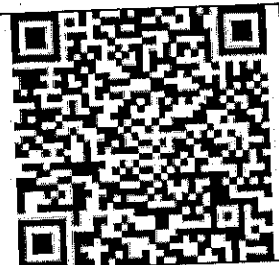


ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
Территориальный отдел
Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по
Свердловской области в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, городе Камышлов, Камышловском
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 № 66230041000103589094 от 23.09.2022г.

отметка о размещении (даты и учетный номер) сведений о выездной проверке в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий
ссылка на карточку мероприятия в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий;
QR-код, обеспечивающий переход на страницу в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", содержащую запись единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий о профилактическом мероприятии, контрольном (надзорном) мероприятии в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, в рамках которого составлен соответствующий документ

дата и время составления акта: 14.04.2023 г. 10 час. 45 мин. № 36/2023-230
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 22.03.2023 г. 9 час. 0 мин. № 66-14-12/12-937-2023. Контрольное (надзорное) мероприятие № 66230041000103589094 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 Алексеевна	Галина	Ведущий специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, городе Камышлов, Камышловском и Пышминском районах
Шихалева Ольга Михайловна		специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, городе Камышлов, Камышловском и Пышминском районах
Горбунов Анатолевич	Евгений	специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, городе Камышлов, Камышловском и Пышминском районах

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

4. К проведению выездной проверки были привлечены специалисты: 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)

Зверева Елена 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»

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

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»

Гилева Светлана Алексеевна

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

Кирдей Любовь Михайловна

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

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

5. 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, оставшихся без попечения родителей

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению):
Государственное казенное учреждение социального обслуживания Свердловской области "Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних "Заводоуспенский" Тугулымского района"
623654, Свердловская обл., Тугулымский район, п. Заводоуспенское, Комсомольская, 1

7. Контролируемое лицо: Государственное казенное учреждение социального обслуживания Свердловской области "Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних "Заводоуспенский" Тугулымского района"; 623654, Свердловская обл., Тугулымский район, п. Заводоуспенское, КОМСОМОЛЬСКАЯ УЛИЦА, 1; ОГРН 1026602231820 ИНН 6655000274

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

8. Выездная проверка проведена в следующие сроки: с 03.04.2023 г. 08 час. 00 мин. по 14.04.2023 г. 17 час. 00 мин.

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

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

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

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

1) осмотр	с 11 час. 50 мин. по 13 час. 50 мин.	623654, Свердловская обл., Тугулымский район, п. Заводоуспенское, КОМСОМОЛЬСКАЯ УЛИЦА, 1	Протокол осмотра
2) отбор проб(воды, пищевых продуктов, смывы)	с 11 час. 50 мин. по 13 час. 50 мин.	623654, Свердловская обл., Тугулымский район, п. Заводоуспенское, КОМСОМОЛЬСКАЯ УЛИЦА, 1	Акты отбора проб.
3) инструментальное обследование(замеры микроклимата, освещенности искусственной)	с 11 час. 50 мин. по 13 час. 50 мин.	623654, Свердловская обл., Тугулымский район, п. Заводоуспенское, КОМСОМОЛЬСКАЯ УЛИЦА, 1	Протокол замеров физических факторов
4) Испытания	с 14 час. 10 мин. по 16 час. 10 мин.	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. 10 мин. по 16 час. 10 мин.	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
---------------	--------------------------------------	--	----------------------------------

указываются фактически совершенные контрольные (надзорные) действия (1) осмотр; 2) досмотр; 3) опрос; 4) получение письменных объяснений; 5) истребование документов; 6) отбор проб (образцов); 7) инструментальное обследование; 8) испытание; 9) экспертиза; 10) эксперимент), даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий, даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий, и прилагаемых к акту

10. При проведении выездной проверки 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 единицы (если проверочный лист применяется не в полном объеме), с реквизитами актов, 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 окончании проверки, знакомиться, расписываться и получать под роспись акт 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

указываются рассмотренные 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:

Государственное казенное учреждение социального обслуживания Свердловской области "Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних "Заводоуспенский" Тугулымского района" (623654, Свердловская обл., Тугулымский район, п. Заводоуспенское, Комсомольская, 1)
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.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	2.2.	ст.17 п.1	При проведении обследования 03.04.2023г с 11 часов 40 минут до 13 часов 50 минут установлено : допускается прием овощей (морковь столовая свежая, картофель продовольственный свежий) - изготовитель ООО КХ "Александр" Тюменская область, Тюменский район, с. Мальково, ул. Кирова, д.11, без маркировки (в маркировочном ярлыке отсутствует дата расфасовки), что не соответствует п. 2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" согласно которого - Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами <4>. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются.	
2.		2.8.	ст.17 п.1	При проведении обследования 03.04.2023г с 11 часов 40 минут до 13 часов 50 минут установлено , что изготовление блюд и кулинарных изделий, указанных в меню производятся не в соответствии с технологическими документами , а именно в представленном 14-ти дневном меню утвержденном директором Сорокиной О.А. 29.04.2022г , в технологических картах не приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов для детского питания, нет номеров рецептов , что не соответствует п.2.8 , СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" согласно которого изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах, что не соответствует приложению №8 п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" согласно которого питание детей должно осуществляться с утвержденным меню.	
3.		2.9.	ст.17 п.1	При проведении обследования 03.04.2023г с 11 часов 40 минут до 13 часов 50 минут установлено:	

				<p>на пищеблоке не достаточно моечного оборудования и рабочих столов, а именно нет раковины для мытья рук в мясорыбном цехе, производственного стола для мяса сырого (мясо и рыба разделяется на одном столе, который поделен на две половины чертой, краской), 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-Мясорыбный цех оборудуется раковиной для мытья рук в количестве не менее 1, моечными ваннами в количестве не менее 2, производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы).</p>	
4.		2.16.	ст.17 п.1	<p>При проведении обследования 03.04.2023г с 11 часов 40 минут до 13 часов 50 минут установлено : в холодном цехе (цех обработки овощей, фруктов) на потолке известь осыпается , что не позволяет проводить влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, что не соответствует п.2.16. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 "Санитарно-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.</p>	
5.		3.4.	ст.17 п.1	<p>При проведении обследования 03.04.2023г с 11 часов 40 минут до 13 часов 50 минут установлено : для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений не оставляют в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, личные вещи и хранят совместно с рабочей одеждой (в бытовом помещении верхняя одежда куртка и фартуки висят на одном гвоздике на стене), что не соответствует п. 3.4, СанПиН 2.3./2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"</p>	

				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; снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета; сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания; использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.	
6.	4.6.	ст.17 п.1	При проведении обследования 03.04.2023г с 11 часов 40 минут до 13 часов 50 минут установлено, что емкость с рабочим раствором дезинфицирующего средства имеет маркировку "Део-хлор" 0,015% (по словам медицинского работника приготовлен рабочий раствор "Дез- хлор") нет маркировки даты приготовления, предельного срока годности , что не соответствует п.4.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" согласно которого Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.		
7.	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 ужин составляет менее 450 грамм (на 5 день -390грамм); при проведении экспертизы примерного 14-дневного меню для детей 7-11 лет установлено, что суммарная масса завтрака составляет менее 500 грамм на 2 день примерного меню и составляет 2день - 485 грамм; при проведении экспертизы примерного 14-дневного меню для детей 12-18 лет установлено, что суммарная масса завтрака составляет менее 550 грамм на 2,3,6,9 дни примерного меню (2 день - 485,6 грамм, 3,6,9 дни - 512 грамм), суммарная масса полдника составляет менее 350 грамм на 9 день примерного меню (на 9 день - 340 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		

			<p>установлено, что калорийность полдника составляет менее 270 ккал (15% от суточной нормы) на 8 день примерного меню (на 8 день - 226,47 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 2,4,8 день примерного меню (2 день - 345,43 ккал, 4 день - 268,84 ккал, 8 день - 235,07 ккал); калорийность второго ужина составляют менее 117,5 ккал (5% от суточной нормы) с 1-14 день примерного меню (с 1-14 день - 100 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 2,4,6,7,9 день примерного меню (2 день - 345,43 ккал, 4 день - 268,84 ккал, 6 день - 407 ккал, 7 день - 235,07 ккал, 9 день - 398,02 ккал); калорийность второго ужина составляют менее 136 ккал (5% от суточной нормы) с 1-14 день примерного меню (с 1-14 день - 100 ккал), что не соответствует таблицам 1, 3 Приложения №10 и 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>	
8.	8.1.4.	ст.28 п.1	<p>При рассмотрении 14-дневного меню для детей с 3-18 лет, утвержденного директором и бракеражного журнала готовой продукции за период с 20.03.2023г по 30.03.2023г установлено, что фактическое питание детей не соответствует утвержденному 14-дневному меню, а именно:</p> <p>20.03.2023г. (1 день по 14-дневному меню) к выдаче на обед по меню кисель, фактически выдан напиток витаминизированный;</p> <p>21.03.2023г. (2 день по 14-дневному меню) на обед по меню компот из с/ф, фактически выдан компот из с/ф с вит С, на полдник чай с сахаром, фактически выдан сок;</p> <p>22.03.2023г. (3 день по 14-дневному меню) к выдаче на обед по меню огурцы порционно, по факту не выданы, по меню компот из с/ф, фактически выдан напиток витаминизированный;</p> <p>23.03.2023 г. (4 день по 14-дневному меню) к выдаче на полдник по меню сосиска запеченная в тесте, фактически выдана булочка, на ужин по меню огурцы порционно, фактически выданы помидоры;</p> <p>24.03.2023г. (5 день по 14-дневному меню) к выдаче на обед по меню кисель, фактически выдан напиток витаминизированный;</p> <p>25.03.2023г. (6 день по 14-дневному меню) к выдаче на ужин по меню компот из с/ф,</p>	

			<p>фактически выдан чай с сахаром; 26.03.2023г. (7 день по 14-дневному меню) к выдаче на обед по меню салат из яблок и моркови, фактически не выдан, по меню компот из свежих яблок, фактически выдан компот из с/ф с вит С, в полдник по меню отвар шиповника, фактически выдан сок, на ужин по меню сок фруктовый обогащенный для детского питания, выдан по факту кисель; 27.03.2023г (8 день по 14-дневному меню) к выдаче на обед сок фруктовый обогащенный для детского питания, фактически выдан напиток витаминизированный, на полдник по меню чай с сахаром выдан сок, на ужин по меню компот из с/ф, фактически выдан чай с сахаром; 28.03.2023г (9 день по 14дневному меню) к выдаче на обед компот из с/ф, фактически выдан кисель, на ужин по меню помидоры порционно, фактически помидоры не выданы; 29.03.2023г (10 день по 14-дневному меню) к выдаче на обед кисель, по факту выдан напиток витаминизированный; 30.03.2023г (11 день по 14-дневному меню) к выдаче на обед компот из яблок, по факту выдан компот из с/ф, что не соответствует п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", согласно которого питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.</p>	
9.	8.1.6.	ст.17 п.1	<p>При рассмотрении 14-дневного меню для детей с 3-18 лет, утвержденного директором Сорокиной О.А. 29.04.2023г. установлено, что на 2-ой, 7-ой день по меню на обед указан компот из смеси сухофруктов, согласно журнала бракеража готовой пищевой продукции 21.03.2023г, 26.03.2023г, выдавался компот из сухофруктов с витамином С, в результате чего витаминизация компота проводится аскорбиновой кислотой, витаминизированные напитки промышленного выпуска в меню не включены, что не соответствует п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", согласно которого для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.</p>	
10.	8.1.7.	ст.28 п.1	<p>При проведении обследования 03.04.2023г с 11 часов 40 минут до 13 часов 50 минут установлено, что ежедневное меню на 03.04.2023 года не утверждено директором Сорокиной О.А., в меню не указана калорийность блюд, что не соответствует п.</p>	

				8.1.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-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.	
11.		8.4.4.	ст.28 п.1	При проведении экспертизы представленной документации установлено : не проводится мойка кулера с применением дезинфекционного средства с периодичностью не реже одного раза в три месяца, а именно не представлены подтверждающие документы на проведение обработки кулера за текущий период 2023г, за 2022г (обработка проведена один раз 21.12.2022г), что не соответствует п.8.4.4.СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", согласно которого - Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.	
12.	СП 2.4.3648-20	1.5.	ст.28 п.1	При проведении анализа представленных личных медицинских книжек сотрудников ГКУ СО СО "СРЦН "Заводоуспенский" Тугулымского района" установлено, что Гиматдинова Л.И., 2001гр, младший воспитатель, принята на работу без профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, у Соколовой Н.В., 1961гр, воспитателя, нет периодического медицинского осмотра на яйца гельминтов (последнее обследование было 26.01.2021г), не прошли в 2022 году профилактическое обследование на туберкулез: Иванов С.В., 1982гр, уборщик территории (последний осмотр был 01.11.2021г), Зайцев А.В., 1974гр, рабочий (последнее обследование 01.11.2021г), Аскерова Л.Г., 1976гр, воспитатель (последнее обследование 01.11.2021г), Молокова Т.Г., 1960гр, воспитатель (последнее обследование 07.12.2021г). Данный факт не соответствует п. 1.5. СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, согласно которого - Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной	

				гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.	
13.		2.4.6.1.	ст.17 п.1	При проведении обследования 03.04.2023г с 11 часов 40 минут до 13 часов 50 минут установлено, недостаточный набор помещений для работы на сырье, а именно: отсутствует загрузочный цех, мясо-рыбный цех , что не соответствует п. 2.4.6.1. СП 2.4.3648-20, 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.	
14.		2.4.6.2.	ст.17 п.1	При проведении обследования 03.04.2023г с 11 часов 40 минут до 13 часов 50 минут установлено : разделочный инвентарь не имеет маркировки (на ноже для разделки сырой печени маркировка стерлась) , что не соответствует п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" согласно которого -Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.	
15.		2.4.7.	ст.28 п.1	При проведении обследования жилых комнат установлено, что в 1ой группе, во 2ой группе, в 3ей группе спальные комнаты не обеспечены стульями по количеству проживающих(20 человек), стулья на момент обследования отсутствуют , что не соответствует п. 2.4.7. СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, согласно которого - Спальные комнаты для проживания обеспечиваются кроватями, тумбочками и стульями (табуреты) по количеству проживающих, столом, шкафом (шкафами) для раздельного хранения одежды и обуви. Количество столов и шкафов должно предусматривать возможность использования их всеми проживающими и возможность раздельного хранения вещей.	
16.		2.4.11.	ст.28 п.1	При проведении обследования установлено, что в 1ой, 2ой, 3ей группах туалеты не оборудованы умывальниками . Данный факт не соответствует п. 2.4.11. СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, согласно которого - Туалетные комнаты оборудуются умывальниками и	

				туалетными кабинами с дверями. Во вновь строящихся хозяйствующих субъектах в туалетах для мальчиков дополнительно устанавливаются писсуары, оборудованные перегородками.	
17.		2.4.12.	ст.24 п.1	При проведении обследования установлено, что в помещении для приготовления дезинфицирующих растворов нет инструкции по приготовлению на имеющееся дезинфицирующее средство "Дез-хлор". Данный факт не соответствует п. 2.4.12 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, 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.	
18.		2.4.13.	ст.28 п.1	При проведении обследования установлено, что в группах, в медицинском кабинете открытые окна не оборудованы москитными сетками. Данный факт не соответствует п. 2.4.13. СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, согласно которого - Окна помещений оборудуются в зависимости от климатической зоны регулируемые солнцезащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи, тканевые шторы) с длиной не ниже уровня подоконника, а окна, открываемые в весенний, летний и осенний периоды, - москитными сетками.	
19.		2.5.2.	ст.28 п.1	При проведении обследования 03.04.2023г с 11 часов 40 минут до 13 часов 50 минут установлено: поверхности полов в цехе обработки сырья, в складе для хранения сыпучих продуктов, при входе в пищеблок имеют многочисленные дефекты в виде отсутствующей и потрескавшейся плитки, что не соответствует п. 2.5.2. СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, согласно которого -Полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.	
20.		2.5.3.	ст.28 п.1	При проведении обследования установлено, что в туалете 1ой группы внизу у трубы стена имеет дефекты (отпала штукатурка, дыры насквозь), в комнатах отдыха, комнатах для проживания, буфетных стены отделаны бумажными обоями, что не соответствует п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, согласно которого - Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов	

				протеканий и признаков поражений грибом, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.	
21.		2.6.2.	ст.19 п.1	<p>При проведении обследования установлено, что в учреждении используется для хозяйственно-питьевых и бытовых целей вода не соответствующая гигиеническим нормативам, фильтр, установленный на пищеблоке не справляется с очисткой и обеззараживанием, подаваемой воды, что подтверждается результатом исследования воды, подаваемой в учреждение, а именно: Проба № 2189 "Вода питьевая централизованного водоснабжения - разводящая сеть" не соответствует требованиям табл. 3.13 СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" по показателю Железо (Fe, суммарно) при норме не более 0,3 мг/дм³ результат составил 0,70±0,18 мг/дм³; табл. 3.5 СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" по показателю Обобщенные колиформные бактерии, при норме отсутствие результат составил: наиболее вероятное число в 100 см³ равно 2 КОЕ; табл. 3.1. СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" по показателю Цветность при норме не более 20 градусов результат составил 43,9±8,8 градусов, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний 14/002189-23 от 10.04.2023г, выданным Талицким филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области), система очистки, подаваемой воды на входе в здание не установлена, что не соответствует п. 2.6.2. СП 2.4.3648-20, согласно которого вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях, должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде, что не соответствует требованиям табл. 3.13 СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"</p>	
22.		2.6.3.	ст.23 п.1	<p>При проведении обследования установлено, что в комнате для хранения уборочного инвентаря не оборудована подачей холодной и горячей воды через смесители, что является нарушением п. 2.6.3. СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, согласно которого - Горячая и холодная вода должна подаваться через смесители</p>	
23.		2.8.9. устранено	ст.28 п.1	<p>При проведении обследования установлено, что источники искусственного освещения в складе для хранения сыпучих продуктов пищеблока, в холодном цехе имеют следы загрязнений (в осветительной арматуре засохшие мухи, следы загрязнений от мух), что не соответствует</p>	

				п. 2.8.9. СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, согласно которого - Все источники искусственного освещения должны содержаться в исправном состоянии и не должны содержать следы загрязнений.	
24.		2.9.5.	ст.28 п.1	<p>При проведении экспертизы представленной документации установлено: нарушается кратность проведения на объекте дератизации, дезинсекции и обследования помещений на заселенность членистоногими грызунами, а именно не представлены подтверждающие документы на проведение мероприятий по дератизации дезинсекции и обследованию помещений на заселенность членистоногими грызунами за январь текущего периода 2023г, за январь, февраль, март, апрель, май, июнь 2022г, что не соответствует п. 2.9.5. СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, согласно которого В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений в хозяйствующем субъектом проводятся (за исключением организаций дополнительного образования, развивающих центров, игровых комнат, организаций социального обслуживания в части предоставления социальных услуг в полустационарной форме (с кратковременным дневным пребыванием)):</p> <p>контроль за санитарным состоянием и содержанием собственной территории и всех объектов, за соблюдением правил личной гигиены лицами, находящимися в них; организация профилактических и противоэпидемических мероприятий и контроль за их проведением;- работа по организации и проведению мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации, противоклещевых (акарицидных) обработок и контроль за их проведением. Не соответствует п. 98 СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней", согласно которого</p> <p>• Дезинсекция включает в себя организационные, санитарно-технические, санитарно-гигиенические и истребительные мероприятия, направленные на уничтожение членистоногих, имеющих эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение, и должна проводиться на следующих объектах (далее - объекты, имеющие особое эпидемиологическое значение):</p> <p>организации пищевой промышленности, общественного питания и организации, осуществляющие хранение и реализацию пищевой продукции; здания, предназначенные для постоянного или временного пребывания людей; гостиницы, общежития;</p> <p>медицинские организации; санаторно-курортные организации, дома отдыха, пансионаты; организации, реализующие образовательные</p>	

				программы дошкольного, начального, общего, основного общего и среднего общего образования, организации дополнительного образования для детей и организации для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (далее - образовательные организации для детей), организации отдыха детей и их оздоровления. Не соответствует п. 101. СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней", согласно которого - Кратность плановых обследований на заселенность членистоногими объектов, имеющих особое эпидемиологическое значение, должна составлять не менее 2 раз в месяц, для других объектов - 1 раз в месяц (в местах общего пользования многоквартирных домов, общежитий), в очагах инфекционных и паразитарных заболеваний, а также анофелогенных водоемов - 1 раз в неделю, открытых территорий - 1 раз в месяц. Не соответствует п.109. СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней", согласно которого дератизация на объектах предусматривает: - обследование объекта с целью определения видового состава и численности грызунов, заселенности ими объектов и территорий, их санитарно-гигиенического состояния; - разработку тактики и методики проведения дератизации, определения объемов истребительных и профилактических дератизационных мероприятий.	
25.	2.11.1.	ст.24 п.1	При проведении обследования установлено, что песочница на собственной территории не закрывается крышкой, полимерной пленкой или иным защитным устройством. Данный факт не соответствует п. 2.11.1. СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, согласно которого - При наличии на собственной территории песочниц ежегодно, в весенний период, в песочницах, на игровых площадках, проводится полная смена песка. Песок должен соответствовать гигиеническим нормативам. При обнаружении возбудителей паразитарных и инфекционных болезней проводится внеочередная замена песка. Песочницы в отсутствие детей во избежание загрязнения песка закрываются крышками, полимерными пленками или иными защитными приспособлениями.		
26.	2.11.3.	ст.28 п.1	При проведении обследования установлено, что уборочный инвентарь для туалетов не имеет иную маркировку (имеется такая же, как у всего инвентаря, одним синим цветом) и хранится вместе с другим инвентарем. Данный факт не соответствует п. 2.11.3. СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, согласно которого - Уборочный инвентарь маркируется в зависимости от назначения помещений и видов работ. Инвентарь для уборки туалетов должен иметь иную маркировку и храниться отдельно от		

				другого инвентаря. По окончании уборки весь инвентарь промывается с использованием моющих средств, ополаскивается проточной водой и просушивается. Инвентарь для туалетов после использования обрабатывается дезинфекционными средствами в соответствии с инструкцией по их применению.	
27.	СП 3.1.3597-20	4.4. устранено	ст.29 п.1	<p>При проведении обследования установлено, что не обеспечена организация выявления лиц с признаками инфекционных заболеваний при приходе на работу, а именно, вахтер у входа не измеряет температуру тела у входящих в учреждение и не ведет записи в журнале. Данный факт не соответствует п. 4.4. СП 3.1.3597-20 Профилактика новой коронавирусной инфекции (сovid-19), согласно которого - Мероприятиями, направленными на "разрыв" механизма передачи инфекции, являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение всеми физическими лицами правил личной гигиены (мытьё рук, использование антисептиков, медицинских масок, перчаток); - обеспечение организациями и индивидуальными предпринимателями проведения дезинфекции во всех рабочих помещениях, использования оборудования по обеззараживанию воздуха, создания запаса дезинфицирующих средств, ограничения или отмены выезда за пределы территории Российской Федерации; - организация выявления лиц с признаками инфекционных заболеваний при приходе на работу; - использование мер социального разобщения (временное прекращение работы предприятий общественного питания, розничной торговли (за исключением торговли товаров первой необходимости), переход на удаленный режим работы, перевод на дистанционное обучение образовательных организаций; - ограничение или отмена проведения массовых мероприятий (развлекательных, культурных, спортивных). 	
28.	СанПиН 3.3686-21	810.	ст.29 п.1	<p>При проведении анализа представленных личных медицинских книжек сотрудников установлено, что работники организации ГКУ СО СО "СРЦН "Заводоуспенский" Тугулымского района " не прошли в 2022 году профилактическое обследование на туберкулез: Иванов С.В., 1982гр, уборщик территории (последний осмотр был 01.11.2021г), Зайцев А.В., 1974гр, рабочий (последнее обследование 01.11.2021г), Аскерова Л.Г., 1976гр, воспитатель (последнее обследование 01.11.2021г), Молокова Т.Г., 1960гр, воспитатель (последнее обследование 07.12.2021г). Данный факт не соответствует п. 810 СанПиН 3.3686-21 Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней, согласно которого - По эпидемиологическим показаниям (независимо от наличия или отсутствия признаков заболевания туберкулезом) профилактические медицинские осмотры проходят 1 раз в год: лица, проживающие в стационарных учреждениях социального обслуживания и учреждениях социальной помощи для лиц без определенного</p>	

				места жительства; работники организаций социального обслуживания; работники санаторно-курортных организаций, оздоровительных, спортивных и образовательных организаций для детей; сотрудники медицинских организаций; работники организаций по переработке и реализации пищевых продуктов, организаций бытового обслуживания населения, работники водопроводных сооружений; нетранспортабельные и маломобильные больные по клинико-эпидемиологическим показаниям (проводится микроскопическое исследование мокроты на кислотоустойчивой микобактерии).	
29.		815.	ст.29 п.1	Руководитель ГКУ СО СО "СРЦН "Заводоуспенский" Тугулымского района" не обеспечила организацию прохождения профилактических медицинских осмотров на туберкулез сотрудников учреждения: Иванов С.В., 1982г, уборщик территории (последний осмотр был 01.11.2021г), Зайцев А.В., 1974г, рабочий (последнее обследование 01.11.2021г), Аскерова Л.Г., 1976г, воспитатель (последнее обследование 01.11.2021г), Молокова Т.Г., 1960г, воспитатель (последнее обследование 07.12.2021г). Данный факт не соответствует п. 81 5 СанПиН 3.3686-21 Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней, согласно которого - Организация прохождения профилактических медицинских осмотров на туберкулез обеспечивается на руководителей организаций по месту работы, учебы, проживания, нахождения лиц, подлежащих профилактическому медицинскому осмотру на туберкулез.	

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

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

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

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.rospotrebнадzor.ru

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

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

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

gousozdd@yandex.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:

