



**СУМСЬКА МІСЬКА РАДА**  
**ВІДДІЛ У СПРАВАХ МОЛОДІ ТА СПОРТУ**

40000, м. Суми, вул. Харківська, 35

E-mail: [molod\\_sport@ukr.net](mailto:molod_sport@ukr.net)

07.08.2018 № 375

СУМСЬКА МІСЬКА РАДА	
Відділ з організації діяльності ради Сумської міської ради	
Вхідний №	877/1
від " 08 " 08	2018 р.

Сумській міській раді  
м. Суми, пл. Незалежності, 2

Депутату Сумської міської ради  
**Перепеці І.О.**  
м. Суми, пл. Незалежності, 2

**Інформація на виконання депутатського  
запиту від 24.07.2018 № 15**

З метою забезпечення якісного оздоровлення та відпочинку дітей міста Суми, у зв'язку із надзвичайною ситуацією, яка склалася у позаміському закладі оздоровлення та відпочинку «Орлятко» (с. Соснове, Лиманського району, Донецької області) та «Славутич» (Київської області), на виконання листа Мінсоцполітики України від 23.07.2018 № 14338/0/2-18/37 «Про здійснення заходів щодо безпечного перебування дітей в дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», рішення СМР від 25 липня 2018 року №3612-МР «Про депутатський запит депутата Сумської міської ради Перепеки І.О. щодо забезпечення якісного оздоровлення та відпочинку дітей м. Суми влітку 2018 року», відповідно до рішення виконавчого комітету СМР від 15.05.2018 року № 247 «Про організацію оздоровлення, відпочинку та зайнятості дітей м. Суми в літній період 2018 року» (зі змінами), з 01 по 03 серпня 2018 року забезпечено роботу комісії по обстеженню позаміських дитячих закладів оздоровлення та відпочинку щодо безпеки перебування у них дітей та контролю за їх роботою протягом літнього періоду 2018 року, до якої були залучені представники відповідних служб, які перевірили діяльність дитячих закладів оздоровлення та відпочинку: «Чайка» ПАТ «СМНВО», «Сонячний» АТ «СЗ «Насосенергомаш», «Універ» Сумський державний університет, «Зоряний» КП «Шляхрембуд», «Орлятко» ПАТ «Сумбуд»).

Дитячі заклади оздоровлення та відпочинку м. Суми розпочали свою діяльність на початку літнього оздоровчого періоду 2018 року після прийомки в експлуатацію комісією Сумської міської ради.

У всіх закладах були пред'явлені акти прийомки, дозволи на вивіз дітей до оздоровчих закладів у кожен оздоровчу зміну 2018 року, погоджені з Сумським міським управлінням Головного управління

Держпродспоживслужби перспективні меню, перелік постачальників харчових продуктів. Пред'явлені результати лабораторних досліджень води з водогінних мереж оздоровчих таборів перед початком роботи закладів, у всіх вода відповідала санітарним вимогам. Медичний огляд персоналу оздоровчих закладів пройдений у встановлений законодавством термін.

Під час обстеження встановлено:

#### **ВП ОДЦ «Чайка» ПАТ «Сумське НВО»**

Харчування здійснюється в їдальні закладу, яка забезпечена технологічним та холодильним обладнанням у відповідності до вимог санітарних норм та правил. Створені умови для зберігання швидкопсувної продукції в їдальні та складському приміщенні. Температурні режими зберігання швидкопсувної продукції дотримуються відповідно вимог нормативних документів. На харчові продукти, що знаходились в закладі, були в наявності супровідні документи, що посвідчують їх якість та безпеку. Ведуться журнали бракеражу швидкопсувної продукції, яку отримують в їдальню від постачальників, журнал бракеражу готової продукції, що видається дітям. Під час видачі блюд в кожний прийом їжі здійснюється відбір та зберігання добових проб готової продукції під контролем медичних працівників закладу, добові проби готової продукції зберігаються в прокип'яченому скляному посуді в окремому холодильнику. Продукції з закінченим терміном зберігання на харчоблоці не виявлено.

За результатами оздоровлення дітей закладі в кожену зміну складаються звіти, в яких відмічається аналіз виконання норм харчування дітей відповідно до додатку № 6 постанови Кабінету Міністрів України від 22.11. 2004 № 1591. В першу зміну ( з 12.06.2018р по 02.07.2018р) відхилення від норм було по борошну пшеничному ( - 5%), ковбасних виробах(-1%), хліб пшеничний ( -1%). В другу зміну (з 05.07.2018р. по 25.07.2018р) - відхилення від норм було по борошну пшеничному (- 4%), хліб пшеничний(-1%).

Діти достатньо отримували фрукти свіжі, соки, свіжі овочі, м'ясо та м'ясопродукти, рибу та рибопродукти, молоко, кисломолочні продукти, масло вершкове, яйця.

#### **ОТ «Сонячний» АТ «Сумський завод «Насосенергомаш»**

Харчування здійснюється в їдальні, яка розташована в окремій будівлі, має необхідний набір обробних цехів, 1 обідню залу площею 173 м<sup>2</sup> на 160 посадкових місць. Цехи укомплектовані технологічним та холодильним обладнанням згідно вимог Державних санітарних правил і норм «Улаштування, утримання і організація режиму діяльності оздоровчих закладів» ДСанПіН 5.5.5.23-99 п. 8.1. Обладнання та технологічний інвентар марковані, використовуються за призначенням.

Приготування страв здійснюється у відповідності до двотижневого перспективного меню. В перспективному меню враховані вихід страв, їх калорійність та біологічна повноцінність: білки, жири, вуглеводи відповідно віку дітей. Щоденне меню-розкладка складається шеф кухарем, медичним

працівником, комірником, бухгалтером, затверджується директором дитячого оздоровчого закладу. На продукти, що знаходились на зберіганні в коморі та харчоблоці, представлені документи, що посвідчують їх якість та безпеку. Продукції з закінченим терміном зберігання не виявлено. Температурний режим зберігання харчових продуктів контролюється персоналом харчоблоку та медичним працівником, ведуться журнали. Температура зберігання м'ясної, молочної, рибної продукції відповідає технологічним вимогам.

В приміщенні для зберігання добового запасу продуктів зовнішня поверхня холодильної шафи зношена, місцями вкрита ржавчиною, в цьому холодильнику зберігається і готова і сира продукція в закритій тарі, температура зберігання + 6°C, другий холодильник в приміщенні добового запасу продуктів не працює.

Представлені дані вибірки продуктів на 1 дитину в таборі в I та II зміни 2018 року. Виконання натуральних норм становить 100% відповідно до додатку № 6 постанови Кабінету Міністрів України від 22.11. 2004 № 1591.

### **ДОЗ «Універ» СумДУ**

Харчування здійснюється в їдальні, яка розташована в окремій будівлі, має необхідний набір обробних цехів, 1 обідню залу на 200 посадкових місць. Цехи укомплектовані технологічним та холодильним обладнанням згідно вимог Державних санітарних правил і норм «Улаштування, утримання і організація режиму діяльності оздоровчих закладів» ДСанПіН 5.5.5.23-99 п. 8.1. Обладнання та технологічний інвентар марковані, використовуються за призначенням.

Приготування страв здійснюється у відповідності до двотижневого перспективного меню, яке погоджене з Сумським управлінням Держпродспоживслужби. В перспективному меню враховані вихід страв, їх калорійність та біологічна повноцінність: білки, жири, вуглевод, проте *меню складене без розподілу виходу страв за віком дітей (до 10 років та дітей віком 11-17 років)* відповідно вимог Постанови Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 № 1591 (зі змінами). Щоденне меню-розкладка складається шеф-кухарем, медичним працівником, комірником, затверджується директором дитячого оздоровчого закладу. На всі продукти, що знаходились на зберіганні в коморі та харчоблоці, представлені документи, що посвідчують їх якість та безпеку. Продукції з закінченим терміном зберігання не виявлено. Умови для зберігання швидкопсувних продуктів створено, в закладі достатньо холодильного обладнання, температурний режим зберігання харчових продуктів контролюється персоналом харчоблоку та медичним працівником, ведуться журнали. Температура зберігання м'ясної, молочної, рибної продукції відповідає технологічним вимогам.

### **ОТ «Зоряний» КП «Шляхрембуд» Сумської міської ради**

Харчування здійснюється в їдальні, яка розташована в окремій будівлі, має необхідний набір обробних цехів, 1 обідню залу на 175 посадкових місць.

Харчування дітей здійснюється в 2 зміни. Цехи укомплектовані технологічним та холодильним обладнанням згідно вимог Державних санітарних правил і норм «Улаштування, утримання і організація режиму діяльності оздоровчих закладів» ДСанПіН 5.5.5.23-99 п. 8.1. Обладнання та технологічний інвентар марковані, використовуються за призначенням.

Приготування страв здійснюється у відповідності до двотижневого перспективного меню. На всі продукти, що знаходились на зберіганні в коморі та харчоблоці, представлені документи, що посвідчують їх якість та безпеку. Продукції з закінченим терміном зберігання не виявлено. Умови для зберігання швидкопсувних продуктів створено, в закладі достатньо холодильного обладнання, температурний режим зберігання харчових продуктів контролюється персоналом харчоблоку та медичним працівником, ведуться журнали. Температура зберігання м'ясної, молочної, рибної продукції відповідає технологічним вимогам.

Представлені дані вибірки продуктів на 1 дитину в таборі в I та II зміни 2018 року. Виконання натуральних норм становить 100% відповідно до додатку № 6 постанови Кабінету Міністрів України від 22.11. 2004 № 1591.

#### **СОТ «Орлятко» ПАТ «Сумбуд»**

Харчування здійснюється в їдальні, що розташована в окремій будівлі, має обідню залу на 164 посадкових місць харчування відбувається в 2 зміни з перервою між прийомами їжі 30хвилин. Цехи їдальні укомплектовані технологічним та холодильним обладнанням згідно вимог. Обладнання та технологічний інвентар марковані, використовуються за призначенням.

Приготування страв здійснюється у відповідності до двотижневого перспективного меню, в меню підрахована енергетична цінність раціону і кількість білків, жирів, вуглеводів. Під час перевірки порушень технології приготування страв не виявлено. Доставка продуктів здійснюється автомобільним транспортом постачальників. На всі продукти, що знаходились на зберіганні в коморі, представлені документи, що посвідчують їх якість та безпеку. Продукції з закінченим терміном зберігання не виявлено. Умови для зберігання швидкопсувних продуктів створено, в закладі достатньо холодильного обладнання. На момент обстеження температура в холодильнику для м'яса, який встановлений в складському приміщенні була +10 °С, що не відповідає вимогам. В холодильнику знаходилось м'ясо яловичина. В іншому холодильному обладнанні температурний режим зберігання швидкопсувних продуктів молока, кефіру, масла вершкового, сиру дотримується.

Провівши аналіз виконання норм харчування, затверджених Постановою Кабінету Міністрів України від 22.11.2004р. №1591. слід зазначити, що норми харчування дітей в закладі в першу, другу зміну виконані по більшості продуктів 100%, окрім молока і молочних продуктів - відсоток виконання – 60%., перевиконані норми на 44% по крупам та макаронним виробам та по кондитерським виробам норми перевиконані - в 4 рази.

Спеціалісти Головного управління Держпродспоживслужби в Сумській області в межах компетенції проводили обстеження об'єктів на відповідність Державним санітарним правилам і нормам «Улаштування, утримання і організації режиму діяльності дитячих оздоровчих закладів» ДСанПін 5.5.5.23-99, здійснювали відбір зразків харчових продуктів за мікробіологічними, санітарно-хімічними, радіологічними показниками, на калорійність, дослідження змивів з об'єктів навколишнього середовища на санітарно-показову мікрофлору, патогенну мікрофлору, змиви з об'єктів доквілля, ґрунт та пісок на паризотологічні дослідження. З водопровідних мереж на харчоблоках та спальних корпусах закладів оздоровлення та відпочинку проведено дослідження води питної на відповідність ДСанПін 2.2.4-171-10 «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною».

Про результати лабораторних досліджень буде повідомлено додатково по завершенню їх дослідження.

**Заступник начальника відділу**

Березенко 700-517



**О.Є. Обравіт**