до 75 лет (40 человек)-Феникс и семейная смена «Ковчег»(57 человек).

Через собственную территорию не проходят магистральные нефтепроводы, газопроводы и нефтепродуктопроводы, сети инженерно-технического обеспечения, предназначенные для обеспечения населенных пунктов, а также изолированные(транзитные) тепловые сети, которыми непосредственно не осуществляется теплоснабжение объектов. Собственная территория оборудована наружным электрическим освещением, по периметру ограждена забором и зелеными насаждениями. Территория находится под охраной, въезд на территорию ограничен, организован пропускной пост. На территории выделены следующие зоны: зона проживания, зона физкультурно-оздоровительных сооружений и хозяйственная зона.

В жилой зоне расположены два корпуса для проживания детей, медицинский блок, административный корпус с помещениями пищеблока.

Физкультурно-оздоровительная зона включает футбольное поле, спортивную площадку, оборудованную с учетом возраста детей, здание спортивного зала. Спортивная площадка имеет натуральное покрытие; покрытие футбольного поля – искусственная трава.

Элементами хозяйственно-технического назначения являются площадка для накопления отходов; водозабор, состоящий из одной действующей скважины; станция водоподготовки; газовая котельная; гараж; емкости для ЖБО; прачечная.

Для сбора мусора и пищевых отходов на территории оборудована площадка с водонепроницаемым твердым покрытием. Размеры площадки превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. На площадке установлены контейнеры (мусоросборники) с закрывающимися крышками.

Жилой корпус № 1 включает в себя 11 спальных комнат, помещение для групповых занятий (помещение для отдыха и игр), комнаты воспитателя, кабинет психолога, учебный класс, помещение для дневного пребывания детей, туалеты и душевые для мальчиков и для девочек, помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря. При входе оборудован гардероб для верхней одежды и обуви.

Жилой корпус № 2 состоит из 5 четырёхместных спальных комнат, комнаты воспитателя, кабинета психолога, комнаты групповой терапии (помещение для отдыха и игр), гладильной, раздельных санузлов с душевыми, помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря. При входе также оборудован гардероб для верхней одежды и обуви. В жилых корпусах выделены места для хранения сумок (чемоданов, рюкзаков) детей.

Спальные комнаты в жилых корпусах раздельные для мальчиков и девочек, оборудованы стационарными кроватями, шкафами для повседневной одежды и обуви, тумбочками, стульями,

столами. Каждое спальное место обеспечено комплектом постельных принадлежностей (матрацем с наматрасником, подушкой, одеялом), постельным бельем (наволочкой, простыней, пододеяльником) и полотенцами.

В жилых корпусах оборудованы отдельные для девочек и мальчиков туалетные комнаты, которые оснащены раковинами, кабинками с унитазами и душевыми. Унитазы обеспечены сиденьями, позволяющими проводить их ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Туалетные кабинки оснащены мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги; умывальные раковины обеспечены мылом, электросушилками. Санитарно-техническое оборудование исправно, без дефектов.

Спортивный корпус представляет собой отдельно стоящее одноэтажное здание с набором помещений: спортивный зал; снарядная; тренажерный зал; две раздевалки, отдельные для мальчиков и девочек; туалет для персонала; помещение для хранения уборочного инвентаря, разведения моющих и дезинфицирующих средств. Раздевалки оборудованы скамьями, крючками для одежды. В каждой раздевалке оборудованы душевая, туалет с унитазом и раковиной.

В прачечной предусмотрено помещения для стирки белья со стиральными машинами, сушильной машиной, ванной для замачивания и помещение для сушки белья. Чистое белье хранится на закрытых стеллажах. Выдача чистого белья организована через отдельный выход, пересечение чистого белья с грязным бельем не допускается.

Для организации медицинского обслуживания и оздоровления детей предусмотрен медицинский блок, расположенный на 1 этаже отдельно стоящего двухэтажного здания. Медицинский пункт включает в себя кабинет педиатра, кабинеты наркологов, психологов, физиотерапевтические кабинеты: «Электросон», «Аэроионотерапия», «Ингаляторий», «Высокочастотная терапия». Медицинское обеспечение детей осуществляется медицинским персоналом ГАУ ТО «ОЦПР» (лицензия на осуществление медицинской деятельности №ЛО-72-01-002535 от 12.07.2017г.). В изоляторе медицинского пункта выделены две палаты (раздельные для капельных и кишечных инфекций).

Питание организовано в столовой, расположенной на первом этаже административного корпуса. В обеденном зале, рассчитанном на 60 посадочных мест, установлена столовая мебель (столы и стулья) не имеющая дефектов и повреждений покрытия, позволяющего проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. При обеденном зале установлены умывальники (3 шт.), оснащенные мылом и электрополотенцами, а также есть отдельные помещения оснащенные санитарно-техническим оборудованием- унитазами.

Пищеблок работает на сырье (мясо и мясная продукция, рыба и рыбная продукция, мясо птицы, овощи, яйцо сырое) с его полным технологическим циклом обработки и приготовления, и полуфабрикатах (овощные, мясные, рыбные, из мяса птицы). В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, предусмотрены: линия раздачи, горячий цех, овощной цех, мясо-рыбный цех, два складских помещения, кладовая суточного запаса продуктов, моноблок для хранения овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, бытовое помещение, туалет, помещение для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств, загрузочная.

Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

В загрузочном помещении установлено холодильное оборудование, весы. Складские помещения оборудованы стеллажами, подтоварниками, среднетемпературным и низкотемпературным холодильным оборудованием, кондиционером, психометром. В овощном цехе установлены: производственная раковина, производственная ванна, раковина для мытья рук, производственные столы, картофелечистка, овощерезательная машина, стеллажи, контрольные весы.

Мясо-рыбный цех оборудован производственными раковинами, раковиной для мытья рук, производственными столами, электромясорубкой, холодильным оборудованием, контрольными весами, бактерицидной лампой. Горячий цех оборудован производственными раковинами, раковиной для рук, пароконвектоматом, производственными столами, четырехконфорочными электроплитами, жарочным шкафом, электросковородой, электрическим кипятильником, кондиционером, электрокипятильником, среднетемпературным холодильным оборудованием,

контрольными весами, бактерицидной установкой, локальной вытяжной системой, протирачной машиной. Выделена зона холодных закусок, оборудованная производственным столом с охлаждаемой поверхностью, контрольными весами, бактерицидной установкой для обеззараживания воздуха, стеллажами, раковиной для рук, холодильным оборудованием.

В коридоре установлены шкафы для раздельного хранения личной и специальной одежды.

В санитарном узле для персонала установлены раковина для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды со смесителем, оборудованная дозаторами для мыла, кожного антисептика, держателем для бумажных полотенец, унитаза.

Для приготовления дезинфицирующих растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств в столовой выделены два помещения, каждое из которых оборудовано поддоном с подводом горячего и холодного водоснабжения и системой водоотведения. В указанных помещениях размещены инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов. Уборочный инвентарь промаркирован.

Моечная для мытья посуды оборудована посудомоечной машиной, моечными раковинами для мытья столовой посуды, раковиной для мытья рук, столами производственными, стеллажами, производственными моечными ваннами для мытья кухонной посуды, электрическим водонагревателем. Линия раздачи оборудована мармитами, тепловой витриной с гастроемкостями, столом с охлаждаемой поверхностью (с охлаждающими камерами), бактерицидной лампой.

Для обеззараживания воздуха в мясо-рыбном цехе, овощном цехе, на раздаче в зоне порционирования блюд используются бактерицидные облучатели закрытого типа. Эксплуатация бактерицидного оборудования осуществляется в соответствии с инструкциями по применению.

Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудованы технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические.

Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах. Не обнаружено использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции используется раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (промаркированный), кухонная посуда. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится раздельно в производственных цехах и зонах. Мытье столовой посуды проводится отдельно от кухонной посуды.

Технологическое и холодильное оборудование исправно и способно поддерживать температурный режим. Холодной и горячей водой обеспечены все производственные помещения пищеблока, а также туалеты, помещения для приготовления дезинфицирующих растворов. Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), хранятся в специально отведенных местах.

Информация о результатах температурного режима заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнал регистрации температуры и влажности воздуха».

Обработка производственных помещений, оборудования, рабочих поверхностей проводится ежедневно сотрудниками пищеблока с помощью моющих и дезинфицирующих средств и специального промаркированного уборочного инвентаря. Качество и регулярность обработки подтверждена протоколами испытаний №72-01/19267-01-26 от 02.06.2026 г., №72-01/19256-01-26 от 02.06.2026 г.

Продукты питания, поступающие на пищеблок, образовательного учреждения, принимаются с сопроводительными документами, удостоверяющими их качество и безопасность. Для контроля за качеством поступающей продукции ведется «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья». Безопасность и качество продуктов питания, используемых на пищеблоке оздоровительного учреждения доказана протоколами испытаний №72-01/19312-26 от 02.06.2026г., №72-01/19300-26 от 02.06.2026г., 72-01/19279-26 от 04.06.2026г., выполненными

Испытательной лабораторией (центром) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области».

Все готовая продукция, изготавливаемая на пищеблоке, выдается отдыхающим только после снятия пробы с данной пищи. Оценка качества блюд проводится бракеражной комиссией. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой продукции». Каждое блюдо, приготовленное на пищеблоке организации, изготавливается строго по технологической карте, с соблюдением всех технологических процессов, что подтверждается протоколами лабораторных испытаний №72-01/19276-26 от 02.06.2026 г., №72-01/19271-2026 от 02.06.2026 г. выполненными Испытательной лабораторией (центром) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области».

От каждой партии приготовленных блюд отбирается суточная проба, которая хранится в отдельном холодильнике «Суточная проба» в течении 48 часов, в стеклянной посуде.

На момент осмотра в помещениях насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности не обнаружено.

Питьевой режим организован посредством выдачи детям бутилированной воды промышленного производства через установки с дозированным розливом воды (ручные помпы), размещенные в каждом здании центра. Емкости с водой сопровождаются маркировкой и товаросопроводительными документами, обеспечивающими прослеживаемость воды и подтверждающими соответствие продукции установленным требованиям. Сроки годности и условия хранения воды во вскрытых и целых упаковках соблюдены. Хозяйствующий субъект на момент осмотра обеспечен запасом чистой посуды (одноразовой). Контейнеры для сбора использованной посуды одноразового применения. Помпы обрабатываются каждый четверг на пищеблоке.

Конструкция окон здания обеспечивает возможность проведения проветривания помещений в любое время года. Остекление окон выполнено из цельного стекла. Наличие трещин и иное нарушение целостности стекла при осмотре не обнаружено. Кроме того, окна оборудованы солнцезащитными устройствами и москитными сетками.

Осуществляется контроль температуры воздуха в помещениях, предназначенных для пребывания детей и молодежи, осуществляется с помощью термометров.

Водоснабжение зданий осуществляется из собственных источников - скважин. Представлены: санитарно-эпидемиологическое заключение №72.ОЦ.01.000.М.001312.10.22 от 05.10.2022 на использование водного объекта в целях питьевого и хозяйственно-бытового водоснабжения и санитарно-эпидемиологическое заключение №72.ОЦ.01.000.Т.000739.10.17 от 13.10.2017 на проект организации зон санитарной охраны (ЗСО) скважин-источников водоснабжения. Система канализации автономная (закрытые крышки септики с последующим вывозом жидких бытовых отходов специализированной организацией на основании соответствующего договора.) Оборудованы внутренние водопроводные и канализационные сети. Горячая и холодная вода подается через смесители. Не обнаружено использование воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей.

Отопление от собственной автономной газовой котельной. В качестве отопительных приборов используются радиаторы.

При проведении 28.05.2026 г. осмотра помещений, территории оздоровительной организации, пищевых продуктов, представленной документации установлено:

1. В складе консервации на хранении обнаружена 1 вскрытая коробка (масса нетто-10 кг.) с пищевым продуктом «Клубника замороженная» (изготовитель- «ROOTS AGRICULTURE LLC», адрес изготовителя -Shebin El Koum St., Block 28, Square 10 D, Al-Mansi Tower, Ismailia, Egypt). На данную продукцию представлены:

- универсальный передаточный документ (счет-фактура №358 от 06.05.2026г.)- продавец ИП Голишевский А.Э.;

- декларация о соответствии ЕАЭС N RU Д-RU.PA02.B.82013/25 от 14.03.2025г.

При анализе представленных документов установлено, что декларация выдана изготовителю- Обществу с ограниченной ответственностью «Озерская лесопромышленная компания» (ООО «ОЛПК») на продукцию фрукты (ягоды) быстрозамороженные: клубника . Место осуществления деятельности по изготовлению продукции -Россия, Челябинская область, город Озерск, улица Октябрьская 49.

Следовательно, на пищеблоке ГАУ ТО «ОЦПР» находится пищевая продукция - клубника замороженная без документов, подтверждающих ее качество и безопасность, что является нарушением п.2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которому прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются; а также противоречит п.3 ст.5 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» согласно которому пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе продовольственное (пищевое) сырье, должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции. **(нарушение устранено в рамках проверки, представлен акт N от 02.06.2026г. о замене поставщиком товара ненадлежащего качества товаром, соответствующим договору).**

2. При анализе представленных документов по акарицидной обработке и энтомологическому обследованию территории установлено, что согласно п.3.1.3. договора №93 на диагностику технического состояния от 28.04.2026г., заключенному между ГАУ ТО «ОЦПР» с ИП Афанасьевым С.С., энтомологический контроль провести на 3-5 и 15-20 день после обработки.

ГАУ ТО «ОЦПР» представлен акт №417 от 28.04.2026г. о проведении акарицидной обработки 4 га и акт энтомологического исследования территории, в котором указано, что оценка численности активности клещей на территории проведена -15.05.2026г. Оценка численности активности клещей проведена на 18 день после проведения акарицидной обработки -28.04.2026г. Документов, подтверждающих поведение ИП Афанасьевым С.С энтомологического контроля на 3-5 день ГАУ ТО «ОЦПР» не представлено. Вышеизложенное является нарушением п.1 ст.28 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» согласно которому, в организациях отдыха и оздоровления детей, дошкольных и других образовательных организациях независимо от организационно-правовых форм должны осуществляться меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья обучающихся и воспитанников, в том числе меры по организации их питания, и выполняться требования санитарного законодательства; а также противоречит п.998, п.1684 СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» согласно которым, после проведения акарицидных обработок (через 3-5 календарных дней) при благоприятной для активности клещей погоде проводится контроль их эффективности, который необходимо повторить через 15 календарных дней. Обработка считается эффективной, если численность переносчиков не превышает 0,5 особей на 1 флаго/км или флаго/час; после проведения акарицидных обработок (через 3 календарных дня) проводят контроль их эффективности, который необходимо повторить при отсутствии находок или случаев присасывания через 28 календарных дней (предполагаемое время окончания действия средства) и далее ежедекадно до полного исчезновения клещей на необработанных аналогичных территориях (окончание сезона активности клещей). При наличии сведений о находках или случаев присасывания клещей на обработанной территории необходимо провести контроль эффективности обработок. Обработка считается эффективной, если численность переносчиков не превышает 0,5 особей/флаго-км. При более высокой численности клещей обработку следует повторить. На большинстве эндемичных территорий при использовании современных быстроразрушающихся в окружающей среде акарицидов требуется проведение двух и более обработок территорий эпидемиологически значимых объектов за один сезон.

Указываются выводы по результатам проведения выездной проверки:

1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований, о соблюдении (реализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, о соблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, об исполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

2) вывод о выявлении нарушений обязательных требований (с указанием обязательного требования, нормативного правового акта и его структурной единицы, которым установлено нарушенное обязательное требование, сведений, являющихся доказательствами нарушения обязательного требования), о несоблюдении (нереализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, с указанием реквизитов разрешительных документов, о несоблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, о неисполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

3) сведения о факте устранения нарушений, указанных в [пункте 2](#), если нарушения устранены до окончания проведения контрольного надзорного (мероприятия)

12. К настоящему акту прилагаются:

1) Протокол осмотра № б/н от 28.05.2026г.

2) Протоколы отбора проб воды, дезинфицирующих средств, растворов, смывов с объектов окружающей среды и материала на стерильность, проб продовольственного сырья, пищевых продуктов № б/н от 28 мая 2026 г.

3) Протоколы испытаний: №72-01/19312-26 от 02.06.2026г., №72-01/19300-26 от 02.06.2026г., №72-01/19279-26 от 04.06.2026 г., 72-01/19267-26 от 02.06.2026г., №72-01/19256-01-26 от 02.06.2026г., №72-01/19248-26 от 02.06.2026г., №72-01/19252-26.В от 02.06.2026г., 72-01/19251-26.В от 02.06.2026г., №72-01/19276-26 от 02.06.2026г., №72-01/19271-26 от 02.06.2026г., протокол испытаний (измерений) №72-01/18932-01-26 от 01.06.2026г.

4) экспертные заключения по результатам лабораторных испытаний (измерений) №72-01/18932-01-26 от 01.06.2026г.

5) Фотоматериалы от 28.05.2026 г.

6) Проверочные листы от 05.06.2026г.

7) Предписание об устранении выявленных нарушений обязательных требований №02-200 от 05.06.2026г.

(указываются протоколы и иные документы (протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленные по результатам проведения контрольных (надзорных) действий (даты их составления и реквизиты), заполненные проверочные листы (в случае их применения), а также документы и иные материалы, являющиеся доказательствами нарушения обязательных требований)

Скрипова Светлана Викторовна
заместитель начальника отдела СГМ

(должность, фамилия, инициалы инспектора
(руководителя группы инспекторов),
проводившего проверку)



(Подпись)

Скрипова Светлана Викторовна заместитель начальника отдела СГМ, тел. 20-24-03, osn@rpn72.ru

(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должность инспектора, непосредственно подготовившего акт выездной проверки, контактный телефон, электронный адрес (при наличии))

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемого лица или его представителя с актом выездной проверки от 05.06.2026г. _____

Отметка о направлении акта в электронном виде (адрес электронной почты), в том числе через личный кабинет на специализированном электронном портале _____

В случае несогласия с настоящим актом Вы можете обжаловать его в течение 30 календарных дней со дня получения информации о составлении обжалуемого акта ([статья 40](#) Федерального закона "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации") с использованием единого портала государственных и муниципальных услуг (функций), перейдя по ссылке <https://knd.gosuslugi.ru/> или с помощью QR-кода:

