

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 Свердловской области  
Территориальный отдел  
в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда  
адрес: 623102, Свердл. область, г. Первоуральск, ул. Вайнера, д. 4  
тел.(3439) 24-52-15  
E-mail:mail\_11@66.rospotrebnadzor.ru  
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565, ИНН/КПП 6670083677/667001001

место составления акта  
623102, Свердл. область, г. Первоуральск, ул. Вайнера, д. 4

АКТ ПРОВЕРКИ  
Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области  
в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда  
юридического лица

25.03.2019 г. 15 час. 00 мин.

На основании распоряжения № 01-01-01-03-11/1793 от 05.02.2019 г.  
Заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области, заместителя главного  
государственного санитарного врача по Свердловской области О.В. Диконской

была проведена плановая выездная проверка в отношении:

Государственного казенного учреждения социального обслуживания Свердловской области "Социально-  
реабилитационный центр для несовершеннолетних Нижнесергинского района", 623090, Свердловская обл., г.  
Нижние Серги, Ленина ул., 14

объект с указанием адреса (место проведения проверки):

ГКУ "СРЦН Нижнесергинского района"

623090, Свердловская обл., г. Нижние Серги, Ленина ул.,  
14

Дата и время проведения выездной проверки: с 25.02.2019 по 25.03.2019

№	Дата выхода на объект проверки (число, месяц, год)	Время нахождения на объекте (с ____ ч. ____ мин. по ____ ч. ____ мин.)	Продолжительность проверки (кол-во часов, проведенных на объекте)	Наименование, адрес объекта проверки
1.	27.02.2019 г.	с 10 ч. 00 мин. по 15 ч. 00 мин.	5 ч. 00 мин.	ГКУ "СРЦН Нижнесергинского района", 623090, Свердловская обл., г. Нижние Серги, Ленина ул., 14

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней с 25.02.2019 по 25.03.2019 г., в т.ч. выездная – 1  
рабочий день/ 5 часов 00 минут

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе  
Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда

О проведении плановой выездной проверки уведомлен посредством получения копии распоряжения от 05.02.2019 г.  
№ 01-01-01-03-11/1793 по эл.почте: soc162@egov66.ru в 12 ч. 00 мин. 11.02.2019г.

Заверенную печатью копию распоряжения от 05.02.2019 г. № 01-01-01-03-11/1793 о проведении плановой выездной  
проверки получила лично 27.02.2019г. директор Мальцева Инна Владимировна

Лицо, проводившее проверку  
Шулина Екатерина Андреевна

специалист- эксперт Территориального отдела Управления  
Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Первоуральск,  
Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда

При проведении проверки присутствовали:  
директор Мальцева Инна Владимировна

При проведении проверки осуществлялась фотосъемка

Canon PowerShot SX510 HS

О проведении фотосъемки уведомлена

В ходе проверки установлено:

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	Государственное казенное учреждение социального обслуживания Свердловской области "Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних Нижнесергинского района"
2.	адрес	623090, Свердловская обл., г. Нижние Серги, Ленина ул., 14
3.	дата регистрации	26.04.2000
4.	ИНН	6646001899
5.	ОКПО	35167104
6.	ОГРН	1026602051695
7.	организационно-правовая форма	Учреждения
8.	вид собственности	Государственная собственность
9.	наличие ППК	есть
10.	ОКВЭД	87.90
11.	группировка предпринимательства	бюджетные организации
12.	руководитель: ФИО, должность	Мальцева Инна Владимировна, директор
13.	телефон, факс, e-mail	8 (34398) 27-1-70, n_sergidd@mail.ru

## 2. Данные учета объектов и выявленные нарушения

Данные по объекту							
1.	наименование	ГКУ "СРЦН Нижнесергинского района"					
2.	адрес	623090, Свердловская обл., г. Нижние Серги, Ленина ул., 14					
3.	ОКВЭД	87.90 Деятельность по уходу с обеспечением проживания прочая					
4.	ведомственная классификация	учреждения для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (87.90)					
5.	классификация предприятия розничной торговли						
6.	наличие ППК	есть					
7.	наличие ИИИ	нет					
8.	руководитель: ФИО, должность	Мальцева Инна Владимировна, директор					
9.	телефон, факс, e-mail	8 (34398) 27-1-70					
10.	контактная информация						
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
	всего	55	0	30	0	0	0
	женщины	51					
	подростки 15-17 лет						

## Предмет проверки

№ п/п	наименование НД
1.	Федеральный закон от 26.12.2008 № 294 - ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»
2.	Федеральный закон от 30.03.1999 № 52 - ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
3.	Федеральный закон от 27.12.2002 года № 184-ФЗ «О техническом регулировании»
4.	Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ "Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака";
5.	Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29 – ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
6.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
7.	ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
8.	ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
9.	ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
10.	ТР ТС 008/2011 «О безопасности игрушек»;
11.	ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
12.	ТР ТС 023/20011 "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей";
13.	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
14.	ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
15.	ТР ТС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
16.	ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств";
17.	ТР ЕАЭС 044/2017 "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду";

18.	СанПиН 2.4.3259-15 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;
19.	СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения;
20.	СанПиН 2.1.7.1322-03 Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления;
21.	СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования;
22.	СанПиН 42-128-4690-88 Санитарные правила содержания территорий населенных мест;
23.	СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов;
24.	СанПиН 2.3.2.1940-05 Организация детского питания;
25.	СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
26.	СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» С изменениями по СанПиН 2.3.2. 2888-11;
27.	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий.
28.	СанПиН 42-128-4690-88 Санитарные правила содержания территорий населенных мест;
29.	СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней;
30.	СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности;
31.	СанПиН 3.5.2.3472-17 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение";
32.	СП 3.5.3.3223-14 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий.
33.	СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. С изменениями по СП 1.1.2193-07;
34.	СП 3.1.7.2616-10 Профилактика сальмонеллеза;
35.	СП 3.1.1.3108-13 Профилактика острых кишечных инфекций;
36.	СП 3.1.2.3114-13 Профилактика туберкулеза;
37.	СП 3.1.2.3109-13 Профилактика дифтерии;
38.	СП 3.1.2952-11 Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита;
39.	СП 3.1.2.3117-13 Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций;
40.	СП 3.3.2367-08 Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней;
41.	СП 3.1.3.2352-08 Профилактика клещевого вирусного энцефалита;
42.	СанПиН 3.2.3215-14 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации;
43.	СП 3.1.2.3113-13 Профилактика столбняка;
44.	СП 3.1.3310-15 "Профилактика инфекций, передающихся иксодовыми клещами";
45.	Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».
46.	Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005 N 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте».

#### Описательная часть

Государственное казенное учреждение социального обслуживания Свердловской области "Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних Нижнесергинского района" размещено в двухэтажном здании, по адресу: 623090, Свердловская область, г. Нижние Серги, Ленина ул., 14, на внутриквартальной территории жилого микрорайона, за пределами санитарно-защитных зон предприятий, огорожено забором.

Через территорию организации не проходят магистральные инженерные коммуникации водоснабжения, канализации, теплоснабжения, энергоснабжения.

Территория Государственного казенного учреждения социального обслуживания Свердловской области "Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних Нижнесергинского района" имеет наружное электрическое освещение. Уровень искусственной освещенности на территории во время пребывания детей контролируется, протоколы представлены, уровень искусственной освещенности составляет более 10 лк.

На территории выделены следующие зоны: физкультурно-спортивная и хозяйственная зона.

Для защиты детей от солнца и осадков на территории игровой площадки установлен теновой навес. Навес оборудован деревянным полом на расстоянии 15 см от земли и имеет ограждения с трех сторон высотой 1,5 м.



Территория центра оснащена спортивным оборудованием в соответствии с росто-возрастными особенностями детей.

Хозяйственная зона расположена вдали от игровой и физкультурной площадок.

В хозяйственной зоне установлен контейнер для сбора мусора с крышкой. Контейнерная площадка располагается на расстоянии не менее 20 м от здания центра.

Уборка территории проводится ежедневно.

Очистка мусорного контейнера производится при его заполнении на 2/3 объема, ООО «ТБО«Экосервис» по договору на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами №1053/ЮЛ от 01.01.2019г.

Покрытие въезда и входа, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам на территорию представлены асфальтом.

В здании предусмотрены следующие зоны:

- для проживания детей;
- для отдыха, игр, занятий;
- для хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья, приготовления и приема пищи;
- для проведения реабилитационных мероприятий;
- административно-хозяйственного назначения;
- санитарно-бытовые помещения.

Подвальные помещения не используются для пребывания детей.

Вход в здание оборудован тамбуром.

В центре проживает 24 ребенка. Сформированы 3 группы по 8 детей в каждой.

Набор помещений воспитательной группы включает: спальня комнаты (раздельные для мальчиков и девочек), зона для отдыха и игр, зона для подготовки домашних заданий, санитарно-бытовые помещения (умывальная зона, зона санитарных узлов).

1 группа имеет 3 комнаты для проживания детей: 2 на 3 человека и 1 на 2 человека.

2 группа 4 комнаты для проживания детей: 1 на 3 человека, 2 на 2 человека, 1 на 1 человека.

3 группа имеет 3 комнаты для проживания детей: 2 на 3 человека и 1 на 2 человека.

Минимальные площади помещений соответствуют требованиям санитарных правил.

На одну группу в соответствии с проектом рассчитана одна душевая.

Для хранения уборочного инвентаря выделено отдельное помещение на первом этаже. В каждой группе имеются шкафы для хранения уборочного инвентаря. Весь уборочный инвентарь промаркирован.

Спальни оборудованы стационарными кроватями в соответствии с росто-возрастными особенностями детей, шкафами для хранения личных вещей детей, тумбочками, столами и стульями.

Зона отдыха и игр оборудована стеллажами для хранения игр и игрушек, развивающего, обучающего оборудования и инвентаря, столом и стульями, диваном.

Диваны покрыты специальными сменными чехлами, позволяющими проводить его стирку (имеется 2 сменных чехла).

В центре используются игрушки и мебель, безвредные для здоровья детей и имеющие документы, подтверждающие их безопасность.

Зона для приготовления уроков оборудована канцелярскими шкафами, столами и стульями в соответствии с росто-возрастными особенностями детей.

В туалете располагается умывальная зона и зона санитарных узлов. В умывальной зоне установлено 2 умывальных раковины, вешалки для полотенец (для рук и для ног). В зоне санитарных узлов имеются унитазы, расположенные в закрывающихся кабинках. Унитазы оборудованы гигиеническими накладками, изготовленными из материалов, допускающих их обработку моющими и дезинфицирующими средствами. В каждой кабинке имеется туалетная бумага и педальное ведро.

На 27.02.2019г. в туалетной комнате 2 группы моющие в средства хранятся вместе с раствором дезинфицирующего средства (Фотоматериал №1).

Все санитарно-техническое оборудование исправно, без сколов, трещин и других дефектов. В каждой санитарной комнате имеется душевая кабинка или душевой поддон. Каждый ребенок обеспечен индивидуальной мочалкой.

Приемно-карантинное отделение отсутствует так как дети поступают в центр после обследования в городской больнице.

В центре имеются помещения прачечной для стирки постельного белья, полотенец и личных вещей. Грязное белье поступает в прачечную через окно в мешках. График сдачи грязного белья и выдачи чистого белья имеется. Чистое белье хранится в шкафах.

Питание детей осуществляется в обеденном зале, рассчитанном на 24 ребенка. Площадь обеденного зала соответствует требованиям санитарных правил.

Пищеблок работает на сырье и имеет следующий набор помещений: склад, мойка столовой посуды, мойка кухонной посуды, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, горячий цех.

В ГКУ "СРЦН Нижнесергинского района" разработаны, внедрены и поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП, представлено руководство по обеспечению безопасности питания пищевой продукции на основе принципов ХАССП, утвержденное директором Мальцевой И.В.

Технологическое оборудование размещено с учетом свободного доступа к нему для его обработки и

обслуживания. Оборудование исправно.

Стены пищеблока облицованы глазурованной плиткой на высоту 1.8 метра. Пол покрыт плиткой. Потолок побелен.

Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов – цельнометаллические, промаркированы в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

Для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные столы, ножи и доски. Доски выполнены из дерева твердых пород.

Холодильное оборудование обеспечивает условия для раздельного хранения сырых и готовых к употреблению продуктов. Имеется отдельное холодильное оборудование для хранения суточных проб.

На 27.02.2019г. суточные пробы хранятся в холодильном оборудовании при температуре  $+15^{\circ}\text{C}$  (суточные пробы должны храниться при температуре  $+2 - +60^{\circ}\text{C}$ ) (Фотоматериал №2).

Тепловое технологическое оборудование (плита) оборудовано механической вытяжной системой вентиляции.

Производственные ванны в овощном цеху оборудованы воздушными разрывами, не менее 20мм. от верха приемной воронки, которая установлена выше сифонных устройств.

Пищеблок обеспечен централизованным горячим и холодным водоснабжением. На случай отключения горячего водоснабжения пищеблок оборудован водонагревателем накопительного типа на 100 литров с жесткой разводкой по системе.

Во всех производственных помещениях, моечной, санузле установлены раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

Режим мытья кухонной посуды соответствует требованиям санитарных правил. Ванна оборудована смесителем с гибким шлангом и душевой насадкой. Подача горячей и холодной воды осуществляется через смесителя.

Для мытья столовой посуды установлена трехсекционная ванна.

Ванны для мытья столовой посуды оборудованы гибким шлангом и душевой насадкой.

Для мытья посуды используется моющее средство «Золушка», инструкция по применению имеются.

Для дозирования моющего средства «Золушка» имеется мерная емкость.

Моечные ванны имеют маркировку объемной вместимости и обеспечены пробками из резиновых материалов.

Обработка яиц проводится в овощном цехе, используя для этих целей промаркированные емкости. Для обработки яиц используют дезинфицирующее средство «Ника». Инструкция по обработке яиц имеется.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется с документами (сертификаты, декларации соответствия, ветеринарные свидетельства) подтверждающими их качество и безопасность.

Продукция поступает в таре поставщика. Хранится либо в таре поставщика, либо в промаркированных емкостях. Маркировочные ярлыки сохраняются до окончания срока реализации пищевых продуктов и сырья.

Входной контроль осуществляется ответственным лицом (заведующей производством). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов. Журнал ведется по установленной санитарными правилами форме.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно. Результаты заносятся в журнал учета температурного режима.

Склад для хранения сухих и сыпучих продуктов оборудован прибором для измерения температуры и влажности воздуха.

- На 27.02.2019г. допущено хранение пищевых продуктов при условиях, не соответствующих условиям хранения, установленным предприятием-изготовителем, а именно в складском помещении для сухих и сыпучих продуктов температура воздуха была  $+21^{\circ}\text{C}$ , относительная влажность воздуха составляла 72%, рис круглозерный шлифованный необходимо хранить при температуре не более  $+20^{\circ}\text{C}$ , относительной влажности воздуха 70% (фотоматериал №3).

Остальные пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем.

Ржаной и пшеничный хлеб хранится раздельно в хлебном шкафу. Хлебный шкаф имеет отверстия для вентиляции.

Уборку хлебного шкафа проводят 1% раствором уксусной кислоты.

В учреждении имеется примерное двухнедельное меню на 2 возраста (дети 3-7 лет, с 7 лет и старше), утвержденное директором Мальцевой И.В.

Примерное меню содержит информацию о содержании витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Выдача готовой пищи проводится после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции ведется по установленной санитарными правилами форме: бракераж готовых блюд проводится одним человеком.

Непосредственно после приготовления пищи поваром отбирается суточная проба готовой продукции. Пробы отбираются прокипяченными ложками в прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками. Посуда с пробами промаркирована с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.

Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья.

Питьевой режим организован с использованием кипячёной питьевой воды. На каждого ребенка имеется индивидуальный промаркированный стакан.

Обеденные столы моются горячей водой с добавлением мыльно-содового раствора, после каждого приема пищи. Производственные столы для сырой продукции в конце каждого рабочего дня моют с использованием дезинфицирующего средства «Део-Хлор».

Пищевые отходы собираются в специально промаркированные ведра с крышками. Очистка ведер проводится по мере их заполнения, но не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце рабочего дня ведра промываются 2% раствором кальцинированной соды, ополаскиваются горячей водой и просушиваются в специально выделенном помещении.

Работники пищеблока обеспечены специальной одеждой (по 3 комплекта на 1 человека).

Полы во всех помещениях гладкие, плотнопригнанные, без щелей и дефектов. Плинтуса плотно прилегают к стенам и полу.

Здание центра оборудовано системами холодного и горячего водоснабжения и канализации.

Организация обеспечена доброкачественной питьевой водой централизованного водоснабжения, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 3421 от 05.03.2019 г., выданным Первоуральским филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области", аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС. RU. 0001. 510229, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 19.04.2016г.

Здание оборудовано системами отопления и вентиляции. Система вентиляции находится в исправном состоянии, представлен акт обследования вентиляции от 20.02.2019 г.

Параметры микроклимата соответствуют требованиям нормативных документов, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № П-874 от 15.03.2019 г., выданным Первоуральским филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области", аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС. RU. 0001. 510229, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 19.04.2016г.

Для контроля температурного режима жилые помещения оборудованы бытовыми термометрами, которые прикреплены к стене на высоту 1,2 м от пола.

Все помещения ежедневно проветриваются. Проветривание осуществляется через фрамуги в отсутствие детей. Фрамуги функционируют в любое время года.

Помещения имеют естественное и искусственное освещение.

Световые проемы в групповой ячейке оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами (шторами светлых тонов).

Освещенность общая в раздевальной первой младшей группы составляет  $108 \pm 10$  и  $115 \pm 11$  (не менее 200), что не соответствует требованиям нормативных документов и подтверждается протоколом лабораторных испытаний № П-975 от 15.03.2019 г., выданным Первоуральским филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области", аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС. RU. 0001. 510229, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 19.04.2016г., экспертным заключением по результатам лабораторных измерений (испытаний) № П-975 от 15.03.2019 г., выданным Первоуральским филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области", аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС. RU. 0001. 510229, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 19.04.2016г.

Искусственное освещение представлено люминесцентными лампами. Осветительные приборы в помещениях для воспитанников имеют защитную светорассеивающую арматуру для обеспечения равномерного освещения. Неисправные и перегоревшие лампы утилизируются по договору №3089У/2019 от 10.01.2019г. с ООО «Урал-ЭКО». Для хранения отработанных люминесцентных ламп в отдельном складе имеется герметичный металлический контейнер.

Режим дня для детей дошкольного возраста и организация воспитательно-образовательного процесса, в том числе физического воспитания обеспечивается в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях.

В режиме дня двигательная активность для дошкольников и младших школьников составляет 50% дневного времени, а для старших школьников - 30%.

Во второй половине дня организована самоподготовка детей школьного возраста.

Спортивные и физкультурные мероприятия проводятся с учетом состояния здоровья, физической подготовленности и групп здоровья детей.

При организации сна учитываются возрастные нормы суточной потребности детей во сне. Подъем детей осуществляется в 7 часов утра. Отход ко сну детей младшего школьного возраста организован в 21.00 ч., детей среднего и старшего школьного возраста в 22.00-22.30 ч.

После ночного сна в режиме дня предусмотрена утренняя 15 минутная зарядка.

Личная гигиена включает в себя утренний и вечерний туалет, мытье рук перед едой и по мере необходимости. На утренний туалет в режиме дня отводится 20 минут, который совмещают вместе с закаливанием.

В режиме дня организовано пятиразовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с интервалами между приемами пищи не более 3,5 часов для детей дошкольного возраста и не более 4 часов для детей школьного возраста.

В режиме дня для детей школьного возраста предусмотрены прогулки в первой и второй половине дня суммарной продолжительностью 3,5 часа для детей младшего школьного возраста, 2,5 часа для детей среднего и



старшего возраста.

Вечерняя прогулка проводится перед ужином, после выполнения домашнего задания.

Между учебными занятиями и началом приготовления уроков предусмотрен перерыв 2-2,5 часа для отдыха и прогулки.

В режиме дня предусмотрено свободное время для младших школьников 1-1,5 часа, для старших школьников - 1,5-2 часа (для занятий по интересам).

Уборка помещений проводится при отсутствии детей в помещении не менее одного раза в день, а так же по мере необходимости при открытых фрамугах с применением моющих средств, в соответствии с инструкцией по применению.

Ежедневно моются загрязняющиеся поверхности (ручки дверей, шкафов, подоконники, выключатели, мебель, включая столы) и места скопления пыли (полы у плинтусов и под мебелью, радиаторы, арматуру осветительных приборов, вентиляционные решетки). Поверхность подоконников гладкая, без сколов, щелей и дефектов.

В жилых помещениях (спальнях) влажную уборку проводят после ночного сна: в обеденном зале, помещении для приема пищи - после каждого приема пищи.

Каждый ребенок обеспечивается комплектом полотенец (для лица и рук, для ног и банное), индивидуальными предметами личной гигиены (зубная щетка, мыло, мочалка, расческа).

На каждого ребенка есть по три комплекта постельного белья, включая полотенца и две смены на матрасников.

Постельное белье и полотенца маркировано индивидуально для каждого ребенка. Постельное белье, кроме наволочек, маркировано у ножного края.

Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю в день помывки детей.

Санитарно-техническое оборудование ежедневно моется и дезинфицируется. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с моющим средством, затем обрабатываются дезинфицирующим средством. Душевая кабина, умывальные раковины и унитазы чистят щетками с использованием чистяще-дезинфицирующих средств.

Уборочный инвентарь, используемый для уборки туалетов, имеет специальную (красную) маркировку.

Генеральная уборка помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств проводится один раз в месяц.

Грязное белье собирается в двойной мешок из материи, и отправляется к месту стирки. Матерчатые мешки после использования подвергаются стирке.

В центре проводятся санитарно-гигиенические мероприятия и профилактическая дезинфекция. Приготовление и использование моющих и дезинфицирующих растворов осуществляется в соответствии с инструкцией по их применению.

С целью выявления детей, пораженных педикулезом и чесоткой, проводят регулярные (один раз в неделю) осмотры детей. В случае обнаружения пораженных педикулезом или чесоткой детей проводят комплекс мероприятий в соответствии с требованиями, установленными нормативными документами.

Дезинфекционные мероприятия проводятся в соответствии с действующими нормативно-методическими документами с использованием средств, разрешенных в установленном порядке для применения в детских учреждениях. Все виды обработок дезинфекционными средствами проводятся в отсутствие детей.

Дезинфицирующие средства хранят в месте недоступном для детей.

В ГКУ "СРЦН Нижнесергинского района" имеется Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, утвержденная директором И.В. Мальцевой 09.01.2019 г.

Программа производственного контроля по соблюдению санитарных правил и выполнения санитарных противоэпидемических мероприятий содержит следующие разделы:

- Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.

- Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

- Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания); периодичность отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний).

- Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

- Перечень осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

- Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в т.ч. при хранении, транспортировании, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

-Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

-Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

-Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Перечень указанных мероприятий определяется степенью потенциальной опасности для человека деятельности (выполняемой работы, оказываемой услуги), осуществляемой на объекте производственного контроля, мощностью объекта, возможными негативными последствиями нарушений санитарных правил.

При выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля руководитель принимает меры, направленные на устранение выявленных нарушений.

Лабораторный производственный контроль осуществляется в полном объеме. Протоколы лабораторных испытаний представлены.

Согласно списочному составу в центре работает 49 человек. На проверку представлено 48 личных медицинских книжек установленного образца. В копиях личных медицинских книжек отсутствуют данные о прохождении периодических медицинских осмотров:

- стоматолога: у воспитателя Ананьевой Т.А. (последний медицинский осмотр 22.11.2017 г.).

- обследования на яйца гельминтов у воспитателя Сухоруковой Н.В. (последняя отметка 05.05.2017 г.).

В копиях личных медицинских книжках отсутствуют данные о проведении своевременной профилактической вакцинации:

- против вирусного гепатита В: у экономиста Назаровой И.В. (последняя отметка VI 22.04.2008 г.).

- против гриппа: у младшего воспитателя Каторгиной Л.Д. (последняя отметка 30.09.2016 г.), педагога дополнительного образования Свиридоновой С.Ю. (последняя отметка 15.09.2016 г.).

- дизентерии Зонне: у младшего воспитателя Погодиной Н.П. (последняя отметка 11.07.2017 г.), у младшего воспитателя Каторгиной Л.Д. (последняя отметка 10.07.2016 г.), у младшего воспитателя Певцовой В.В. (последняя отметка 11.07.2017 г.), у младшего воспитателя Бирбасовой Л.Н. (последняя отметка 11.07.2017 г.), у младшего воспитателя Муллаяновой Э.К., у младшего воспитателя Брызгаловой Л.М. (последняя отметка 11.07.2017 г.).

- против дифтерии и столбняка: у заместителя директора Пономаревой Т.С. (последняя отметка 18.08.2005 г.), у воспитателя Сухоруковой Н.В. (последняя отметка 14.10.2006 г.).

В целях выявления инвазированных контактных гельминтозами было проведено одновременное однократное обследование всех детей. В учреждении имеется журнал для инфекционных заболеваний, в случае выявления инвазированных данные регистрируют в журнале.

Директором учреждения ведется контроль за охраной здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака. На территории и в здании образовательного учреждения имеются знаки «Курение запрещено».

Дератизационные и дезинсекционные мероприятия в ГКУ "СРЦН Нижнесергинского района" и прилегающей к ней территории проводятся по договору с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» в соответствии с требованиями санитарных правил.

В ходе проведения плановой проверки были проведены лабораторные исследования: воды питьевой централизованного водоснабжения, свежих овощей на нитраты и яйца гельминтов, рабочих растворов дезинфицирующих средств, пробы готовой продукции и обеденного рациона, смывы с объектов окружающей среды на жизнеспособные яйца гельминтов и цисты патогенных простейших.

Протоколы лабораторных испытаний и экспертные заключения по результатам лабораторных испытаний к акту прилагаются.

В ходе проведения плановой выездной проверки в отношении: Государственного казенного учреждения социального обслуживания Свердловской области "Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних Нижнесергинского района", (623090, Свердловская область, г. Нижние Серги, Ленина ул., 14), выявлены нарушения нормативных документов

№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья ФЗ №52	дата выявления и содержание нарушения
1.	СП 3.5.1378-03	2.9.	Ст. 28 п. 1	На 27.02.2019г. в туалетной комнате 2 группы моющие в средства хранятся вместе с раствором дезинфицирующего средства.
2.	СанПиН 2.4.5.2409-08	14.11.	ст.17 п.1	На 27.02.2019г. суточные пробы хранятся в холодильном оборудовании при температуре +15 °С (суточные пробы должны храниться при температуре +2 - +6°С).
3.	ТР ТС	ст. 17 п.	ст.15 п.5	На 27.02.2019г. допущено хранение пищевых продуктов при



	021/2011	7, ст.17 п. 8	ст.17 п.1	условиях, не соответствующих условиям хранения, установленным предприятием-изготовителем, а именно в складском помещении для сухих и сыпучих продуктов температура воздуха была +21°C, относительная влажность воздуха составляла 72%, рис круглозерный шлифованный необходимо хранить при температуре не более +20°C, относительной влажности воздуха 70%.
	СанПиН 2.4.3259-15	6.13		
	СП 2.3.6.1079-01	7.11.		
	СанПиН 2.3.2.1324-03	1.6., 3.3.2.		
	СанПиН 2.4.5.2409-08	8.5. 8.29.		
4.	СП 3.1/3.2.314 6-13	2.1. 7.1 7.3 7.4 7.6 8.2. 8.3.	Статья 11 ст.29 п.1 Статья 35 ст.34 п.1 ст.34 п.3 ст.34 п.5	<p>В копиях личных медицинских книжек отсутствуют данные о прохождении периодических медицинских осмотров:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>стоматолога</u>: у воспитателя Ананьевой Т.А. (последний медицинский осмотр 22.11.2017 г.),</li> <li>- <u>обследования на яйца гельминтов</u> у воспитателя Сухоруковой Н.В. (последняя отметка 05.05.2017 г.).</li> </ul> <p>В копиях личных медицинских книжек отсутствуют данные о проведении своевременной профилактической вакцинации:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>против вирусного гепатита В</u>: у экономиста Назаровой И.В. (последняя отметка VI 22.04.2008 г.),</li> <li>- <u>против гриппа</u>: у младшего воспитателя Каторгиной Л.Д. (последняя отметка 30.09.2016 г.), педагога дополнительного образования Свиридовой С.Ю. (последняя отметка 15.09.2016 г.),</li> <li>- <u>дизентерии Зонне</u>: у младшего воспитателя Погодиной Н.П. (последняя отметка 11.07.2017 г.), у младшего воспитателя Каторгиной Л.Д. (последняя отметка 10.07.2016 г.), у младшего воспитателя Певцовой В.В. (последняя отметка 11.07.2017 г.), у младшего воспитателя Бирбасовой Л.Н. (последняя отметка 11.07.2017 г.), у младшего воспитателя Муллаяновой Э.К., у младшего воспитателя Брызгаловой Л.М. (последняя отметка 11.07.2017 г.),</li> <li>- <u>против дифтерии и столбняка</u>: у заместителя директора Пономаревой Т.С. (последняя отметка 18.08.2005 г.), у воспитателя Сухоруковой Н.В. (последняя отметка 14.10.2006 г.).</li> </ul>
	СанПиН 2.4.3259-15	15.1. 15.2. 16.1.		
	СП 3.1.2.3109-13	1.2. 8.1.		
	Приказ Минздрав соцразвития РФ 302н	Прил. 2 п.п.20 Прил. 3 п.п. 16, 33		
	СП 3.1.2.3117-13	1.3. 11.1. 11.2.		
	СанПиН 3.2.3215-14	2.1. 4.12.		
	СП 3.1.2.3113-13	1.3. 7.1.		
5.	СанПиН 2.4.3259-15 СанПиН 2.2.1/2.1.1. 1278-03	11.1. 11.4.  1.4. 3.3.1.	Ст. 28 п. 1	Освещенность общая в раздевальной первой младшей группы составляет 108±10 и 115±11 (не менее 200), что не соответствует требованиям нормативных документов и подтверждается протоколом лабораторных испытаний № П-975 от 15.03.2019 г., выданным Первоуральским филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области", аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС. RU. 0001. 510229, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 19.04.2016г., экспертным заключением по результатам лабораторных измерений (испытаний) № П-975 от 15.03.2019 г., выданным Первоуральским филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области", аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС. RU. 0001. 510229, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 19.04.2016г.

Ф.И.О., должности лиц, допустивших выявленные нарушения:

И.В. Мальцева, директор Государственного казенного учреждения социального обслуживания Свердловской области "Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних Нижнесергинского района"

Нарушения требований других пунктов НД не установлено

Запись в Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля внесена (заполняется при проведении выездной проверки):

Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля отсутствует (заполняется при проведении выездной проверки):

Прилагаемые документы

1. Фотоотчет на 8 листах,
2. Протоколы отбора проб от 27.02.2019 г.,
3. Протоколы лабораторных испытаний: № 3421 от 05.03.2019 г., № П-960 от 28.02.2019 г., № П-959 от 28.02.2019 г., № 3418 от 01.03.2019 г., № П-974 от 15.03.2019 г., № П-975 от 15.03.2019 г., № 3447-3449 от 06.03.2019 г., № 3423, 3424 от 05.03.2019 г.,
4. Экспертное заключение по результатам лабораторных измерений (испытаний) № П-975 от 15.03.2019 г.,
5. Предписание об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований № 66-11-01/04 - 1431 -2019 от 25.03.2019 г.,
6. Предписание об устранении выявленных нарушений требований технических регламентов таможенного союза № 66-11-01/04 - 1430 -2019 от 25.03.2019 г.

Подписи лиц, проводивших проверку:

Специалист- эксперт Территориального отдела  
Управления Роспотребнадзора по Свердловской  
области в городе Первоуральск, Шалинском,  
Нижнесергинском районах и городе Ревда

Шулина Екатерина Андреевна

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

\_\_\_\_\_ 2019г.

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: