

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

28.09.2017 г.
 (дата составления акта)
 -14 часов 00 минут
 (время составления акта)

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

На основании распоряжения № 01-01-01-03-11/21341 от 29.08.2017 г. Заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области, заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области Д.Н.Козловских, была проведена плановая выездная проверка 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 объект с указанием адреса (место проведения проверки):

ГКУ "СРЦН Нижнесергинского района"	623090, Свердловская область, г. Нижние Серги, Ленина ул., 14
------------------------------------	---

Дата и время проведения выездной проверки: с 01.09.2017 по 28.09.2017

№	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.	06.09.2017г.	с 09 ч. 40 мин. по 13 ч. 20 мин.	3 часа 40 минут	ГКУ "СРЦН Нижнесергинского района", 623090, Свердловская область, г. Нижние Серги, Ленина ул., 14
2.	11.09.2017г.	с 12 ч. 15 мин. по 12 ч. 35 мин.	0 часов 20 минут	ГКУ "СРЦН Нижнесергинского района", 623090, Свердловская область, г. Нижние Серги, Ленина ул., 14

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней с 01.09.2017г. по 28.09.2017г., в т.ч. выездная – 2 рабочих дня/ 4 часа 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(а) посредством получения копии распоряжения от 29.08.2017г. № 01-01-01-03-11/21341 по эл.почте: n_sergidd@mail.ru в 14 ч. 46 мин. 29.08.2017г.

Заверенную печатью копию распоряжения от 29.08.2017г. № 01-01-01-03-11/21340 о проведении плановой выездной проверки получила лично 06.09.2017г. директор Мальцева Инна Владимировна

Заверенную печатью копию распоряжения от 21.09.2017г. № 01-01-01-03-11/23313 о внесении дополнений в распоряжение № 01-01-01-03-11/21341 от 29.08.2017г. о проведении плановой выездной проверки в отношении юридического лица Государственного казенного учреждения социального обслуживания Свердловской области "Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних Нижнесергинского района", (623090, Свердловская область, г. Нижние Серги, Ленина ул., 14; ОГРН 1026602051695, ИНН 6646001899) получил лично 21.09.2017г. директор Мальцева Инна Владимировна

Лицо, проводившее проверку

Бузалева Мария Олеговна

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

Участвовали в проверке в качестве экспертов, специалистов экспертных организаций, следующие лица: Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда (Аттестат аккредитации органа инспекции RA. RU. 710069 от 28.07.15 г., аттестат аккредитации РОСС RU.0001.510229 от 13.01.14г. до 17.05.18г.)

Слесарева Юлия
 Валерьевна

Заведующая отделом экспертиз условий обучения и воспитания – Врач по гигиене детей и подростков Филиала Федерального Бюджетного Учреждения Здравоохранения «Центр

гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда

Махнутина Надежда Михайловна Помощник Врача-эпидемиолога отдела эпидемиологических экспертиз Филиала Федерального Бюджетного Учреждения Здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда

При проведении проверки присутствовали:
директор Мальцева Инна Владимировна

При проведении проверки осуществлялась фотосъемка

Камерасмартфона Samsung Galaxy Grand Neo GT-I9060

О проведении фотосъемки уведомлена директор Мальцева Инна Владимировна

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, 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	45	0	24	0	0	0
		женщины	34					
	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.	Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»
4.	Федеральный закон от 27.12.2002 года № 184-ФЗ «О техническом регулировании»
5.	Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ "Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного

	дыма и последствий потребления табака";
6.	Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29 – ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
7.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
8.	ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
9.	ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
10.	ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
11.	ТР ТС 008/2011 «О безопасности игрушек»;
12.	ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
13.	ТР ТС 023/20011 "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей";
14.	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
15.	ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
16.	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;
17.	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;
18.	СанПиН 2.1.7.1322-03 Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления;
19.	СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования;
20.	СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов;
21.	СанПиН 2.3.2.1940-05 Организация детского питания;
22.	СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
23.	СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» С изменениями по СанПиН 2.3.2. 2888-11;
24.	СанПиН 2.2.1.2.1.1.1278-03 Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий.
25.	СанПиН42-128-4690-88 Санитарные правила содержания территорий населенных мест;
26.	СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней;
27.	СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности;
28.	СанПиН 3.5.2.1376-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации, проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих;
29.	СП 3.5.3.3223-14 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий.
30.	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;
31.	СП 3.1.7.2616-10 Профилактика сальмонеллеза;
32.	СП 3.1.1.3108-13 Профилактика острых кишечных инфекций;
33.	СП 3.1.2.3114-13 Профилактика туберкулеза;
34.	СП 3.1.2.3109-13 Профилактика дифтерии;
35.	СП 3.1.2952-11 Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита;
36.	СП 3.1.2.3117-13 Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций;
37.	СП 3.3.2367-08 Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней;
38.	СП 3.1.3.2352-08 Профилактика клещевого вирусного энцефалита;
39.	СанПиН 3.2.3215-14 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации;
40.	СП 3.1.2.3113-13 Профилактика столбняка;
41.	СП 3.1.3310-15 "Профилактика инфекций, передающихся иксодовыми клещами";
42.	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 медицинские осмотры (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».
43.	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»;
44.	Постановление Правительства Российской Федерации от 03.09.2010 г. №681 «Об утверждении Правил обращения с отходами производства и потребления в части осветительных устройств, электрических ламп, ненадлежащий сбор, накопление, использование, обезвреживание, транспортирование и размещение которых может повлечь причинение вреда жизни, здоровью граждан, вреда животным, растениям и окружающей среде».

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 центра имеет наружное электрическое освещение. На 06.09.2017г. уровень искусственной освещенности на территории во время пребывания детей не контролируется, замеры уровней искусственной освещенности на территории не проводились, протоколы не представлены (в норме уровень искусственной освещенности во время пребывания детей на территории должен быть не менее 10 лк на уровне земли в темное время суток).

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

Для защиты детей от солнца и осадков на территории игровой площадки установлен тентовый 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, Индивидуальным предпринимателем Постика Степаном Матвеевичем по договору №48 от 09.01.2017г. и договору №18 от 01.04.2010г. по заявкам.

На 06.09.2017г. покрытие въезда и входа на территорию, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам имеют многочисленные дефекты в виде выбоин и отсутствия части асфальта. Фотоматериал №1.

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).

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.

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.

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. 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.

На 06.09.2017г. ГКУ "СРЦН Нижнесергинского района" разработаны, внедрены, но не поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП, а именно: Процедура № 2 «Выбор последовательности и точности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного сырья и пищевой продукции»: объемно-планировочные решения не исключают встречный поток сырой и готовой продукции, а именно: в помещении для обработки сырой продукции и мытья кухонной посуды имеется технологическое оборудование (протирочная машина и мясорубка) с маркировкой «Вареное». Фотоматериал №2.

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.

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

На 06.09.2017г. ГКУ "СРЦН Нижнесергинского района" разработаны, внедрены, но не поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП, а именно: Процедура № 8 «Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции»: допущено использование не промаркированного разделочного инвентаря (ножей). Фотоматериал №3.

Холодильное оборудование обеспечивает условия для раздельного хранения сырых и готовых к употреблению продуктов, а так же хранения суточных проб.

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

На 06.09.2017г. ГКУ "СРЦН Нижнесергинского района" разработаны, внедрены, но не поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП, а именно: Процедура № 10 «Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции»: производственные ванны в овощном цеху не оборудованы воздушными разрывами, не менее 20мм, от верха приемной воронки, которая установлена выше сифонных устройств. Фотоматериал №4.

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.

На 06.09.2017г. ГКУ "СРЦН Нижнесергинского района" разработаны, внедрены, но не поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП: Процедура № 5 «Проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающим производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции»: ванны для мытья столовой посуды не оборудованы гибким шлангом и душевой насадкой. Фотоматериал №5.

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

На 06.09.2017г. ГКУ "СРЦН Нижнесергинского района" разработаны, внедрены, но не поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП: Процедура № 8 «Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции»: для дозирования моющего средства «Золушка» отсутствует мерная емкость. Фотоматериал №6.

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.

На 06.09.2017г. ГКУ "СРЦН Нижнесергинского района" разработаны, внедрены, но не поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП:

- Процедура № 4 «Проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля».

- Процедура № 12 «Прослеживаемость пищевой продукции».

а именно: допущен прием пищевых продуктов (нектарины, апельсины) без маркировки и (или) нанесения информации, предусмотренной законодательством Российской Федерации, в случае если, такая маркировка и (или) нанесение такой информации обязательны. Фотоматериал №7.

Продукция поступает в таре поставщика. Хранится либо в таре поставщика, либо в промаркированных емкостях.

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

На 06.09.2017г. ГКУ "СРЦН Нижнесергинского района" разработаны, внедрены, но не поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП: Процедура № 7 «Соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции»:

- в складе продуктов нарушаются условия хранения «Хлопья овсяные», установленные предприятием-изготовителем, а именно: температура воздуха склада составляла +19⁰С, условия хранения «Хлопья овсяные» - 6 месяцев при температуре +10⁰С. Фотоматериал №9.

- допущено хранение «Дрожжи» с истекшим 22.06.2017г. сроком годности в количестве 4 шт. Фотоматериал №10.

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

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.

Ржаной и пшеничный хлеб хранится отдельно 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- лет, с 7лет 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 рецептур.

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.

На 06.09.2017г. ГКУ "СРЦН Нижнесергинского района" разработаны, внедрены, но не поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП:

-Процедура № 11 «Ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции».

- Процедура № 6 «Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции».

а именно: журнал бракеража готовой кулинарной продукции ведется не по установленной санитарными правилами форме: бракераж готовых блюд проводится одним человеком (согласно санитарным правилам в состав бракеражной комиссии входят не менее трех человек). Фотоматериал №11.

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.

На 06.09.2017г. и 11.09.2017г. ГКУ "СРЦН Нижнесергинского района" разработаны, внедрены, но не поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП: Процедура № 4 «Проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля»: нарушаются условия хранения суточных проб, а именно: суточные пробы отбираются не полностью (за 10.09.2017г. не отобрана булочка и огурец). Фотоматериал №8

Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья.

Питьевой режим организован с использованием кипяченой 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).

На 06.09.2017г. стены в мойке столовой посуды и спортивном зале, потолок в коридоре группы №3 на втором этаже имеют дефекты в покрытии в виде трещин и отслоения краски, что затрудняет проведение уборки влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств. Фотоматериал №12.

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.

Здание оборудовано системами отопления и вентиляции.

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.

На 06.09.2017г. мебель в группах №1 и №3 имеет дефекты в виде нарушения целостности покрытия, что затрудняет проведение уборки влажным способом и способствует возникновению, и распространению инфекционных болезней. Фото материал №14.

Помещения имеют естественное и искусственное освещение.

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

На 06.09.2017г. в холе группы №2 на втором этаже допущено остекление окон из битогостеклопалатна. Фото материал №13.

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/2017 от 29.08.2017г. с Обществом с ограниченной ответственностью «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 организаций.

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 наматрасников.

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

Смена постельного белья, полотенца 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 в 2017 году.

На 06.09.2017г. в раздел «Перечень основных действующих нормативных и методических документов...» Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, утвержденной директором И.В. Мальцевой в 2017 году включены нормативные документы, утратившие свою юридическую силу, а именно:

- ФЗ №88 «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»
- ФЗ №90 «Технический регламент на масложировую продукцию»
- ФЗ №178 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей».

На 06.09.2017г. оценить выполнение объемов и кратности лабораторных испытаний не представляется возможным, т.к. в Программе производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, утвержденной директором И.В. Мальцевой в 2017 году не указан перечень химических веществ, биологических и иных факторов, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб, и периодичности отбора проб.

В центре работает 45 человек. Все сотрудники имеют личные медицинские книжки установленного образца с данными о прохождении медицинских осмотров, профилактической вакцинации, гигиенического обучения и аттестации.

В целях выявления инвазированных контагиозных 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.

Руководитель ГКУ "СРЦН Нижнесергинского района" не проконтролировал выполнение требований санитарных правил работниками учреждения при организации питания.

В ходе проведения плановой проверки были проведены лабораторные исследования воды питьевого 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.	2.4.3259-15	п.1.	ст.28 п.1	На 06.09.2017г. уровень искусственной освещенности на территории во время пребывания детей не контролируется, замеры уровней искусственной освещенности на территории не проводились, протоколы не представлены (в норме уровень искусственной освещенности во время пребывания детей на территории должен быть не менее 10 лк на уровне земли в темное время суток).
2.	2.4.3259-15	п.15.	ст.28 п.1	На 06.09.2017г. покрытие въезда и входа на территорию, проезды дорожки к хозяйственным постройкам имеют многочисленные дефекты в виде выбоин и отсутствия части асфальта. Фотоматериалы №1.
3.	021/2011	ст.10 ч.3 п.2	ст.15 п.5	На 06.09.2017г. ГКУ "СРЦН Нижнесергинского района"

	2.4.5.2409-08	2.5.	ст.17 п.1	разработаны, внедрены, но не поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП, а именно: <u>Процедура № 2 «Выбор последовательности и точности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного сырья и пищевой продукции»</u> : объемно-планировочные решения не исключают встречный поток сырой и готовой продукции, а именно: в помещении для обработки сырой продукции и мытья кухонной посуды имеется технологическое оборудование (протирочная машина и мясорубка) с маркировкой «Вареное». Фотоматериал №2.
4.	021/2011 2.4.5.2409-08 2.3.6.1079-01 2.4.3259-15	ст.10 ч.3 п.8 4.10. 6.5. 6.6.	ст.15 п.5 ст.17 п.1	На 06.09.2017г. ГКУ "СРЦН Нижнесергинского района" разработаны, внедрены, но не поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП, а именно: <u>Процедура № 8 «Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции»</u> : допущено использование не промаркированного разделочного инвентаря (ножей). Фотоматериал №3.
5.	021/2011 2.3.6.1079-01	ст.10 ч.3 п.10 ст.14 п.4 3.8.	ст.15 п.5 ст.17 п.1	На 06.09.2017г. ГКУ "СРЦН Нижнесергинского района" разработаны, внедрены, но не поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП, а именно: <u>Процедура № 10 «Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции»</u> : производственные ванны в овощном цеху не оборудованы воздушными разрывами, не менее 20мм, от верха приемной воронки, которая установлена выше сифонных устройств. Фотоматериал №4.
6.	021/2011 2.4.5.2409-08 2.3.6.1079-01	ст.10 ч.3 п.5 5.10. 6.14	ст.15 п.5 ст.17 п.1	На 06.09.2017г. ГКУ "СРЦН Нижнесергинского района" разработаны, внедрены, но не поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП: <u>Процедура № 5 «Проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающим производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции»</u> : ванны для мытья столовой посуды не оборудованы гибким шлангом и душевой насадкой. Фотоматериал №5.
7.	021/2011 2.4.5.2409-08	ст.10 ч.3 п.8 5.7.	ст.15 п.5 ст.17 п.1	На 06.09.2017г. ГКУ "СРЦН Нижнесергинского района" разработаны, внедрены, но не поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП: <u>Процедура № 8 «Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции»</u> : для дозирования моющего средства «Золушка» отсутствует мерная емкость. Фотоматериал №6.
8.	021/2011 022/2011 2.4.3259-15 2.3.6.1079-01 Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29 – ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ст.10 ч.3 п.4 ст.10 ч.3 п.12 ст. 4 п.1 п.п.1 6.10. 7.29 Статья 3	ст.15 п.5 ст.17 п.1	На 06.09.2017г. ГКУ "СРЦН Нижнесергинского района" разработаны, внедрены, но не поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП: - <u>Процедура № 4 «Проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля»</u> . - <u>Процедура № 12 «Прослеживаемость пищевой продукции»</u> , а именно: допущен прием пищевых продуктов (нектарины, апельсины) без маркировки и (или) нанесения информации, предусмотренной законодательством Российской Федерации, в случае если, такая маркировка и (или) нанесение такой информации обязательны. Фотоматериал №7.

9.	021/2011 2.4.5.2409-08 2.3.6.1079-01 2.3.2.1324-03 3.1/3.2.3146-13 №29 – ФЗ 2.4.3259-15	ст.10 ч.3 п.7 ст.7 п.1 ст.7 п.6 ст.17. п.7 8.5., 8.29. 7.11 1.6., 3.3.2 5.4. Статья 3 6.13	ст.15 п.5 ст.17 п.1	На 06.09.2017г. ГКУ "СРЦН Нижнесергинского района" разработаны, внедрены, но не поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП: <u>Процедура № 7 «Соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции»:</u> - в складе продуктов нарушаются условия хранения «Хлопья овсяные», установленные предприятием-изготовителем, а именно: температура воздуха склада составляла +19°С, условия хранения «Хлопья овсяные» - 6 месяцев при температуре +10°С. Фотоматериал №9. - допущено хранение «Дрожжи» с истекшим 22.06.2017г. сроком годности в количестве 4 шт. Фотоматериал №10.
10.	021/2011 2.4.5.2409-08	ст.10 ч.3 п.6 ст.10 ч.3 п.11 14.6	ст.15 п.5 ст.17 п.1	На 06.09.2017г. ГКУ "СРЦН Нижнесергинского района" разработаны, внедрены, но не поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП: - <u>Процедура № 11 «Ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции».</u> - <u>Процедура № 6 «Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции».</u> а именно: журнал бракеража готовой кулинарной продукции ведется не по установленной санитарными правилами форме: бракераж готовых блюд проводится одним человеком (согласно санитарным правилам в состав бракеражной комиссии входят не менее трех человек). Фотоматериал №11.
11.	021/2011 2.4.5.2409-08	ст.10 ч.3 п.8 14.11	ст.15 п.5 ст.17 п.1	На 06.09.2017г. и 11.09.2017г. ГКУ "СРЦН Нижнесергинского района" разработаны, внедрены, но не поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП: <u>Процедура № 4 «Проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем технологическими средствами, упаковочными материалами изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля»:</u> нарушаются условия хранения суточных проб, а именно: суточные пробы отбираются не полностью (за 10.09.2017г не отобрана булочка и огурец). Фотоматериал №8
12.	2.4.3259-15	8.2.	ст.28 п.1	На 06.09.2017г. стены в мойке столовой посуды и спортивном зале, потолок в коридоре группы №3 на втором этаже имеют дефекты в покрытии в виде трещин и отслоения краски, что затрудняет проведение уборки влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств. Фотоматериал №12.
13.	3.1/3.2.3146-13	6.1	ст.29 п.1	На 06.09.2017г. мебель в группах №1 и №3 имеет дефекты в виде нарушения целостности покрытия, что затрудняет проведение уборки влажным способом и способствует возникновению, и распространению инфекционных болезней. Фотоматериал №14.
14.	2.4.3259-15	11.3	ст.28 п.1	На 06.09.2017г. в холе группы №2 на втором этаже допущено остекление окон из битого стеклопалотна. Фотоматериал №13.
15.	1.1.1058-01	2.4. 2.6. 3.1.	ст.32 п.1	На 06.09.2017г. в раздел «Перечень основных действующих нормативных и методических документов...» Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, утвержденной директором И.Е Мальцевой в 2017 году включены нормативные документы утратившие свою юридическую силу, а именно: -ФЗ №88 «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»

				- ФЗ №90 «Технический регламент на масложировую продукцию» - ФЗ №178 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей».
16.	1.1.1058-01	2.5. 3.3.	ст.11 ст.32 п.1 ст.32 п.2	На 06.09.2017г. оценить выполнение объемов и кратность лабораторных испытаний не представляется возможным, т.к. Программе производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий утвержденной директором И.В. Мальцевой в 2017 году не указана перечень химических веществ, биологических и иных факторов представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, которых осуществляется отбор проб, и периодичности отбор проб.
17.	2.4.3259-15 2.4.5.2409-08	16.1. 6.1., 14.2	ст.28 п.1	Руководитель ГКУ "СРЦН Нижнесергинского района" не проконтролировал выполнение требований санитарных правил работниками учреждения при организации питания.

Ф.И.О., должности лиц, допустивших выявленные нарушения:
директор Мальцева Инна Владимировна

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 06.09.2017г.
3. Протоколы лабораторных испытаний: от 13.09.2017г. №19116, №19114, №19118, №19115; от 07.09.2017г. №6621, №6620; от 11.09.2017г. №19121, №19120, №19119, №19117
4. Экспертные заключения по результатам лабораторных испытаний: от 13.09.2017г. №19116, №19114, №19118, №19115; от 07.09.2017г. №6621, №6620; от 11.09.2017г. №19121, №19120, №19119, №19117
5. Предписание о прекращении нарушений требований технических регламентов, об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований и разработке программы мероприятий по предотвращению причинения вреда № 01-11-01-04/1/3928 от 28.09.2017г.

Подписи лиц, проводивших проверку:

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

Бузалева Мария Олеговна

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):
директор Мальцева Инна Владимировна

2017г.

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: