

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
Территориальный отдел
Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по
Свердловской области в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, городе Камышлов, Камышловском
и Пышминском районах

(Талицкий отдел Управления
Роспотребнадзора по Свердловской области)
623640, Свердловская область, г. Талица, ул. Красноармейская, 32.
Тел.: (34371)2-85-22 Факс: (34371)2-85-22 ;E-mail: mail_14@66.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565, ИНН/КПП 6670083677/667001001



Контрольное (надзорное) мероприятие № 66230041000103591776 от 23.09.2022г.

ответка о размещении (или в учетной форме) сведений о виде контрольного (надзорного) мероприятия
ссылка на карту мероприятия в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий
(URL-код, обеспечивающий переход из страницы в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", содержащую запись единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий о профессиональном мероприятии, контрольном (надзорном) мероприятии в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, в рамках которого составлен соответствующий документ

дата и время составления акта: 30.03.2023 г. 16 час. 10 мин. № 29/2023-230
место составления акта: 623640, Свердловская область, г. Талица, ул. Красноармейская, д.32

Акт плановой выездной проверки

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением о проведении плановой выездной проверки от 10.03.2023 г. 09 час. 10 мин. № 66-14-12/12-783-2023. Контрольное (надзорное) мероприятие № 66230041000103591776 от 23.09.2022 г.

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

2. Выездная проверка проведена в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора, реестровый номер функции 313122070

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

3. Выездная проверка проведена:

Ольшанченко Галина Ведущий специалист-эксперт Территориального руководи
Алексеевна отдела Управления Роспотребнадзора по тель
Свердловской области в Талицком, Байкаловском, группы

Шихалева Ольга Михайловна Специалист-эксперт Территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по Свердловской
области в Талицком, Байкаловском, Тугулымском
районах, городе Камышлов, Камышловском и
Пышминском районах

Горбунов Евгений Специалист-эксперт Территориального отдела
Анатольевич Управления Роспотребнадзора по Свердловской
области в Талицком, Байкаловском, Тугулымском
районах, городе Камышлов, Камышловском и
Пышминском районах

указываются фамилия, имя, отчество (при наличии), должность инспектора (инспекторов, в том числе руководителя группы инспекторов), уполномоченного (уполномоченных) на проведение выездной проверки. При замене инспектора (инспекторов) после принятия решения о проведении выездной проверки такой инспектор (инспекторы) указывается (указываются), если это (их) замена была проведена после начала выездной проверки

К проведению выездной проверки были привлечены специалисты : ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001.510116, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 25.12.2015)

Александровна
Заведующая отдела лаборатории химических факторов ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»
филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, городе Камышлов, Камышловском и Пышминском районах» (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001.512086, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 04.02.2016)

Старикова Ирина Николаевна

Заведующий лабораторией, врач-лаборант филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, городе Камышлов, Камышловском и Пышминском районах»

Лисина Тамара Алексеевна

Заведующий лабораторией, врач-бактериолог филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, городе Камышлов, Камышловском и Пышминском районах»

Погадаева Пария Адольфовна

Химик-эксперт филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, городе Камышлов, Камышловском и Пышминском районах»

эксперты (экспертные организации):

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, городе Камышлов, Камышловском и Пышминском районах» (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.710069, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 15.06.2015)
Аксенова Виктория Валерьевна

Заведующая отделом санитарно-гигиенических экспертиз, врач по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, городе Камышлов, Камышловском и Пышминском районах»

Ботанина Татьяна Сергеевна

помощник врача по гигиене питания филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, городе Камышлов, Камышловском и Пышминском районах»

Колесников Кирилл Александрович

Врач-эпидемиолог филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, городе Камышлов, Камышловском и Пышминском районах»

указываются фамилия, имя, отчество (при наличии) эксперта, с указанием сведений о статусе эксперта в реестре экспертов контрольного (назорного) органа или наименование экспертной организации, с указанием результатов самодиагностики об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выданного свидетельство об аккредитации

4. Выездная проверка проведена в отношении:
деятельность, действия (бездействие) контролируемых лиц, в рамках которых должны соблюдаться обязательные требования, в том числе предъявляемые к контролируемым лицам, осуществляющим деятельность, действия (бездействие)
Деятельность организаций, оказывающих социальные услуги для детей-сирот и детей,

5. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению):
 Стационарное отделение ГАУ "СРЦН 623630, Свердловская обл., Талицкий район, п. Пионерский, Ленина ул., 5

6. Контролируемое лицо: **ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**
СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
"СОЦИАЛЬНО-РЕАБИЛИТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР
НЕСОВЕРШЕННОЛЕТНИХ ТАЛИЦКОГО РАЙОНА"; 623640, Свердловская обл., Талицкий район, г. Талица, Луначарского ул., 72; ОГРН 1026602233943 ИНН 6654007453

7. Выездная проверка проведена в следующие сроки: с 13.03.2023 г. 08 час.00 мин. по 30.03.2023 г. 17 час.00 мин.

8. Проверка приостанавливалась с 22.03.2023г. по 30.03.2023г.

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил не более 80 час.00 мин.

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

1) осмотр	с 10 час. 10 мин. по 12 час.10 мин.	623630, Свердловская обл., Талицкий район, Пионерский, Ленина ул., 5	Протокол осмотра
2) отбор проб(воды, пищевых продуктов, смывы)	с 11 час.00 мин. по 12 час.00 мин.	623630, Свердловская обл., Талицкий район, Пионерский, Ленина ул., 5	Акты отбора проб.
3) инструментальное обследование(замеры микроклимата, освещенности искусственной)	с 10 час.10 мин. по 11 час.00мин.	623630, Свердловская обл., Талицкий район, Пионерский, Ленина ул., 5	Протокол замеров физических факторов
4) Испытания	с 14 час.10мин. по 16 час.10мин.	Филиал ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, г. Камышлов, Камышловском и Пышминском районах» г. Талица, ул. Красноармейская,32	Протоколы лабораторных испытаний
5) Экспертиза	с 14 час.10мин. по 16 час.10мин.	Филиал ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, г. Камышлов, Камышловском и Пышминском	Протоколы лабораторных испытаний

		районах» г. Талица, ул. Красноармейская, 32	
	с 10 час. 10 мин. по 12 час. 10 мин.	623630, Свердловская обл., Талицкий район, Пионерский, Ленина ул., 5	П. Протокол осмотра
6) опрос			

указываются фактически совершаемые контролируемые (надзорные) действия (1) осмотр, 2) допрос, 3) опрос, 4) исследование предметных объектов, 5) исследование документов, 6) отбор проб (образцов), 7) инструментальное обследование, 8) испытание, 9) экспертиза, 10) эксперимент), даты и места фактически совершаемых контролируемых (надзорных) действий, даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (протокол осмотра, протокол допроса, протокол опроса, именные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контролируемых (надзорных) действий, и прилагается к акту

10. При проведении выездной проверки применялись следующие проверочные листы:
 Проверочный лист (список контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), применяемый Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, ее территориальными органами и федеральными государственными учреждениями при проведении планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к деятельности по предоставлению мест временного проживания, социальных услуг для детей в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, в учреждениях социального обслуживания семьи и детей (приложение № 18 к Приказу Роспотребнадзора от 20.01.2022 г. № 18)

Проверочный лист (список контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), применяемый Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, ее территориальными органами и федеральными государственными учреждениями при проведении планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания детей (приложение № 24 к Приказу Роспотребнадзора от 20.01.2022 г. № 18)

указываются проверочные листы, их структурные элементы (если проверочный лист применяется не в полном объеме), с реквизитами листов, их утверждающих, либо указывается, что проверочные листы не применяются

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

1. Документы о закреплении имущества на праве оперативного управления (договоры, акты);
2. Приказ (решение) о назначении на должность руководителя;
3. Приказ (доверенность) от имени юридического лица на должностное лицо уполномоченное участвовать в мероприятиях при проведении обследования, представлять по запросу лица органа государственного контроля (надзора) документа и сведения, давать объяснения и пояснения в устной и письменном виде по ходу и окончанию проверки, знакомиться, расписываться и получать под роспись акты по результатам мероприятий по контролю, получать под роспись предписание о вызове в орган государственного контроля (надзора).
4. Штатное расписание или выписку из него, содержащую информацию о возрасте, с указанием пола работающих, даты поступления на работу, стажа работы в данной специальности.
5. Договоры на поставку питьевой воды и прием сточных вод, поставку тепловой энергии (отопление).
6. Договор по передаче отходов (жидких и твердых бытовых отходов, отработанных люминесцентных ламп).
7. Документы, подтверждающие проведение дератизации, дезинсекции (договоры, акты выполненных работ) за 2 полугодие 2022г., текущий период 2023г.
8. Инструкция по применению дезинфицирующих растворов.
9. Календарный план проведения медицинских осмотров в 2022г., текущий период 2023г., утвержденный в установленном порядке.
10. Документы, подтверждающие проведение вакцинации (списки, заверенные ЛПУ, прививочные сертификаты или отказ работников от вакцинации в письменном виде):
 - против дифтерии всех работающих;
 - против клещевого вирусного энцефалита всех работающих;

- против вирусного гепатита В лиц в возрасте 18-55 лет;

- против кори, эпид. паротита, в возрасте 18-55 лет;

- против краснухи женщин в возрасте 18-25 лет;

- против дизентерии Зоне работников пищеблока;

- против гепатита А;

- против гриппа всех работников;

- против COVID-19.

11. Документы, подтверждающие прохождение работниками профилактических флюорографических осмотров (личные медицинские книжки, списки заверенные ЛПУ);

12. Данные о результатах медицинских осмотров декретированных групп работников (личные медицинские книжки).

13. Список контингентов, подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам за 2022г., текущий период 2023г. поименный список лиц подлежащих периодическим медицинским осмотрам в ЛПУ за 2022г., текущий период 2023г.

14. Заключительный акт по результатам периодического медицинского осмотра (обследования) работников за 2022г.-2023г.

15. Данные о результатах обследований сотрудников на носительство рота- и норовирусов за 2022-2023г.г.

16. Договор на медицинское обслуживание учреждения.

17. Обязанности медицинского работника.

18. Журнал осмотра детей на педикулез.

19. Журнал регистрации детей, состоящих на диспансерном учете.

20. Данные обследования детей на гельминты.

21. План вакцинации детей на 2022-2023г.г., выполнение плана вакцинации.

22. Журнал инфекционных заболеваний.

23. Журнал брокеража готовой пищевой продукции.

24. Гигиенический журнал (журнал осмотра работников пищеблока на гнойничковые и острые респираторные).

25. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

26. Ведомость контроля за рационом питания.

27. Меню приготавливаемых блюд (на период не менее 2-х недель).

28. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

29. Нормативные и/или технические документы (технические условия, технологические инструкции, рецептуры, стандарт организации, технологические карты).

30. Документы, удостоверяющие качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья.

31. План ХАССП.

32. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, холодильного оборудования.

33. Документы подтверждающие выполнение профилактических мероприятий по недопущению распространения COVID-19, в т.ч. соблюдение противоэпидемиологического режима в учреждении, включая проведение дезинфекционных мероприятий, использование средств индивидуальной защиты.

34. Приказы о назначении ответственных лиц в учреждении по соблюдению и обеспечению контроля противоэпидемиологического режима по COVID-19.

35. Алгоритм действий в организации при выявлении случая лабораторного подтверждения COVID-19 среди сотрудников/воспитанников.

36. Журнал, подтверждающий исполнение Приказа Министерства здравоохранения Свердловской области, Министерства общего и профессионального образования Свердловской области № 1325-П/292-и от 03.08.2017/05.09.2017 «О минимизации рисков инфекционных заболеваний в образовательных (оздоровительных) организациях Свердловской области»

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

12. По результатам выездной проверки установлено:

рациональное отделение ГАУ "СРЦН ТАЛИЦКОГО РАЙОНА" (623630, Свердловская обл., Талицкий район, п. Пионерский, Ленина ул., 5)

Выявлены нарушения обязательных требований

№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья ФЗ №52	дата выявления и содержание нарушения, информация об устранении нарушения в ходе проверки	№ вопроса чек/листа
1.	ТР ТС 021/2011	ст. 10 п. 3 пп. 9	ст. 15 п. 5	При проведении экспертизы 14.03.2023г с 10 часов 10 минут до 12 часов 10 минут установлено: для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) не поддерживаться следующие процедуры: работники пищеблока не соблюдают правила личной гигиены, а именно: находятся на рабочем месте в горячем цехе не сняв украшения (кольцо, серьги, цепочки) повар - Заутинская Жанная Анатольевна, кухонный работник - Овчинникова Людмила Геннадьевна, что не исключает риск попадания данных предметов в пищу, что не соответствует ст. 10 п.3 пп.9 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" Согласно которого для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры: выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.	
2.		ст. 10 п. 3 пп. 10	ст. 15 п. 5	При проведении экспертизы 14.03.2023г с 10 часов 10 минут до 12 часов 10 минут установлено: для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) не поддерживаться следующие процедуры: выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов мойки технологического оборудования и инвентаря, а именно мытье и обработка оборудования, кухонной посуды и инвентаря осуществляется горячей водой температурой ниже 45 гр.С (при обследовании температура горячей воды в моечной кухонной посуды составляла 30 гр.С согласно показаниям термометра, оборудованного в моечной ванне), согласно инструкции вывешенной в моечной кухонной посуды, мойка столов, инвентаря и кухонной посуды должна проводится горячей водой при температуре не ниже 45 гр.С, и ополаскивание ниже 65 гр.С, что не соответствует ст. 10 п.3 пп.10 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" Согласно которого для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры: 10) выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;	
3.		ст. 14 п. 3		При проведении экспертизы 14.03.2023г с 10 часов 10 минут до 12 часов 10 минут установлено: в горячем цехе допущено хранение	

				специальной одежды (халаты, головные уборы), что не соответствует ст. 14 п.3 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции". В производственных помещениях не допускается хранение личной и производственной (специальной) одежды и обуви персонала.	
4.		ст. 16 п. 3	ст.22 п.1	При проведении экспертизы 14.03.2023г с 10 часов 10 минут до 12 часов 10 минут установлено: на ёмкости для пищевых отходов отсутствует крышка, что не соответствует ст. 16 п. 3 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" согласно которого отходы в соответствии с категорией должны быть отдельно помещены в промаркированные, находящиеся в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора и хранения таких отходов и мусора, закрываемые емкости.	
5.	СанПиН 1.2.3685-21	Табл.6.18.	ст.17 п.1	При проведении экспертизы 14.03.2023г с 10 часов 10 минут до 12 часов 10 минут установлено: моечные ванны для мытья кухонной посуды не оборудованы гибким шлангом и душевой насадкой, не соответствует табл. 6.18. СанПиН 1.2.3685-21 согласно таблице 6.18 "Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания" Моечная для мытья кухонной посуды оборудуется моечными ваннами (с объемом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды), оборудованными душевой насадкой с гибким шлангом	
6.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	2.5.	ст.17 п.1	При проведении экспертизы 14.03.2023г с 10 часов 10 минут до 12 часов 10 минут установлено: планировка производственных помещений пищеблока не обеспечивает последовательность (поточность) технологических процессов, допущены встречные потоки использованной и продезинфицированной посуды, а именно вход в моечную кухонной посуды один, грязная кухонная посуда и инвентарь для обработки сырой продукции при движении к моечным ваннам минует стеллажи с чистой кухонной посудой и инвентарем. Так же на пищеблоке не обеспечивается последовательность (поточность) технологических процессов, а именно при обследовании отварную свеклу для Икры свекольной измельчали блендером в сыром цехе на столе с маркировкой СК (сырая кура), в связи с чем наблюдается перекрест готовой и сырой продукции, что не соответствует п. 2.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", согласно которого планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента <7>. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность)	

			технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала. На предприятиях общественного питания, не имеющих цехового деления, работающих с полуфабрикатами, работа с использованием сырья не допускается.	
7.	2.9.	ст.17 п.1	При проведении экспертизы 14.03.2023г с 10 часов 10 минут до 12 часов 10 минут установлено: на пищеблоке не достаточно моечного оборудования и рабочих столов, нет раковин для первичной обработки овощей, для обработки мяса, птицы (первичная и вторичная обработка овощей осуществляется в одной раковине и на одном столе). Отсутствуют раковины для мытья рук в мясорыбном цехе и в зоне вторичной обработки овощей, что не соответствует п. 2.9. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" согласно которого предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией <8>, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции. Также согласно Таблице 6.18 "Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания" СанПиН 1.2.3685-21 овощной цех (вторичной обработки овощей -зона) оборудуется раковиной для мытья рук в количестве не менее 1, моечными ваннами в количестве не менее 2, производственными столами в количестве не менее 2.; Мясорыбный цех оборудуется раковиной для мытья рук в количестве не менее 1, моечными ваннами в количестве не менее 2.	
8.	2.16.	ст.17 п.1	При проведении экспертизы 14.03.2023г с 10 часов 10 минут до 12 часов 10 минут установлено: в складском помещении для хранения пищевых продуктов пол выполнен из металлических листов и имеет повреждения в виде дырок, вмятин, щелей между листами и шляпок саморезов (болтов). В моечной столовой посуды пол выстлан линолеумом который не заведен под плитус, между линолеумом и стенами имеются щели, что не позволяет проводить качественную влажную уборку помещений, что не соответствует п. 2.16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-	

			<p>день - 440 грамм; суммарная масса на полдник составляет менее 300 грамм на 1,4,7,9,13,14 дни примерного меню (1,4,14 день - 280 грамм, 7,13 день - 230 грамм, 9 день - 275 грамм); суммарная масса второго ужина составляет менее 200 грамм на 6,9,10,11,13 дни примерного меню (а именно: 180 грамм); при проведении экспертизы примерного 14-дневного меню для детей 12-18 лет установлено, что суммарная масса завтрака составляет менее 550 грамм на 3,7,9,13,14 дни примерного меню (3 день - 445 грамм, 7 день - 530 грамм, 9 день - 460 грамм, 13 день - 485 грамм, 14 день - 545 грамм); суммарная масса полдника составляет менее 350 грамм на 1,3,4,6,7,9,13,14 дни примерного меню (на 1,3,4 день - 300 грамм, на 6 день - 330 грамм, на 7,13 день - 230 грамм, на 9,14 день - 280 грамм), суммарная масса второго ужина составляет менее 200 грамм на 2,6,9,13 дни примерного меню (а именно: 180 грамм), что не соответствует таблице 3 приложения 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; при проведении экспертизы примерного 14-дневного меню для детей 3-6 лет установлено, что калорийность полдника составляет менее 270 ккал (15% от суточной нормы) на 1,3,4,7,9,11,13,14 день примерного меню (на 1 день - 260,86 ккал, на 3 день - 86,5 ккал, на 4 день - 226,7 ккал, на 7 день - 176,9 ккал, на 9 день - 206,0 ккал, на 11 день - 212,7 ккал, на 13 день - 196,7 ккал, на 14 день - 229,1 ккал); при проведении экспертизы примерного 14-дневного меню для детей 7-11 лет установлено, что калорийность полдника составляют менее 352,5 ккал (15% от суточной нормы) на 3,4,13,14 день примерного меню (3 день - 86,5 ккал, 4 день - 263,3 ккал, 13 день - 218,7 ккал, 14 день - 314,7 ккал); калорийность второго ужина составляют менее 117,5 ккал (5% от суточной нормы) на 2,3,6,9,10,11,13,14 день примерного меню (2,6,9,10,11,13 день - 91,8 ккал, 3 день - 100,1 ккал, 14 день - 111,4 ккал); при проведении экспертизы примерного 14-дневного меню для детей 12-18 лет установлено, что калорийность полдника составляет менее 408 ккал (15% от суточной нормы) на 3,6,9,13,14 день примерного меню (3 день - 86,5 ккал, 6 день - 363,4 ккал, 9 день - 299,0 ккал, 13 день - 218,7 ккал, 14 день - 314,7 ккал); калорийность второго ужина составляют менее 136 ккал (5% от суточной нормы) на 2,6,9,13,14 день примерного меню (2,6,9,13 день - 91,8 ккал, 14 день - 111,4 ккал); при проведении экспертизы примерного 14-дневного меню для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей 3-6 лет установлено, что калорийность полдника составляет менее 414 ккал (15% от суточной нормы, + 15% надбавка) на 1,4,7,9,11,13 день примерного меню (на 1 день - 299,98 ккал, на 4 день - 260,78 ккал, на 7 день - 247,84 ккал, на 9 день - 236,94 ккал, на 11 день - 244,57 ккал, на 13 день - 162,65 ккал); при проведении экспертизы примерного 14-дневного меню для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей 7-11 лет установлено, что калорийность</p>
--	--	--	--

			эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" согласно которого внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.	
9.	3.2.	ст.17 п.1	При проведении экспертизы 14.03.2023г с 10 часов 10 минут до 12 часов 10 минут установлено: разделочный инвентарь для сырой и готовой продукции (доски, ножи) обрабатывается совместно в моечных ваннах для мытья кухонной посуды, что не соответствует п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" согласно которого разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.	
10.	3.4.	ст.17 п.1	При проведении экспертизы 14.03.2023г с 10 часов 10 минут до 12 часов 10 минут установлено: для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока не оставляют личные вещи в гардеробной, а именно при обследовании повар -Заутинская Жанная Анатольевна и кухонный работник - Овчинникова Людмила Геннадьевна находилась на рабочем месте в горячем цехе с телефонами в карманах спецодежды, что не соответствует п. 3.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" согласно которого для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны: оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;	
11.	8.1.2.	ст.17 п.1	При проведении экспертизы примерного 14-дневного меню для детей 3-6 лет установлено, что суммарная масса блюд на завтрак составляет менее 400 грамм на 2,3,5,7,10 дни и составляет на 1,5,7,10 дни - 495 грамм, на 2 день - 390 грамм; суммарная масса на полдник составляет менее 250 грамм на 1,3,11,13 дни и составляет на 1 день - 220 грамм, на 3 день 245 грамм, на 11 день - 240 грамм, на 13 день - 225 грамм; при проведении экспертизы примерного 14-дневного меню для детей 7-11 лет установлено, что суммарная масса завтрака составляет менее 500 грамм на 2,3,4,5,7,9,10,11,12,13,14 дни примерного меню и составляет на 2,4,11 день - 485 грамм, на 5,12,14 день - 495 грамм, на 7 день - 480 грамм, на 9 день - 430 грамм, на 10 день - 490 грамм, на 3,13	

			<p>полдника составляют менее 405,4 ккал (15% от суточной нормы, + 15% надбавка) на 4,7,9,13,14 день примерного меню (4 день - 302,76 ккал, 7 день - 203,43 ккал, 9 день - 328,61 ккал, 13 день - 251,49 ккал, 14 день - 361,94 ккал); калорийность второго ужина составляют менее 135,1 ккал (5% от суточной нормы, + 15% надбавка) на 2,3,6,9,10,11,13,14 день примерного меню (2,6,9,10,11,13 день - 105,57 ккал, 3 день - 115,14 ккал, 14 день - 128,12 ккал); при проведении экспертизы примерного 14-дневного меню для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей 12-18 лет установлено, что калорийность полдника составляет менее 469,2 ккал (15% от суточной нормы, + 15% надбавка) на 4,7,9,13,14 день примерного меню (4 день - 353,59 ккал, 7 день - 223,91 ккал, 9 день - 343,9 ккал, 13 день - 251,49 ккал, 14 день - 361,9 ккал); калорийность второго ужина составляют менее 156,4 ккал (5% от суточной нормы, + 15% надбавка) на 2,3,6,9,11,13,14 день примерного меню (2,6,9,10,11,13 день - 105,57 ккал, 3 день - 115,14 ккал, 14 день - 128,12 ккал), что не соответствует таблицам 1, 3 Приложения №10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и не соответствует п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, согласно которого в организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание <19>, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6 - 13 к настоящим Правилам. В организованных детских коллективах в детских организациях.</p>	
12.	8.1.4.	ст.28 п.1	<p>При проведении экспертизы меню, журнала бракеража готовой продукции установлено, что фактическое меню не соответствует примерному, а именно: допускается замену отдельных блюд, в меню включаются блюда, отсутствующие в меню, так 05.01.2023, 11.01.2023 14.01.2023, 16.01.2023, 25.01.2023 года помидоры свежие заменены на консервированные, 07.01.2023 на ужин замена чая с молоком на сок фруктовый, 08.01.2023 года на полдник выдавались вафли (в меню отсутствуют), 12.01.2023 в обед выдавалась свекла отварная с растительным маслом вместо свеклы отварной с сельдью, 15.01.2023, 20.01.2023, 25.01.2023 года выдавалось яйцо вареное (в меню отсутствует), 17.01.2023, 22.01.2023 года выдавались огурцы консервированные вместо огурцов свежих, что не соответствует п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 согласно которого питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.</p>	
13.	8.1.7.	ст.28 п.1	<p>При проведении обследования установлено, что в обеденном зале в вывешенном ежедневном меню на 14.03.2023 года не указана калорийность блюд, что не соответствует п. 8.1.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-</p>	

				эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", согласно которого организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей.	
14.		8.1.10.	ст.17 п.1	<p>При проведении экспертизы 14.03.2023г с 10 часов 10 минут до 12 часов 10 минут установлено: в целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке суточная проба отбирается в меньшем количестве, а именно: холодные закуски, первые блюда, гарниры менее 100 гр. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, колбаса, бутерброды не штучно, целиком (в объеме одной порции), а в половину. Так же обеззараженные емкости для суточной пробы маркируются в виде листочка бумаги (полоска) которая помещается внутрь банки (емкости) и закручивается крышкой, чем нарушается стерильность емкости, что не соответствует п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" согласно которого в целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.</p> <p>Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.</p>	
15.	СП 2.4.3648-20	2.4.3.	ст.28 п.1	<p>Установлено: Мебель для учебных занятий (парты, стулья) не имеют цветовой маркировки в соответствии с ростовой группой. Покрытие детских стульчиков в отделении детей с ОВЗ имеют дефект в виде зазубрин, что является нарушением п. 2.4.3 СП 2.4.3648-20 согласно которого-Мебель для учебных заведений (парты, столы и стулья) обеспечивается цветовой маркировкой в</p>	

			соответствии с ростовой группой (кроме палаточных лагерей и организаций, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам высшего образования). Цветовая маркировка наносится на боковую наружную поверхность стола и стула. Парты (столы) расставляются в следующем порядке: меньшие по размеру - ближе к доске, большие по размеру - дальше от доски. Конторки размещают на последних от доски рядах. Покрытие столов и стульев должно не иметь дефектов и повреждений и быть выполненным из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств.	
16.	2.4.6.1.	ст.17 п.1	При проведении экспертизы 14.03.2023г с 10 часов 10 минут до 12 часов 10 минут установлено: для пищеблока работающем на сырье, набор помещений недостаточный, отсутствует: загрузочный цех, холодный цех, цех первичной обработки овощей, что не соответствует п. 2.4.6.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" согласно которого, в составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.	
17.	2.4.6.2.	ст.17 п.1	При проведении экспертизы 14.03.2023г с 10 часов 10 минут до 12 часов 10 минут установлено: не весь инвентарь имеет маркировку, а именно при обследовании на терке отсутствует маркировка, так же инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, не имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах, что не соответствует п. 2.4.6.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" согласно которого, кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой. Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.	
18.	2.4.9.	ст.28 п.1	Установлено: В учреждении используется мягкая мебель, покрытие которой (матерчатое) не допускающее влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств, что является нарушением п. 2.4.9 СП 2.4.3648-20 согласно которого -Мебель должна иметь покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и	

				дезинфекционных средств.	
19.		2.4.12.	ст.24 п.1	Установлено: Комната для приготовления дезинфекционных растворов и хранения уборочного инвентаря не оборудована поддоном с подводкой холодной и горячей воды, что является нарушением п.2.4.12 СП 2.4.3648-20 согласно которого -Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в недоступном для детей месте выделяется помещение либо оборудуется место, исключающее доступ к нему детей. Помещение оборудуют поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения. Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов должны размещаться в месте их приготовления.	
20.		2.11.5.	ст.28 п.1	Установлено : Постельные принадлежности не подвергаются химической чистке или дезинфекционной обработке 1 раз в год, что является нарушением п. 2.11.5 СП 2.4.3648-20 согласно которого -Постельные принадлежности (матрацы, подушки, спальные мешки) проветриваются непосредственно в спальнях во время каждой генеральной уборки, а также на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны. Постельные принадлежности подвергаются химической чистке или дезинфекционной обработке один раз в год.	

13. К настоящему акту прилагаются:

- 1) Протокол осмотра.
- 2) Протоколы отбора проб
- 3) Протоколы лабораторных испытаний
- 4) Экспертное заключение по проверке
- 5) Протокол измерений физических факторов
- 6) Протокол лабораторных испытаний физических факторов
- 7) Протоколы об административном правонарушении
- 8) Предписания об устранении выявленных нарушений

указываются протоколы и иные документы (протокол осмотра, протокол осмотра, протокол отбора, экспертное заключение, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение, составленные по результатам проведения контрольных (надзорных) действий (далее по составлению и результатам) заповедные проверочные листы (в случае их применения), а также документы и иные материалы, являющиеся доказательствами нарушения обязательных требований

Ведущий специалист-эксперт Территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Свердловской области в Талицком, Байкаловском,
Тугулымском районах, городе Камышлов, Камышловском и Пышминском
районах Ольшанченко Галина Алексеевна

Ведущий специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по
Свердловской области в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, городе Камышлов,
Камышловском и Пышминском районах Ольшанченко Галина Алексеевна
8(343)67-22-4-99; mail_14@66.rospotrebnadzor.ru

фамилия, имя, отчество (при наличии) и должность инспектора (руководителя группы инспекторов), проводившего выездную проверку
(при наличии)

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемого лица или его
представителя с актом выездной проверки (дата и время ознакомления)

✓ *Шушарина Св*

П. Илья

30.03.2023

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

talsrcn@mail.ru

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

