

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В  
СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И  
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

Управление Федеральной службы  
по надзору  
в сфере защиты прав потребителей и  
благополучия человека  
по Свердловской области  
Территориальный отдел  
в Талицком, Байкаловском, Тугулымском  
районах, городе Камышлов,  
Камышловском и Пышминском районах  
адрес: 623640, Свердл. область, г,  
Талица, ул. Красноармейская, д.32  
тел.(34371) 2-14-30  
E-mail:mail\_14@66.rospotrebnadzor.ru  
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565,  
ИНН/КПП 6670083677/667001001

Директору  
Государственного автономного учреждения  
социального обслуживания населения  
Свердловской области "Комплексный центр  
социального обслуживания населения  
Камышловского района"  
Мотыцкой Вере Борисовне

624860, Свердловская обл., г. Камышлов,  
Свердлова ул., 71

**ПРЕДПИСАНИЕ**  
об устранении выявленных нарушений  
санитарно-эпидемиологических требований

от 19.03.2018

№ 01-14-15-07/989

При проведении проверки с 14.02.2018 по 19.03.2018  
в отношении

Государственное бюджетное учреждение социального обслуживания населения Свердловской области  
"Комплексный центр социального обслуживания населения Камышловского района"

название юридического лица, индивидуального предпринимателя  
юридический адрес 624860, Свердловская обл., г. Камышлов, Свердлова ул., 71  
дата регистрации 13.11.2002  
ИНН/ОГРН 6613005560 / 1026601074422

1. Стационарное отделение(624860, Талицкий район, п. Октябрьский, Свободы ул., 8)  
рассмотрены представленных документов: акта плановой проверки от 16.03.2018 г.  
выявлены нарушения санитарно-эпидемиологических требований.

С целью устранения выявленных нарушений на основании п.2 ст.50 Федерального закона № 52 - ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 года, части 1 статьи 34 Федерального закона от 27.12.2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», ч. 1 ст. 17 Федерального закона от 26.12.2008 N 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»

**ПРЕДПИСЫВАЮ:**

№ п/п	содержание мероприятия	№ нормативного документа	пункт НД	срок
1.	Обеспечить контроль за температурным режимом в холодильном оборудовании при хранении молочной продукции. Не допускать хранение молочной продукции при температуре, не соответствующей условиям хранения установленных производителем.	ТР ТС 021/2011	ст. 7 п. 7	19.01.2019
2.	При хранении пищевой продукции должны соблюдать условия хранения, установленные изготовителем.			
3.	Комнаты для проживания оборудовать кроватями, стульями, тумбочками, согласно количеству проживающих.	СП 2.1.2.3358-16	6.1.	19.01.2019
4.	Обеспечить оборудование и мебель, покрытием возможностью проведения влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств.		6.2.	19.01.2019
5.	Обеспечить температурный контроль горячей воды при мытье посуды ручным способом с градуировкой термометра для горячей воды. С. Приобрести термометр для измерения температуры воды.	СП 2.3.6.1079-01	6.14. 6.16.	19.01.2019

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

подпись проверяющего

подпись уполномоченного представителя ЮЛ, ИП, его уполномоченного представителя

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

подпись проверяющего

подпись уполномоченного представителя ЮЛ, ИП, его уполномоченного представителя

Прилагаемые документы

Протокол об административном правонарушении по ст. 6.4 КоАП РФ

Протокол об административном правонарушении поч. 1 ст. 14.43 КоАП РФ

Протокол об административном правонарушении по ст. 6.6 КоАП РФ

Предписание об устранении выявленных нарушений

Проверочный лист (Приложение № 1) Приказа Роспотребнадзора от 18.09.2017г. № 860 «Об утверждении форм проверочных листов (списков контрольных вопросов), используемых должностными лицами территориальных органов Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при проведении плановых проверок в рамках осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора» (Зарегистрировано в Минюсте России 22 декабря 2017 г. N 49396)

акты отбора проб (образцов) продукции, протоколы (заключения) проведенных исследований (испытаний), санитарно-эпидемиологических экспертиз, объяснения должностных лиц, на которых возлагается ответственность за выявленные нарушения, другие документы или их копии, связанные с результатами проверки

Подписи лиц, проводивших проверку:

Специалист-эксперт Территориального отдела  
Управления Роспотребнадзора по Свердловской  
области в Талицком, Байкаловском,

Тугулымском районах, городе Камышлов,  
Камышловском и Пышминском районах

Специалист-эксперт Территориального отдела  
Управления Роспотребнадзора по Свердловской  
области в Талицком, Байкаловском,

Тугулымском районах, городе Камышлов,  
Камышловском и Пышминском районах

Специалист-эксперт Территориального отдела  
Управления Роспотребнадзора по Свердловской  
области в Талицком, Байкаловском,

Тугулымском районах, городе Камышлов,  
Камышловском и Пышминском районах

подпись

ФИО

Берсенеv Сергей Николаевич

Сыскова Светлана Сергеевна

Решетникова Анна Михайловна

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

ФИО, должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя ЮЛ, ИП, его уполномоченного представителя

20 г.

подпись

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку

1 - данный раздел Акта может быть изложен на дополнительных листах, каждый из которых подписывается должностным лицом (руководителем проверяющей группы), проводившим проверку

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА  
Управление Федеральной службы по надзору  
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области  
Территориальный отдел  
в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, городе Камышлов, Камышловском и Пышминском районах  
адрес: 623640, Свердл. область, г, Талица, ул. Красноармейская, д.32  
тел.(34371) 2-13-30  
E-mail:mail\_14@66.rospotrebnadzor.ru  
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565, ИНН/КПП 6670083677/667001001

место составления акта  
623640, Свердл. область, г, Талица, ул. Красноармейская, д.32

АКТ ПРОВЕРКИ № 77/2018-57  
Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области  
в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, городе Камышлов, Камышловском и  
Пышминском районах  
юридического лица

16.03.2018 г. 16 час. 00 мин.

На основании распоряжения № 01-01-01-03-14/4110 от 09.02.2018 г.  
заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области  
А.И. Юровских

вид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии, имени, отчества, должности руководителя, заместителя руководителя органа государственного контроля (надзора), издавшего распоряжение или приказ о проведении проверки

была проведена плановая выездная проверка в отношении:

Государственно-автономного учреждения социального обслуживания населения Свердловской области  
"Комплексный центр социального обслуживания населения Камышловского района"  
624860, Свердловская обл., г. Камышлов, Свердловла ул., 71

полное и (в случае, если имеется) сокращенное наименование, в том числе фирменное наименование ЮЛ, фамилия, имя и отчество ИП

объект(ы) с указанием адреса ( место проведения проверки):

Стационарное отделение 624855, Камышловский район, п. Октябрьский, Свободы ул., 8

Дата и время проведения выездной проверки: с 14.02.2018 09:00 по 16.03.2018 00

№	Дата выхода на объект проверки (число, месяц, год)	Время нахождения на объекте (с ____ ч. ____ мин. по ____ ч. ____ мин.)	Продолжительность проверки (кол-во часов, проведенных на объекте)	Наименование, адрес объекта проверки
1	13.03.2018 г.	с 11 час. 00 мин. По 12 час. 00 мин.	1 час	Стационарное отделение 624855, Камышловский район, п. Октябрьский, Свободы ул., 8
1	15.03.2018 г.	с 10 час. 00 мин. по 12 час. 00 мин	2 часа	Пищеблок, 624855, Камышловский район, п. Октябрьский, Кабакова ул., 5

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, городе Камышлов, Камышловском и Пышминском районах  
наименование органа государственного контроля (надзора)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен:

Директор МОТЫЦКАЯ ВЕРА БОРИСОВНА, 09.02.2018 г. в 15 час. 43 мин.

фамилия, имена, отчества, подпись, дата, время (заполняется при проведении выездной проверки)

Лицо(а), проводившие проверку

Берснев Сергей Николаевич

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

Сыскова Светлана Сергеевна

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

Решетникова Анна Михайловна

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

фамилия, имя, отчество, должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку, в случае привлечения к участию к проверке экспертов, экспертных организаций указывается (фамилии, имена, отчества, должности экспертов и/или наименование экспертных организаций)

При проведении проверки присутствовали:

ZenfoneGo модель – Asus, номер/серия: z 00 SD «z S 451 TG»  
Meizu Ms3 № 86326031273902

фамилия, имя, отчество, должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя ЮЛ, уполномоченного представителя ИП, присутствовавших при проведении мероприятий по проверке

При проведении проверки осуществлялась

**фотосъемка**

фотосъемка, киносъемка, звукозапись, видеозапись

реквизиты используемой техники: наименование, серия, номер

О проведении

уведомлена (а)

фотосъемка, киносъемка, звукозапись, видеозапись

подпись

В ходе проверки установлено:

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	Государственное автономное учреждение социального обслуживания населения Свердловской области "Комплексный центр социального обслуживания населения Камышловского района"
2.	адрес	624860, Свердловская обл., г. Камышлов, Свердлова ул., 71
3.	дата регистрации	13.11.2002
4.	ИНН	6613005560
5.	ОКПО	6613001001
6.	ОГРН	1026601074422
7.	организационно-правовая форма	Учреждения
8.	вид собственности	Государственная собственность
9.	наличие ППК	нет
10.	ОКВЭД	87
11.	группировка предпринимательства	бюджетные организации
12.	руководитель: ФИО, должность	МОТЫЦКАЯ ВЕРА БОРИСОВНА ,Директор
13.	телефон, факс, e-mail	20172

2. Данные учета объектов и выявленные нарушения

Данные по объекту							
1.	наименование	Стационарное отделение					
2.	адрес	Камышловский район, п. Октябрьский, Свободы ул., 8					
3.	ОКВЭД	87.90 Деятельность по уходу с обеспечением проживания прочая					
4.	ведомственная классификация	дома престарелых					
5.	классификация предприятия розничной торговли						
6.	наличие ППК	нет					
7.	наличие ИИИ	нет					
8.	руководитель: ФИО, должность	Директор					
9.	телефон, факс, e-mail	20172					
10.	контактная информация						
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
всего		35	0	75	0	0	0
женщины		10					
подростки 15-17 лет							

Предмет проверки

№п/п	наименование НД	пункты НД
1.	ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.	ст. 5 п. 1, ст. 5 п. 2, ст. 5 п. 3, ст. 5 п. 4, ст. 7 п. 1, ст. 7 п. 2, ст. 7 п. 5, ст. 7 п. 6, ст. 7 п. 7, ст. 7 п. 8, ст. 7 п. 9, ст. 7 п. 10, ст. 7 п. 11, ст. 7 п. 12, ст. 8 п. 1, ст. 8 п. 2, ст. 8 п. 3, ст. 8 п. 4, ст. 8 п. 5, ст. 8 п. 6, ст. 8 п. 7, ст. 8 п. 8, ст. 8 п. 9, ст. 8 п. 10, ст. 8 п. 11, ст. 8 п. 12, ст. 8 п. 13, ст. 8 п. 14, ст. 9, ст. 10 п. 1, ст. 10 п. 2, ст. 10 п. 3, ст. 10 п. 3 пп. 1, ст. 10 п. 3 пп. 2, ст. 10 п. 3 пп. 3, ст. 10 п. 3 пп. 4, ст. 10 п. 3 пп. 5, ст. 10 п. 3 пп. 6, ст. 10 п. 3 пп. 7, ст. 10 п. 3 пп. 8, ст. 10 п. 3 пп. 9, ст. 10 п. 3 пп. 10, ст. 10 п. 3 пп. 11, ст. 10 п. 3 пп. 12, ст. 11 п. 1, ст. 11 п. 2, ст. 11 п. 3, ст. 11 п. 4, ст. 11 п. 5, ст. 11 п. 6, ст. 11 п. 7, ст. 12 п. 1, ст. 12 п. 2, ст. 12 п. 3, ст. 13 п. 1, ст. 13 п. 2, ст. 13 п. 3, ст. 13 п. 4, ст. 14 п. 1, ст. 14 п. 2, ст. 14 п. 3, ст. 14 п. 4, ст. 14 п. 5, ст. 14 п. 6, ст. 14 п. 7, ст. 14 п. 8, ст. 15 п. 1, ст. 15 п. 2,

		ст. 15 п. 3, ст. 16 п. 1, ст. 16 п. 3, ст. 16 п. 4, ст. 16 п. 5, ст. 17 п. 1, ст. 17 п. 2, ст. 17 п. 3, ст. 17 п. 4, ст. 17 п. 5, ст. 17 п. 6, ст. 17 п. 7, ст. 17 п. 8, ст. 17 п. 9, ст. 17 п. 10, ст. 17 п. 11, ст. 17 п. 12, ст. 17 п. 13, ст. 18 п. 1, ст. 18 п. 3, ст. 18 п. 4, ст. 18 п. 7, ст. 18 п. 8, ст. 19 п. 1, ст. 19 п. 3., ст. 19 п. 4, ст. 19 п. 7, ст. 19 п. 8, ст. 20 п. 1, ст. 21 п. 1, ст. 21 п. 2, ст. 21 п. 3, ст. 22 п. 2, ст. 23 п. 1, ст. 23 п. 4 пп.1, ст. 23 п. 4 пп.2, ст. 23 п. 4 пп.3, ст. 24 п. 1., ст. 24 п. 2, ст. 27 п. 1, ст. 30 п. 1, ст. 31 п. 1, ст. 32, ст. 37 п. 1, ст. 39
2.	ТР ТС 035/2014 Технический регламент на табачную продукцию	п. 18, 19 и 27., 33., 34.
3.	СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.	наличие НД, 1.5, 1.5.2., 2.1., 2.2., 2.3., 2.4., 2.5., 2.6., 2.7., 2.8., 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5., 3.6., 3.7., 3.8., 3.9., 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5., 5.1.
4.	Закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака.	пп. 1 п. 2 ст. 10, пп. 2 п. 2 ст. 10, пп. 1 п. 1 ст. 12, пп. 2 п. 1 ст. 12, пп. 3 п. 1 ст. 12, пп. 4 п. 1 ст. 12, пп. 5 п. 1 ст. 12, пп. 6 п. 1 ст. 12, пп. 7 п. 1 ст. 12, пп. 8 п. 1 ст. 12, пп. 9 п. 1 ст. 12, пп. 10 п. 1 ст. 12, пп. 11 п. 1 ст. 12, пп. 12 п. 1 ст.12, пп. 13 п. 1 ст. 12, п. 3 ст. 12, п. 5 ст. 12, п. 5 ст. 13 мин, п. 5 ст. 13 макс, пп. 1 п. 1 ст. 16, п. 3 ст. 18, п. 3 ст. 19, п. 4 ст. 19, п. 5 ст. 19, п. 6 ст. 19, пп. 1 п. 7 ст. 19, пп. 2 п. 7 ст. 19, пп. 3 п. 7 ст. 19, п. 8 ст. 19, п. 1 ст. 20, п. 2 ст. 20, п. 3 ст. 20
5.	СанПиН 2.1.2.2645-10 Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях	3.2., 4.1., 4.2., 4.4., 4.5., 4.6., 4.7., 4.8., 4.9., 4.10., 6.1., 6.1.1., 6.1.2., 6.1.3., 6.1.4., 6.2., 6.2.1., 6.2.2., 6.3., 6.4., 6.4.1., 6.4.2., 6.4.3., 6.4.4., 6.4.5., 6.4.6., 6.4.7., 6.5., 6.5.1., 6.5.2.
6.	СП 2.1.2.3358-16 Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания	1.1., 1.2., 1.3., 1.4., 2.1., 2.2., 2.3., 2.4., 2.5., 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5., 3.6., 3.7., 3.8., 3.9., 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5., 4.6., 4.7., 5.1., 5.2., 5.3., 5.4., 5.5., 5.6., 6.1., 6.2., 6.3., 6.4., 6.5., 6.6., 6.7., 6.8., 6.9., 6.10., 7.1., 7.2., 7.2.1., 7.2.2., 7.2.3., 7.2.4., 7.2.5., 7.3., 8.1., 8.2., 8.3., 8.4., 8.5., 8.6., 8.7., 8.8., 8.9., 8.10., 8.11., 8.12., 8.13., 8.14., 8.15, 8.16., 8.17., 8.18., 8.19., 8.20., 8.21., 8.22., 8.23., 8.24., 8.25., 9.1.
7.	СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения	3.1., 3.2., 3.3., 3.3.1., 3.3.2., 3.3.3., 3.3.4., 3.3.5., 3.4., 3.4.1., 3.4.2., 3.4.3., 3.4.4., 3.4.5., 3.5., 3.5.1., 3.6., 3.6.1.
8.	СанПиН 2.1.6.1032-01 Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест.	2.1., 2.2., 2.4.
9.	СанПиН 2.1.7.1287-03 Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы.	наличие НД, 2.3., 3.1., 3.2., 3.4., 3.5., 3.6., 3.7., 3.8., 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5., 4.6., 4.7., 4.8., 4.9., 4.10., 4.11., 4.12., 4.13., 4.14., 4.15., 4.16., 5.1., 5.2., 6.1., 6.2., 6.3., 6.4., 6.6., 6.7., 6.8., 6.9., 6.10., 6.11., 6.12., 6.13., 6.14.
10.	СанПиН 2.1.7.1322-03 Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления.	наличие НД, 2.2., 2.3., 2.4., 2.5., 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5., 3.6., 3.7., 3.8., 3.9., 3.10., 3.11., 3.12., 3.13., 3.14., 3.15., 3.16., 3.17., 3.18., 3.19., 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5., 4.6., 4.7., 4.8., 4.9., 4.10., 4.11., 4.12., 4.13., 4.14., 4.15., 4.16., 4.17., 4.18., 4.19., 4.20., 4.21., 4.22., 4.23., 5.1., 5.2.
11.	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий.	наличие НД, 1.5., 2.1.1., 2.1.7., 2.1.8., 2.1.9., 2.2.1., 2.2.2., 2.2.3., 2.3.1., 2.3.2., 2.3.3., 2.3.4., 3.1.3., 3.1.5., 3.1.8., 3.2.1., 3.2.2., 3.3.1., 3.3.2., 3.3.3., 3.3.4., 3.3.5., 3.3.6., 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5., 4.6.
12.	СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах	1.2, 1.8, 2.1.8., 2.2.1., 2.2.4, 2.2.5, 2.2.6, 2.2.7, 2.2.8, 2.2.9, 2.2.10, 2.2.11, 2.2.12, 2.2.13, 2.2.14, 2.2.17., 2.3.1, 2.3.2, 2.3.3, 2.3.4, 2.3.5, 2.3.6, 2.3.7, 2.3.8, 3.2.3, 3.2.4, 3.2.5, 3.2.6, 4.2.1, 4.2.3, 4.2.4, 4.2.5, 5.2.1, 5.2.2, 5.4.1, 7.2.1.а, 7.2.2, 7.2.3, 7.2.4, 7.2.5, 7.2.6, 7.3.1, 7.3.2, 7.3.3, 7.3.4, 7.3.5, 7.3.6, 7.3.7, 8.2.1., 8.2.2, 8.2.3, 8.2.4, 8.2.8, 8.2.9, 8.2.10, 8.2.12, 8.2.13, 8.2.14, 8.2.15, 8.4.1.1., 8.4.1.2., 8.4.1.3., 8.4.1.4., 8.4.1.6., 8.4.1.7., 8.4.1.8., 8.4.1.9.,

		8.4.1.10, 8.4.1.11., 8.4.1.12., 8.4.1.13., 8.4.1.14., 8.4.1.15., 8.4.1.16., 8.4.2.1, 8.4.2.2, 8.4.2.3, 8.4.2.4, 8.4.2.5, 8.4.2.6, 8.4.2.7, 8.4.2.8, 8.4.2.9, 8.4.2.10, 8.4.2.11, 9.2., 10.2.
13.	СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.	наличие НД, 1.6., 1.7., 1.8., 1.10., 1.11, 1.12, 1.13., 1.14., 1.15, 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 3.1.1, 3.1.2., 3.1.3., 3.1.4., 3.1.5., 3.1.6., 3.1.7., 3.1.8., 3.1.9, 3.2.1., 3.2.2., 3.3.1, 3.3.2., 3.3.3., 3.3.4., 3.4.1., 3.4.2., 3.4.3., 3.4.4., 3.4.5., 3.4.6., 3.4.7.
14.	СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.	2.2., 2.5., 2.6., 2.7., 2.8., 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.6., 3.7., 3.8., 3.9., 3.10., 3.11., 3.12., 3.13., 3.14., 4.2., 4.4., 4.5., 4.6., 4.7., 4.8., 4.10., 4.11., 4.13., 4.14., 4.15., 4.16., 4.17., 4.18., 4.19., 4.20., 5.1., 5.5., 5.6., 5.7., 5.8., 5.9., 5.10., 5.11., 5.12., 5.13., 5.14., 5.15., 5.16., 6.1., 6.2., 6.4., 6.5., 6.6., 6.7., 6.8., 6.10., 6.11., 6.12., 6.13., 6.14., 6.15., 6.16., 6.17., 6.18., 6.19., 6.20., 6.21., 6.22., 7.1., 7.2., 7.3., 7.4., 7.5., 7.6., 7.7., 7.8., 7.9., 7.11., 7.12., 7.13., 7.14., 7.15., 7.16., 7.17., 7.18., 7.19., 7.20., 7.21., 7.22., 7.23., 7.24., 7.25., 7.26., 7.27., 7.28., 7.29., 8.1., 8.2., 8.3., 8.4., 8.4.16, 8.4.17, 8.4.18, 8.5., 8.6., 8.7., 8.8., 8.9., 8.10., 8.11., 8.12., 8.13., 8.14., 8.15., 8.16., 8.17., 8.18., 8.19., 8.20., 8.21., 8.22., 8.23., 8.24., 8.25., 8.26., 8.27., 9.1., 9.2., 9.3., 9.5., 9.6., 9.7., 9.8., 9.9., 9.10., 9.11., 9.12., 9.13., 10.2., 10.7., 10.8., 10.9., 10.10., 10.11., 10.14., 12.1., 12.2., 12.3., 13.1., 13.2., 13.3., 13.4., 13.5., 13.6., 13.7., 14.3., 15.1., 16.1., 16.3., 16.5., 16.10., 17.3, 17.4, 17.6, 18.2.1, 18.2.2, 18.2.3, 18.2.4, 18.3.4, 18.3.5, 18.4.1, 18.4.2, 18.4.3, 18.4.4, 18.4.5, 18.4.6, 18.4.7, 18.4.8, 18.4.9, 18.4.10, 18.4.11, 18.4.12, 18.4.13, 18.4.14, 18.4.15, 18.4.19, 18.4.20, 18.5.1, 18.5.2, 18.5.3, 18.5.4, 18.5.6, 18.5.7, 18.5.8, 18.5.9, 18.5.10, 18.5.11, 18.5.12
15.	Закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля	ст.8
16.	СП 3.1.1.3108-13 Профилактика острых кишечных инфекций.	10.6, 10.6.1, 10.7
17.	СП 3.1.2.3109-13 Профилактика дифтерии.	2.1, 2.2, 2.3, 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7, 6.8, 6.9, 6.10, 6.11, 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.6.1, 7.6.2, 7.7, 7.8, 8.1, 8.2, 8.3, 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5, 9.6, 10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 11.1, 11.2, 11.3, 12.1, 12.2, 13.1, 13.2, прил.1, приложение 2, приложение 3
18.	СП 3.1.2.3114-13 Профилактика туберкулеза.	3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5., 3.7., 3.8., 4.1., 4.2., 4.4., 4.5., 4.6., 4.7., 4.8., 4.9., 4.10., 4.11., 4.12., 4.13., 4.14., 4.15., 4.16., 4.17., 4.18., 4.19., 5.1., 5.2., 5.3., 5.4., 5.5., 5.6., 5.7., 5.8., 6.1., 6.2., 6.3., 6.4., 6.5., 6.6., 6.7., 6.8., 6.9., 6.10., 6.11., 6.12., 6.13., 6.14., 7.2., 7.3., 7.4., 7.5., 7.6., 7.7., 7.8., 7.9., 8.2., 8.3., 8.4., 8.5., 8.6., 8.7., 8.8., 8.10., 8.11., 8.12., 8.13., 9.1., 9.2., 9.3., 9.4., 9.5., 9.6., 9.7., 9.8., 10.1., 10.2., 10.3., 10.4., 10.5., 10.6., 10.7., 10.8., 10.9., 10.10., 10.11., 11.1., 11.2., 11.3., 11.4., 11.5., 11.6., 11.7., 11.8., 11.9., 11.10., 11.11., 11.12., 11.13., 11.14., 11.15., 11.16., 11.17., 11.18., 11.19., 11.20., 11.21., 11.22., 11.23., 11.24., 12.1., 12.2., 12.3., 12.4., 12.5., 12.6., 12.7., 13.1., 13.2., 14.1., 14.2., 15.4.
19.	СП 3.1.7.2616-10 Профилактика сальмонеллеза	4.2, 4.3, 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6, 8.7, 8.7.1, 8.7.2, 8.7.3, 8.7.4, 8.7.5, 8.7.6, 8.7.7, 8.8, 8.9, 8.10
20.	СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней.	7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7, 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 9.1
21.	СП 3.2.3110-13 Профилактика энтеробиоза.	2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6., 3.7., 3.8, 3.9, 4.1, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4, 4.3.5, 5.1, 5.2, 5.3, 6.1, 6.2., 6.3, 6.4, 6.5., 7.1, 7.2, 7.3, 8.1, 8.2, 8.3, приложение 1, приложение 2
22.	СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности.	наличие НД, 2.1., 2.2., 2.4., 2.5., 2.6., 2.7., 2.8., 2.9., 2.10., 2.11., 2.12., 2.13., 2.14., 2.15., 2.16., 2.17., 2.18., 2.19., 2.20., 2.21., 2.22., 2.23., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5., 3.6.3., 3.6.4., 3.6.5., 3.7.5., 3.7.6., 3.7.7., 3.8.3., 3.9.3., 4.1.1., 4.1.2., 4.1.3., 4.1.4., 4.1.5., 4.1.7., 4.1.8., 4.1.9., 4.2.1., 4.2.2., 4.2.3., 4.2.4., 4.2.5., 4.3.1., 4.3.2., 4.3.3., 4.3.4., 4.3.7., 4.4.
23.	СанПиН 3.5.2.3472-17 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в	3.3., 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5., 4.6.

	борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение	
24.	СП 3.5.3.3223-14 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий.	2.2., 2.3., 2.5., 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.6., 3.8., 3.9., 3.11., 3.12., 3.13., 3.14., 3.15., 3.16., 3.17., 3.19., 3.21., 5.1., 5.2., 5.3., 5.4., 5.5., 5.6., 5.7., 5.8.
25.	Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 302н Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда.	6, 7, 8, 9, 11, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 23, 24, 25, 26, 33, 37, прил.2
26.	Закон от 12.03.1999 № 52-ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения.	ст.11

**Описательная часть**

В период с 14.02.2018 г. по 16.03.2018 г. на основании ежегодного плана проведения плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей на 2018 год, утвержденного приказом руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области от 31.10.2017 г. №01-01-01-01/382 и согласованного прокуратурой Свердловской области (01.12.2017г.), размещенного на сайтах Генеральной прокуратуры ([www.genproc.gov.ru](http://www.genproc.gov.ru)), прокуратуры Свердловской области ([www.prokurat-so.ru](http://www.prokurat-so.ru)), Управления Роспотребнадзора по Свердловской области ([www.66.gospotrebnadzor.ru](http://www.66.gospotrebnadzor.ru)) в соответствии с Распоряжением № 01-01-01-03-14/4110 от 09.02.2018г. заместителя Главного государственного санитарного врача по Свердловской области А.И. Юровских, в период с 01.11.2016г. по 25.11.2016г. проведена плановая выездная проверка юридического лица - Государственного автономного учреждения социального обслуживания населения Свердловской области "Комплексный центр социального обслуживания населения Камышловского района". Согласно Федеральному закону «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля» № 294-ФЗ, директор Государственного автономного учреждения социального обслуживания населения Свердловской области "Комплексный центр социального обслуживания населения Камышловского района", о предстоящей плановой проверке была уведомлена надлежащим образом, 09.02.2018 г. в 15 час. 43 мин.

В соответствии с подпунктом б) пункта 7. Правил Подготовки органами государственного контроля (надзора) и органами муниципального контроля ежегодных планов проведения плановых проверок ЮЛ и ИП, утвержденных Постановлением Правительства Российской Федерации № 489 от 30.06.2010г. прошу внести изменения сведений о юридическом лице - Государственное автономное стационарное учреждение социального обслуживания населения Свердловской области "Октябрьский дом-интернат для престарелых и инвалидов" (624855, Свердловская обл., Камышловский район, п. Октябрьский, Свободы ул., 8 ОГРН 1026601074455 ИНН 6644003273), указанных в ежегодном плане проверок.

В соответствии с планом плановых проверок на 2018 год, размещенном на сайте Генеральной Прокуратуры, в феврале месяце 2018 года должна быть начата плановая проверка в отношении Государственного автономного стационарного учреждения социального обслуживания населения Свердловской области "Октябрьский дом-интернат для престарелых и инвалидов" (624855, Свердловская обл., Камышловский район, п. Октябрьский, Свободы ул., 8) ОГРН 1026601074455 ИНН 6644003273.

Согласно данным Федеральной налоговой службы Государственное автономное стационарное учреждение социального обслуживания населения Свердловской области "Октябрьский дом-интернат для престарелых и инвалидов" (624855, Свердловская обл., Камышловский район, п. Октябрьский, Свободы ул., 8 ОГРН 1026601074455 ИНН 6644003273) является действующим.

Внесены следующие изменения:

- ИНН 6613005560, ОГРН 1026601074422

- наименования юридического лица: Государственное автономное стационарное учреждение социального обслуживания населения Свердловской области «Комплексный центр социального обслуживания населения Камышловского района»,

- изменение адреса места нахождения (регистрации) 623640, Свердловская область, г. Камышлов, ул. Свердлова, 71.

Адрес фактического осуществления деятельности юридического лица: 624855, Свердловская область, Камышловский район, пос. Октябрьский, ул. Свободы, 8.

Согласно выписке Единого государственного реестра юридических лиц по состоянию на 05.02.2018 г.

Государственное автономное стационарное учреждение социального обслуживания населения Свердловской области "Октябрьский дом-интернат для престарелых и инвалидов" (624855, Свердловская обл., Камышловский район, п. Октябрьский, Свободы ул., 8 ОГРН 1026601074455 ИНН 6644003273 ) 02.02.2018 г. прекратил деятельность юридического лица путем реорганизации в форме присоединения к Государственному автономному стационарному учреждению социального обслуживания населения Свердловской области «Комплексный центр социального обслуживания населения Камышловского района», 623640, Свердловская область, г. Камышлов, ул. Свердлова, 71 ИНН 6613005560, ОГРН 1026601074422

Таким образом проведена плановая выездная проверка в отношении Государственного автономного стационарного учреждения социального обслуживания населения Свердловской области «Комплексный центр социального обслуживания населения Камышловского района».

Архитектурно-планировочные и конструктивные решения зданий и помещений.

Октябрьский ДИ размещается в двухэтажном кирпичном здании. Здание благоустроенное с подводкой холодного и горячего водоснабжения, канализации.

Территория учреждения ограждена, освещена, обеспечена охраной.

На здании имеется вывеска с информацией о местоположении учреждения (месте государственной регистрации) и режиме работы.

#### Медицинский блок

Структура и планировка отделений, помещений. Технологические потоки.

В структуре медицинского блока предусмотрен следующий набор помещений:

- Коридор
- Физиотерапевтический кабинет
- Кабинет старшей медицинской сестры
- Дистилляционная
- Автоклавная
- Комната для хранения мед.препаратов
- Кабинет приема врача
- Процедурный кабинет
- Душевая для сотрудников
- Туалет для сотрудников

Состав основных и вспомогательных помещений.

Физиотерапевтический кабинет

Оборудование:

Раковина двухгнездная с кистевым смесителем – 1 шт.

Крепление для тканевого полотенца – 1 шт.

Антисептик с кистевым дозатором – 1 шт.

Аппарат УГН-1 – 1 шт.

Аппарат ЭКГ – 1 шт.

Аппарат Искра-1 – 1 шт.

Аппарат УЗТ 1-01ф – 1 шт.

Аппарат Амплипульс – 1 шт.

Аппарат УВЧ – 1 шт.

Стол- 1 шт.

Контейнер с дез.р-ром – 1 шт.

Тумба – 5 шт.

Ширма – 1 шт.

Стул – 4 шт.

Кушетка – 2 шт.

Гигрометр – 1 шт.

Контейнер для сбора отходов класса А -1шт.

Кабинет старшей медицинской сестры

Оборудование:

Стол – 1 шт.

Стул – 2 шт.

ПК – 1 шт.

Настольная лампа – 1 шт.

Шкаф – 1 шт.

Вешалка для верхней одежды – 1 шт.

Сейф – 1 шт.

Ширма – 1 шт.

Гинекологическое кресло – 1 шт.

Кушетка – 1 шт.

Гигрометр – 1 шт.

Контейнер для сбора отходов класса А -1шт.

В кабинете старшей медицинской сестры проводятся предрейсовые осмотры.

Представлена копия паспорта № М62.844.000ПС на гигрометр ВИТ-1. Данные о поверке от мая 2016г.

Дистилляционная

Оборудование:

Раковина с кистевым смесителем – 1 шт.

Дистиллятор – 1 шт.

Бак для дистиллированной воды – 2 шт.

Контейнер для сбора отходов класса А -1шт.

Представлена копия сертификата соответствия № РОСС RU.ИМ10.В00855 на аквадистилляторы электрические АЭ-10 МО, АЭ-25 МО. Срок действия до 01.06.2011г.

Автоклавная

Автоклавная представлена «грязной» и «чистой» зоной. Стерилизации подвергаются ватные шарики и перевязочный материал. Комплектование биксов происходит в «грязной» зоне, передача в «чистую» зону происходит через окно.

После автоклавирования стерильный материал хранится в бактерицидной камере «Ультра-лайт» процедурного кабинета до 7 дней. Журнал учета работы автоклава ведется в полном объеме.

Комната для хранения лекарственных средств.

Оборудование:

Холодильник NORD – 1 шт.

Холодильник LG – 1 шт.

Холодильник ВЕКО – 1шт.

Стол – 1 шт.

Стул – 1шт.

Манипуляционный столик – 1 шт.

Шкаф для хранения лекарственных средств – 1 шт.

Гигрометр – 1 шт.

Контейнер для сбора отходов класса А -1шт.

Термостабильные лекарственные средства хранятся в промаркированных ячейках шкафа согласно фармакологической группе, термолабильные – в холодильниках LG и ВЕКО. Для контроля влажности и температурного режима имеется гигрометр. Ведется журнал учета сроков годности лекарственных препаратов, работы гигрометра.

Кабинет приема врача

Оборудование:

Рабочий стол – 2.

Стул – 2.

Шкаф для мед. документации – 1шт.

Стеллаж для документации – 1 шт.

ПК – 2 шт.

Принтер – 2 шт.

Кушетка – 1 шт.

Тонометр – 1 шт.

Негатоскоп – 1 шт.

Осветитель таблиц для определения остроты зрения – 1 шт.

Контейнер для сбора отходов класса А -1шт.

При осмотре медицинской документации установлено, что каждый поступающий в стационарное отделение имеет медицинскую карту со сведениями о результатах обследования на туберкулез, результатом лабораторных исследований на группу кишечных инфекций, яйца гельминтов, дифтерию, группу инфекций, передающихся половым путем, профилактических прививках и справку об отсутствии контактов с инфекционными больными по месту проживания в течение 21 дня до поступления в стационарное отделение.

При поступлении, а так же еженедельно производится осмотр лиц пожилого возраста, лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов на чесотку и педикулез. Журнал учета осмотров ведется в полном объеме.

В палаты приемно-карантинного отделения помещают проживающих, отсутствующих в организации в течение 5 и

более дней, на период не менее 7 дней.

Процедурный кабинет

Оборудование:

Раковина с кистевым смесителем – 1 шт.

Жидкое мыло с кистевым дозатором – 1 шт.

Кожный антисептик с кистевым дозатором – 1 шт.

Стол – 2 шт.

Стул – 1 шт.

Шкаф – 1 шт.

Рециркулятор бактерицидный – 1 шт.

Холодильник «Саратов» - 1 шт.

Бактерицидная камера «Ультра-лайт» - 1 шт.

Сухожаровой шкаф – 1 шт.

Манипуляционный столик – 1 шт.

Контейнер с дез.р-ром – 4 шт.

Контейнер для сбора отходов класса А -1шт.

Контейнер для сбора отходов класса Б -1шт.

Журнал учета работы сухожарового шкафа ведется в полном объеме.

Журнал учета работы бактерицидной камеры «Ультра-лайт» ведется в полном объеме.

Внутренняя отделка помещений.

Помещение	Внутренняя отделка		
	Пол	Потолок	Стены

1 этаж

Коридор	керамогранит	типа Армстронг	воднодисперсионная краска
---------	--------------	----------------	---------------------------

Физиотерапевтический кабинет	линолеум		воднодисперсионная краска	воднодисперсионная краска
------------------------------	----------	--	---------------------------	---------------------------

Кабинет старшей медицинской сестры	линолеум	натяжные потолки		воднодисперсионная краска
------------------------------------	----------	------------------	--	---------------------------

Дистилляционная	линолеум	воднодисперсионная краска	керамическая плитка	
-----------------	----------	---------------------------	---------------------	--

Автоклавная	линолеум	воднодисперсионная краска	керамическая плитка	
-------------	----------	---------------------------	---------------------	--

Комната для хранения мед.препаратов	керамогранит	воднодисперсионная краска	воднодисперсионная краска	
-------------------------------------	--------------	---------------------------	---------------------------	--

Кабинет приема врача	керамогранит	пластиковые панели	моющиеся обои	
----------------------	--------------	--------------------	---------------	--

Процедурный кабинет	керамогранит	воднодисперсионная краска	керамическая плитка	
---------------------	--------------	---------------------------	---------------------	--

Душевая для сотрудников	керамогранит	пластиковые панели	керамическая плитка	
-------------------------	--------------	--------------------	---------------------	--

Туалет для сотрудников	керамогранит	воднодисперсионная краска	керамическая плитка	
------------------------	--------------	---------------------------	---------------------	--

Представлены:

Санитарное содержание помещений, оборудования, инвентаря

При подготовке к работе до начала работы проводится влажная уборка помещений с обработкой всех поверхностей с использованием дезинфекционного средства. Для уборки используют специально выделенный халат, перчатки, маску, шапочку. Влажную уборку помещений проводят не менее двух раз в день (между сменами и после окончания работы) с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Разведение рабочих растворов дезинфицирующих средств для медицинского блока производится в душевой для сотрудников, инструкция по разведению имеется. Дезинфицирующее средство для проведения текущей и генеральной уборки – Део-хлор, хранится в таре производителя в шкафу с моющими средствами.

Весь промаркированный уборочный инвентарь хранится в душевой для сотрудников, в конце каждого рабочего дня обрабатывается.

Наличие проходных помещений.

Проходных помещений не имеется.

Наличие раздельных туалетов пациентов и медицинских работников.

Предусмотрен санузел для медицинских работников. Санузел обеспечен унитазом, раковиной, моющими средствами, тканевыми полотенцами, туалетной бумагой.

Водоснабжение и канализация.

Холодное и горячее водоснабжение, канализация централизованные.

Сбор сточных вод предусматривается в существующую сеть централизованной бытовой канализации в выгребную яму.

Система отопления, вентиляции.

Отопление централизованное. В качестве отопительных приборов во всех помещениях используются алюминиевые отопительные радиаторы, поверхность которых позволяет проводить влажную уборку и дезинфекцию.

Естественная вентиляция (форточки, откидные фрамуги и др.), оборудованная системой фиксации.  
Естественная вентиляция предусмотрена через открывающиеся пластиковые окна с фрамугами, оборудованными системой фиксации.

Система приточно-вытяжной вентиляции.  
Представлены паспорта, акты обследования вентиляционных систем.

Естественное освещение:  
Естественное освещение в помещениях с постоянным пребыванием персонала предусмотрено через оконные проемы с пластиковыми стеклопакетами.

Искусственное освещение (вид, тип светильников):  
Местное: освещение представлено настольными светильниками со светодиодными лампами на письменных столах специалистов.  
Общее: во всех помещениях представлено люминесцентными и светодиодными лампами. Рассеиватели во всех помещениях закрытые, кроме кабинета приема врача.

Оборудование кладовых для хранения белья.  
Чистую спец.одежду персонала хранят в комнате отдыха в многосекционном шкафу на промаркированных полках.  
Медицинский персонал обеспечен 3 комплектами сменной спецодежды.

Оборудование санитарно-бытовых помещений для персонала лечебных учреждений.  
Выделена комната персонала, обеспеченная бытовым холодильником, термоподом, необходимым набором мебели, контейнером для сбора отходов класса А. Предусмотрен санузел, обеспечен унитазом, раковиной, моющими средствами, тканевыми полотенцами, туалетной бумагой.

Система сбора, хранения и удаления отходов и мусора из зданий и территорий лечебного учреждения.  
Сбор, хранение и удаление отходов классов А, Б и Г осуществляется в соответствии со следующими документами:  
- Инструкция сбора, хранения и удаления медицинских отходов, утвержденная директором ГАУ «Октябрьский ДИ» Д.В.Кузьминым.  
- Схема сбора, хранения и удаления медицинских отходов, утвержденная директором ГАУ «Октябрьский ДИ» Д.В.Кузьминым.

В Стационарном отделении образуются отходы классов А, Б и Г.  
Отходы класса «А» собираются в промаркированные ведра, закрывающиеся крышкой, с вложенными одноразовыми пакетами (цветовая гамма пакетов исключает желтый и красный цвета). После заполнения пакеты герметизируются.  
Отходы удаляются из мест образования в контейнеры для ТБО 2 раза в день.  
Вывоз и утилизация отходов класса А осуществляется согласно договору.

Отходы класса «Б» собираются в одноразовые желтые пакеты, временно хранятся в холодильнике в комнате для хранения лекарственных средств, утилизируются еженедельно согласно договора на сбор и транспортировку к месту уничтожения опасных медицинских отходов класса Б. Транспортировка отходов класса Б со всех подразделений Октябрьского ДИ механизирована.

Отходы класса «Г» образуются отходы класса Г (люминесцентные и бактерицидные лампы).  
Использованные дезинфицирующие средства, после достаточного разведения водой, сливаются в систему канализации.  
Смешение отходов различных классов на всех стадиях их сбора, хранения и транспортирования не допускается

#### Отделение «Милосердия»

Отделение «Милосердия» располагается на первом этаже здания, рассчитано на 50 коек.

Структура и планировка отделений, помещений. Технологические потоки.

В структуре отделения «Милосердия» предусмотрен следующий набор помещений:

- Коридор
- 1 секция (палаты № 12,13, санитарная комната)
- 2 секция (палаты № 14,15, санитарная комната)
- 3 секция (палаты № 16,17, санитарная комната)
- 4 секция (палаты № 18,19, санитарная комната)
- 5 секция (палаты № 21,22, санитарная комната)
- 6 секция (палаты № 23,24, санитарная комната)
- Палата № 20

Отделение «Милосердия» представлено 6 секциями и отдельной палатой, не входящей в состав секций. Каждая секция представлена двумя палатами и санитарной комнатой, в которой совмещены ванная и туалет.

Палаты оборудованы функциональными кроватями, столами, стульями, тумбочками, шкафами для хранения домашней одежды, белья, обуви, телевизором. Количество отделений в шкафах соответствует количеству спальных мест в палатах. Количество кроватей, тумбочек и стульев соответствует количеству проживающих.

Потолки, стены и полы всех помещений без нарушения целостности, признаков поражения грибком, устойчивы к уборке влажным способом с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

При проведении обследования установлено, что гигиеническая обработка проживающих, в том числе осмотр на педикулез и чесотку, осуществляется не реже одного раза в 7 дней. Журнал осмотра на чесотку и педикулез ведется в полном объеме.

При подготовке к работе до начала работы проводится влажная уборка помещений с обработкой всех поверхностей с использованием дезинфекционного средства. Для уборки используют специально выделенный халат, перчатки, маску, шапочку. Влажную уборку помещений проводят не менее двух раз в день (между сменами и после окончания работы) с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Разведение рабочих растворов дезинфицирующих средств для отделения «Милосердия» производится в душевой для сотрудников, инструкция по разведению имеется. Дезинфицирующее средство для проведения текущей и генеральной уборки – Део-хлор, хранится в таре производителя в шкафу с моющими средствами.

Весь промаркированный уборочный инвентарь отделения «Милосердия» хранится в шкафах санитарных комнат, в конце каждого рабочего дня обрабатывается.

Нарушаются требования к оборудованию помещений, а именно: в комнате для проживания № 12, в которой проживает 3 человека не обеспечено наличие количества тумбочек для хранения вещей по количеству проживающих, а именно: установлено 2 тумбочки для хранения личных вещей, что является нарушением п. 6.1 СП 2.1.2.3358-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противозидемическому режиму работы организаций социального обслуживания", согласно которого жилые комнаты оборудуются кроватями, столами, стульями, тумбочками, шкафами для хранения домашней одежды, белья, обуви.

Количество кроватей, тумбочек и стульев должно соответствовать количеству проживающих.

Нарушаются требования к содержанию помещений:

В комнатах №№ 17, 19, 20, 22 покрытие мебели ( покрытие тумбочек) не обеспечивает возможность проведения влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств, а именно: имеются множественные сколы в покрытии поверхности тумбочек, что является нарушением п. 6.2 СП 2.1.2.3358-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противозидемическому режиму работы организаций социального обслуживания", согласно которого В организациях социального обслуживания используются оборудование и мебель, покрытие которых обеспечивает возможность проведения влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств. При использовании мягкой мебели предусматриваются съемные чехлы (не менее 2 комплектов) с обязательной стиркой их по мере загрязнения, но не реже один раз в месяц.

Рис. 1 Тумбочки с повреждением поверхности покрытия



## Пищеблок

Здание пищеблока (столовой) Государственного автономного учреждения социального обслуживания населения Свердловской области "Комплексный центр социального обслуживания населения Камышловского района" принадлежит на праве собственности (государственная) на основании разрешения на ввод в эксплуатацию № RU-66549000-07-2011-СН от 24.03.2011, что подтверждается Свидетельством регистрации прав от 07.12.2012, и о чем в Едином реестре прав на недвижимое имущество и сделок с ним 07.12.2012 года сделана запись регистрации № 66-66-20/500/2012-68.

Выезд на объект: Государственного автономного учреждения социального обслуживания населения Свердловской области "Комплексный центр социального обслуживания населения Камышловского района" (пищеблок, расположенного по адресу: Свердловская область, Камышловский район, п. Октябрьский, ул. Кабакова, 5, раздаточная, расположенная по адресу: 624855, Камышловский район, п. Октябрьский, Свободы ул., 8), осуществлялся 15.03.2018г. с 10:00 до 12:00.

В ГАУСОН СО «Комплексный центр социального обслуживания населения Камышловского района» столовая обеспечивает питание проживающих лиц пожилого возраста, лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов. Организация общественного питания ГАУСОН СО «Комплексный центр социального обслуживания населения Камышловского района» делится на 2-а подразделения: пищеблок и раздаточная/столовая. На пищеблоке осуществляется приготовление пищи, а в столовой раздача пищи. Перенос пищи осуществляется официантами через улицу в специальных емкостях. Время доставки готовых блюд в термоконтейнерах от момента их приготовления до реализации не превышает 2 часов. Питание организуется не менее 3-х раз в день, в том числе организовано диетическое (лечебное) по медицинским показаниям.

Пищеблок находится в отдельно расположенном одноэтажном кирпичном здании на территории дом интерната для престарелых. Столовая/раздаточная находится в административном здании ГАУСОН СО «Комплексный центр социального обслуживания населения Камышловского района». В столовой предусмотрен набор помещений и оборудование, позволяющее осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий, мытье столовой посуды. В столовой оборудованы 6 обеденных столов, каждый по 4 человека, 2-окна раздачи (напитки, первые и вторые блюда, хлеб).

Производственные, складские помещения и оборудование пищеблока размещены с соблюдением санитарного законодательства, что обеспечивает качество и безопасность готовой продукции, а также условия труда работающих. Схема состава производственных, складских, административно-бытовых помещений с указанием площадей представлена.

Загрузка пищевой продукции (фруктов, овощей, круп, муки, сахара, рыбной и мясной продукции) осуществляется со стороны двора, а загрузка скоропортящейся продукции (молочной, масло-жировой, сыров), хлеба, хлебобулочных изделий осуществляется через центральный вход по установленному графику.

Ассортиментный перечень выпускаемых блюд: холодные закуски, салаты, первые блюда, вторые блюда, гарниры, напитки, мучные кулинарные изделия.

Сбор мусора и пищевых отходов в пищеблоке осуществляется в специально оборудованные промаркированные бачки с крышками, оснащенные одноразовыми пакетами. В дальнейшем мусор и отходы собираются и вывозятся на тележке в основные специальные контейнеры для сбора мусора и пищевых отходов, расположенные на территории дом интерната. Контейнеры оборудованы крышками, установлены на площадке с твердым покрытием в количестве-2-х шт. Площадка мусоросборников расположена на расстоянии не менее 25 м от административного здания дом интерната. Мусоросборники очищаются по мере их заполнения. Вывоз ТБО осуществляется специальным транспортом.

Территория организации благоустроена, озеленена, находится в чистоте.

Пищеблок и столовая оборудованы системами внутреннего водопровода и канализации. Водоснабжение - централизованное. Канализация – выгребная емкость. Отопление – собственная котельная.

Производственное оборудование и моечные ванны присоединены к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки.

Все производственные цеха, моечные отделения оборудованы сливными трапами с уклоном пола к ним.

В тамбуре туалета предусмотрен отдельный кран со смесителем на уровне 0,5 м от пола для забора воды, предназначенной для мытья полов, а также сливной трап с уклоном к нему.

На пищеблоке оборудован туалет и раковины для мытья рук персонала.

На пищеблоке для соблюдения правил личной гигиены персонала в наличии имеется: мыло, полотенце, туалетная бумага.

Производственные, вспомогательные помещения обеспечены отоплением. Нагревательные приборы регулярно очищаются от пыли и загрязнений.

Контроль за показателями микроклимата в производственных помещениях проводится.

Освещение – искусственное и естественное. Светильники в помещениях для хранения и реализации пищевых продуктов имеют защитные плафоны. Искусственное освещение представлено люминесцентными лампами.

Естественное освещение через окна. На пищеблоке максимально используется естественное освещение.

Осветительные приборы, остекленные поверхности окон и проемов содержатся в чистоте и очищаются по мере загрязнения.

Вентиляция – приточно-вытяжная механическая. Отверстия вентиляционных систем закрыты мелкоячеистой полимерной сеткой. Бытовые помещения (туалеты) оборудованы системами вытяжной вентиляции, преимущественно с естественным побуждением.

В столовой, где осуществляется, занос готовой пищи с пищеблока тепловые завесы имеются.

Пищеблок имеет следующий набор помещений: тамбур -1,7м.кв.; комната персонала-6,9 кв.м; вестибюль-11,1 кв.м; раздача 24,5 кв.м; кабинет шеф –повара-7,5 кв.м; холодный цех-9,3 кв.м; склад №3 (Сухих продуктов)-8,0 кв.м; кондитерский цех-42,6 кв.м; горячий цех-63,6 кв.м; моечная кухонной посуды-11,8 кв.м; мясо-рыбный цех-7,9 кв.м; овощной цех-6,8 кв.м; электроштитовая-3,6 кв.м; туалет-2,4 кв.м ; коридор-7,8 кв.м; склад №1(сухих продуктов)-15,8 кв.м; свободное помещение -16,4кв.м.

Расположение помещений предусматривает поточность технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды.

Схема движения продукции и посуды представлена. Представлена спецификация оборудования столовой.

К технологическому оборудованию обеспечен свободный доступ, резиновые коврики для соблюдения правил техники безопасности имеются. У электрооборудования, моечных ванн имеются защитные резиновые коврики.

Отделка производственных помещений: стены производственных помещений на высоту не менее 1,7 м отделаны - облицовочной плиткой, выдерживающей влажную уборку и дезинфекцию. Пол в производственных помещениях выполнен из ударопрочных материалов - каменная плитка (ровный), имеющий уклоны к сливным трапам; потолок – побелка (водоэмульсионное покрытие).

Стены и потолки складских помещений – отделочная плитка, либо побелены.

Полы выполнены из влагостойких материалов (плитка).

Отделка обеденного зала в столовой выполнена из влагостойких материалов, легко поддающихся санитарной обработке и дезинфекции. Стены до потолка – плитка, потолок –натяжной, пол –плитка.

В цехе по приготовлению холодных блюд установлена бактерицидная лампа. Инструкции по эксплуатации имеются.

В производственных цехах хранение бьющихся предметов, зеркал, комнатных растений не осуществляется.

Текущая уборка помещений проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости. Все помещения содержатся в чистоте. В производственных цехах ежедневно проводится уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

После каждого посетителя в столовой осуществляется уборка обеденных столов.

Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалетов выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенном месте (угол). Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную окраску и хранится отдельно (угол туалета). По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте (углы).

В целях предупреждения возникновения и распространения, инфекционных заболеваний уборка складских, производственных и вспомогательных помещений проводится уборщицами, а уборка рабочих мест – работниками на рабочем месте. Уборщицы обеспечены достаточным количеством уборочного инвентаря, ветошью, моющими и дезинфицирующими средствами.

Организации применяются моющие и дезинфицирующие средства, которые готовятся в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями.

Хранение дезинфицирующих средств осуществляется в специально отведенных местах в таре изготовителя, готовые растворы хранятся в темной емкости с крышкой. Маркировка имеется.

Генеральная уборка и дезинфекция проводится согласно графика проведения санитарных дней - 1 раз в месяц.

График проведения санитарных дней с указанием проводимых мероприятий в наличии имеется.

В моечном отделении пищеблока для мытья посуды ручным способом оборудована трехсекционная ванна и для мытья кухонной посуды оборудована одна большая ванна. В столовой для мытья столовой посуды оборудована трехсекционная ванна и двухсекционная – для стеклянной посуды и столовых приборов. Ванны промаркированы. После мытья посуда просушивается в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

Чистую посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола. Инструкции по обработке и мытью посуды имеются.

Мытье столовой, кухонной посуды ручным способом производят на пищеблоке и раздаточной осуществляется без замеров температуры для мытья и ополаскивания посуды, в виду отсутствия приборов измерения температуры воды, что не соответствует требованиям п. 6.14 СП 2.3.6.1079-01 «Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила», в соответствии с которыми мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке: мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40 град. С и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны; ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 град. С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой; а также п. 6.16 СП 2.3.6.1079-01 «Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила» в соответствии с которым мытье кухонной посуды ручным способом производят в следующем порядке: мытье щетками в воде с температурой не ниже 40 град. С с добавлением моющих средств; ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 град. С;

Холодильное оборудование (холодильник) в котором хранится молочная продукция, предположительно в неисправном состоянии, так как каждые 30 минут градусник встроенный в данное оборудование показывает

различную температуру, температура колеблется от 7,9 до 8,9 градусов выше ноля, со слов директора данное оборудование не исправно и подлежит замене в ближайшее время. Молочная продукция: молоко кефир, производителя АО «ТМК Надежда», Слободо-Туринский район, с. Туринская Слобода, ул. Заводская, 45, должна храниться 2-6 градусов выше ноля (согласно маркировке производителя, ТР ТС 021/2011). В данном случае молочная продукция согласно градусника приложенного к продукции внутри холодильного оборудования показывает 8 градусов выше ноля, что выше условий хранения установленных производителем и может привести к порче продукции, либо риску отравления граждан содержащихся и питающихся в данном учреждении. Что не соответствует предусмотренным требованиям для хранения молочной продукции, и является нарушением п. 7 ст. 17 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" согласно которого при хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Чистые столовые приборы (ложки, вилки) хранят на раздаче в специальных ящиках-кассетах ручками вверх. Ящик для хранения столовых приборов ежедневно подвергается санитарной обработке.

Щетки для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде с добавлением моющих средств, промывают проточной водой, затем просушивают и хранят в специально выделенном месте (полка). Инструкции по обработке имеются.

В моечных отделениях пищеблока и столовой вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Мытье оборотной тары (термоконтейнеров и др.) осуществляется на пищеблоке в моечном отделении.

На пищеблоке для обработки яйца, используемого для приготовления блюд оборудованы 3-и емкости (ведра). Инструкция по обработке яйца имеется. Обработка осуществляется в мясо-рыбном цехе. Для чистого яйца выделена чистая, промаркированная посуда (ведро).

На пищеблок доставка сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным транспортом поставщиков. Продукты хранятся согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые, гастрономические; овощи и фрукты.

В складских помещениях осуществляется контроль за температурно-влажностным режимом хранения пищевой продукции с помощью термометров и психрометров. Результаты заносятся в журнал учета (таблица).

На пищеблоке для хранения сырья и готовых продуктов выделены отдельные холодильные камеры. Для хранения суточных проб выделен отдельный холодильник. Отбор суточных проб осуществляется строго по инструкции. Каждая проба помещена в отдельную посуду (банки) с плотно закрывающимися крышками. Хранение проб осуществляется не менее 48 часов при температуре 2-6 гр. С. Посуда с пробами блюд промаркирована, указано: наименование приема пищи и дата отбора, опечатана и подлежит хранению в организации.

Для хранения молочной продукции, рыбной и мясной продукции оборудованы отдельные холодильные камеры. Температурный режим контролируется.

Пищеблок работает на мясе, курице, рыбе, полуфабрикатах и фарше.

Птицу мороженую хранят в таре поставщика в морозильной камере;

Рыбу мороженую хранят в морозильной камере в упаковке производителя;

Масло сливочное хранят в заводской упаковке, сметану, творог, молоко, в холодильной камере на стеллажах в потребительской таре;

Сыры хранят в холодильнике в потребительской таре на чистых стеллажах;

Крупы, сухофрукты хранят в специально промаркированных пластмассовых бачках с крышками;

Муку хранят в мешках на подтоварниках на расстоянии до пола не менее 15 см;

Макаронные изделия, сахар, соль хранят в специально промаркированных пластмассовых бачках с крышками на стеллажах и поддонах;

Чай и кофе хранят в отдельном складе №3 (сухих продуктов) на стеллажах в сухом проветриваемом помещении. Хранение картофеля и корнеплодов на пищеблоке осуществляется в сухом, темном месте (деревянный ларь с крышкой). Также на территории пищеблока оборудовано овощехранилище для овощей. Хранение осуществляется на деревянных поддонах в сетках. Побелка стен и поддонов проводится своевременно.

Для хранения хлеба оборудованы специальные шкафы, установленные в горячем цехе. Шкафы оборудованы стеллажами. Для проветривания шкафов имеются отверстия. Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно.

Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции сохраняется до полного использования продукции.

При приготовлении блюд, кулинарных изделий строго соблюдается точность технологических процессов. Схема движения готовых блюд и продуктов представлена.

Производство продукции на пищеблоке проводится по технической документации, разработанной в установленном порядке. Меню составляется ежедневно. Представлена заверенная копия общего меню на 08.11.2016 и копия меню (Диета №15), технологические карточки на блюда по меню прилагаются.

Обработка сырых и готовых продуктов производится раздельно в специально оборудованных цехах. Мясной и рыбный цех оборудованы в одном помещении. При этом обработка сырья осуществляется на разных столах. Столы имеют ровное покрытие из нержавеющей стали. Промаркированы: для сырой рыбной продукции; сырой мясной продукции; сырой курицы; п/ф. Также промаркирован разделочный и производственный инвентарь (ножи, доски и др.). Хранение осуществляется на разных полках и стеллажах.

Оценка качества блюд и кулинарных изделий проводится ежедневно. Результаты заносятся в журнал оценки качества блюд (бракеражный журнал готовой продукции).

Готовые первые и вторые блюда находятся на мармите и или горячей плите не более 2-3 часов с момента изготовления.

На пищеблоке оборудован стол для выдачи готовой продукции официантам. Транспортирование готовой продукции до столовой осуществляется в термосах с плотно-закрывающимися крышками.

Раздача пищи и накрывание столов в столовой проводится официантами по графику. Первая смена в 13ч. 00 мин; вторая смена в 13ч. 30мин. Для раздачи готовых блюд используется чистая сухая посуда и столовые приборы. Раздаточный инвентарь имеется в достаточном количестве для каждого вида готовой продукции (блюда).

Для сбора пищевых отходов в столовой и на пищеблоке оборудованы специальные промаркированные емкости с крышками (бачки, ведра).

В бачки вставлены одноразовые мешки. Удаление пищевых отходов проводится своевременно по мере накопления. Бачки после удаления отходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами в специально-отведенном месте.

Из помещений пищеблока и столовой заполненные пакеты доставляются с использованием средств малой механизации (тележки) и перегружаются в маркированные контейнеры, установленные на специальной площадке. Для дальнейшей транспортировки отходов используют специально предназначенный для этой цели транспорт, согласно договора по вывозу отходов.

Учетные формы по соблюдению требований санитарного законодательства на пищеблоке (бракеражные журналы, журнал контроля температуры и влажности, журналы осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, санитарный журнал, журнал исследований продукции) ведутся, заполняются постоянно.

Перечень отчетных форм по соблюдению требований санитарного законодательства проводится в форме отчета по актам выполненных работ.

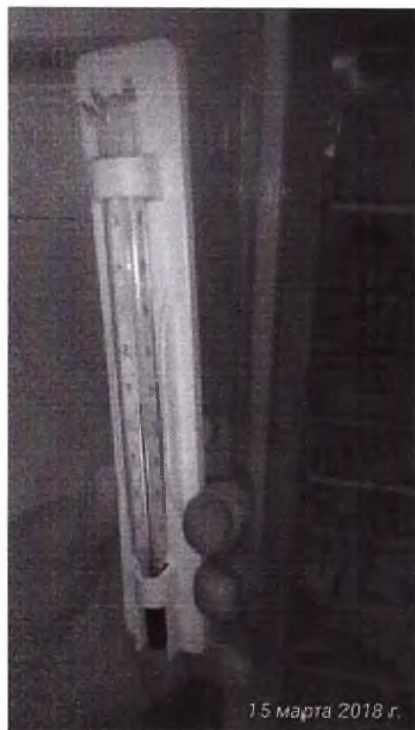
Перечень химических, биологических, физических и иных факторов, а в отношении которых необходима организация лабораторных исследований определен с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства.

Молочная продукция: молоко кефир, производителя АО «ТМК Надежда», Слободо-Туринский район, с. Туринская Слобода, ул. Заводская, 45, должна храниться 2-6 градусов выше нуля (согласно маркировке производителя. ТР ТС 021/2011). В данном случае молочная продукция согласно градусника приложенного к продукции внутри холодильного оборудования показывает 8 градусов выше нуля, что выше условий хранения установленных производителем и может привести к порче продукции, либо риску отравления граждан содержащихся и питающихся в данном учреждении. Что не соответствует предусмотренным требованиям для хранения молочной продукции, и является нарушением п. 7 ст. 17 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" согласно которого при хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Рис. 2 хранение молочной продукции в холодильнике



Рис. 3 температурный режим при хранении молочной продукции



Выявлены нарушения нормативных документов					
№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья ФЗ №52	дата выявления и содержание нарушения	№ вопроса чек/листа
1.	ТР ТС 021/2011	ст. 7 п. 7		не обеспечены условия хранения пищевой продукции, а именно: хранение молочной продукции (молоко кефир, производителя АО "ТМК Надежда", Слободо-Туринский район, с. Туринская Слобода, ул. Заводская, 45, должна храниться 2-6 градусов выше нуля (согласно маркировке производителя. ТР ТС 021/2011). В данном случае молочная продукция согласно градусника приложенного к продукции внутри холодильного оборудования показывает 8 градусов выше нуля, что выше условий хранения установленных производителем и может привести к порче продукции, либо риску отравления граждан содержащихся и питающихся в данном учреждении. Что не соответствует предусмотренным требованиям для хранения молочной продукции, и является нарушением п. 7 ст. 17 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" согласно которого при хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и	

				технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.	
2.		ст. 10 п. 1		- хранения пищевой продукции;	9.13.6
3.	СП 2.1.2.3358-16	6.1.	ст.24 п.1	13.03. 2018 г. в 11 час. 50 мин. при проведении проверки установлено: в комнате для проживания № 12, в которой проживает 3 человека не обеспечено наличие количества тумбочек для хранения вещей по количеству проживающих. а именно: установлено 2 тумбочки для хранения личных вещей, что является нарушением п. 6.1 СП 2.1.2.3358-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания", согласно которого жилые комнаты оборудуются кроватями, столами, стульями, тумбочками, шкафами для хранения домашней одежды, белья, обуви. Количество кроватей, тумбочек и стульев должно соответствовать количеству проживающих.	
4.		6.2.	ст.24 п.1	13.03. 2018 г. в 11 час. 50 мин. при проведении проверки установлено: в комнатах №№ 17, 19, 20, 22 покрытие мебели ( покрытие тумбочек) не обеспечивает возможность проведения влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств, а именно: имеются множественные сколы в покрытии поверхности тумбочек, что является нарушением п. 6.2 СП 2.1.2.3358-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания", согласно которого В организациях социального обслуживания используются оборудование и мебель, покрытие которых обеспечивает возможность проведения влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств. При использовании мягкой мебели предусматриваются съемные чехлы (не менее 2 комплектов) с обязательной стиркой их по мере загрязнения, но не реже один раз в месяц.	
5.	СП 2.3.6.1079-01	6.14.	ст.17 п.1	Мытье столовой посуды ручным способом производят на пищеблоке и раздаточной осуществляется без замеров температуры для мытья и ополаскивания посуды, в виду отсутствия приборов измерения температуры воды, что не соответствует требованиям п. 6.14 СП 2.3.6.1079-01 "Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила", в соответствии с которым мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке: мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40 град. С и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны; ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не	6.5.6

				ниже 65 град. С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;	
6.		6.16.	ст.17 п.1	Мытье кухонной посуды ручным способом производят на пищеблоке и раздаточной осуществляется без замеров температуры для мытья и ополаскивания посуды, в виду отсутствия приборов измерения температуры воды, что не соответствует требованиям п. 6.16 СП 2.3.6.1079-01 "Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила" в соответствии с которым мытье кухонной посуды ручным способом производят в следующем порядке: мытье щетками в воде с температурой не ниже 40 град. С с добавлением моющих средств; ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 град. С;	6.5.б

Выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (заполняется только при проведении плановой проверки).

№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья закона	дата выявления и содержание нарушения	№ вопроса чек/листа

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

Нарушения требований других пунктов НД не установлено

код	№ п/п	наименование товаров, артикул, дата изготовления, срок годности	страна происхождения, изготовитель	поставщик	дата № накладной	ед.изм.	цена за ед.	проин-спекти-ровано	изъято из оборота	№ п. прил.2
1.11	1	Молоко питьевое м.д.ж. 3.2	АО "СТМК Надежда"	АО "СТМК Надежда"	25677 от 14.03.2018	1 кг	36.36	20	0	
1.11	2	Кефир м.д.ж. 2.5%	АО "СТМК Надежда"	АО "ТМК Надежда"	25677 от 14.03.2018	0.5 кг	19.09	32	0	

Приложение № 2 к акту проверки

В результате проведения мероприятий по контролю выявлены некачественные и опасные товары:

№	не соответствует требованиям по результатам л/и	перечень №№ из прил. 1
1	безопасности	
2	качества	
3	подлинности (фальсификация)	
	<b>нарушение требований маркировки продукции</b>	
4	без информации (в т.ч. на русском языке)	
5	с неполной информацией	
6	с недостоверной информацией	
7	наличие знака соответствия без подтверждения соответствия	
	<b>нарушение требований к документам</b>	
8	без обязательного подтверждения соответствия (декларации, сертификата, свидетельства о гос. регистрации, ветеринарных документов и др.)	
9	без товаро-сопроводительных документов (ТСД)	
10	без информации об обязательном подтверждении соответствия в ТСД	
11	<b>недостоверное декларирование продукции</b>	
12	<b>контрафактная продукция</b>	
13	<b>упаковка не соответствует требованиям НД</b>	
14	<b>имеются явные признаки недоброкачества</b>	
15	<b>сроки годности истекли</b>	

Информацию о выполнении предписания представить в  
Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Талицком, Байкаловском,  
Тугулымском районах, городе Камышлов, Камышловском и Пышминском районах  
в срок до 19.01.2019 г.

Невыполнение в установленный срок законного предписания органа, осуществляющего государственный надзор,  
влечет в соответствии с ч.1 ст.19.5 КоАП РФ привлечение к административной ответственности, назначение  
наказания в виде штрафа на юридическое лицо, штрафа на должностное лицо, либо дисквалификации должностного  
лица.

Невыполнение в установленный срок законного предписания федерального органа исполнительной власти,  
уполномоченного на осуществление государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технических  
регламентов влечет в соответствии с ч.15 ст.19.5 КоАП РФ привлечение к административной ответственности,  
назначение наказания в виде штрафов на юридическое и должностное лицо.

Настоящее предписание может быть обжаловано в Арбитражный суд Свердловской области в течение 3 (трех)  
месяцев со дня вручения или получения.

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на  
Директора Государственного автономного учреждения социального обслуживания населения Свердловской области  
"Комплексный центр социального обслуживания населения Камышловского района"

должность, ФИО лица, на которое возлагается ответственность

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

должность лица, уполномоченного осуществлять  
госнадзор

подпись

Решетникова Анна Михайловна

ФИО

Предписание получил:

должность, ФИО

подпись

дата

Место выдачи предписания:

623640, Свердл. область, г. Талица, ул. Красноармейская, д.32

либо адрес территориального отдела, либо адрес объекта либо иной адрес, где непосредственно происходит вручение предписания