ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
Управление Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области
Территориальный отдел
в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах
адрес: 624605, Свердловская область, г. Алапаевск, ул. Ленина, дом 125
тел.: (34346) 3-18-66, E-mail: mail_02@66.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565, ИНН/КПП 6670083677/667001001

место составления акта
624605, Свердловская область, г. Алапаевск, ул. Ленина, дом 125

АКТ ПРОВЕРКИ

Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах юридического лица

23.05.2018 г. 14:00

На основании распоряжения № 01-01-01-03-02/11565 от 18.04.2018 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

проведена плановая выездная проверка в отношении:
Государственного автономного учреждения социального обслуживания населения Свердловской области "Комплексный центр социального обслуживания населения Артемовского района"
623785, Свердловская область, г. Артемовский, ул. Чайкиной, 24
полное и (в случае, если имеется) сокращенное наименование, в том числе фирменное наименование ЮЛ, фамилия, имя и отчество ИП

объекты с указанием адреса (место проведения проверки):
Социально-реабилитационное отделение — 623795, Свердловская область, Артемовский район, с. Покровское, ул. Калинина, 77
Столовая — 623795, Свердловская область, Артемовский район, с. Покровское, ул. Калинина, 77

Дата и время проведения выездной проверки: с 23.04.2018 09:00 по 23.05.2018 14:00

№	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.	17.05.2018	с 10 ч. 00 мин. по 11 ч. 30 мин.	1 ч. 30 мин.	Социально-реабилитационное отделение 623795, Свердловская область, Артемовский район, с. Покровское, ул. Калинина, 77
2.		с 11 ч. 30 мин. по 13 ч. 00 мин.	1 ч. 30 мин.	Столовая 623795, Свердловская область, Артемовский район, с. Покровское, ул. Калинина, 77

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней 20 часов
Акт составлен: Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах
наименование органа государственного контроля (надзора)

С копией распоряжения о проведении проверки ознакомлен:
директор Халямин Сергей Анатольевич 18.04.2018 в 14:00
фамилии, имена, отчества, подпись, дата, время (заполняется при проведении выездной проверки)

Лица, проводившие проверку
Войнова Елена Александровна — заместитель начальника Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах
Глебова Вероника Владимировна — ведущий специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах
Калинин Антон Евгеньевич — специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах
Третьякова Наталья Николаевна — специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском 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:

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, 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 Артемовского района"
2.	адрес	623785, Свердловская область, г. Артемовский, ул. Чайкиной, 24
3.	дата регистрации	25.10.2005
4.	ИНН	6602010078
5.	ОКПО	79117314
6.	ОГРН	1056600057348
7.	организационно-правовая форма	Учреждения
8.	вид собственности	Муниципальная собственность
9.	наличие ППК	нет
10.	ОКВЭД	87.90
11.	группировка предпринимательства	бюджетные организации
12.	руководитель: ФИО, должность	Халямин Сергей Анатольевич, директор
13.	телефон, факс, e-mail	2-50-20

2. Данные учета объектов и выявленные нарушения

Данные по объекту							
1.	наименование	Социально-реабилитационное отделение					
2.	адрес	623795, Свердловская область, Артемовский район, с. Покровское, ул. Калинина, 77					
3.	ОКВЭД	84.30 Деятельность в области обязательного социального обеспечения					
4.	ведомственная классификация	социальное обеспечение (85.3)					
5.	наличие ППК	нет					
6.	наличие ИИИ	нет					
7.	руководитель: ФИО, должность	Дмитриева Татьяна Витальевна, заведующая отделением					
8.	телефон, факс, e-mail	40-503					
9.	контактная информация						
10.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
	всего	160	0	50	0	0	0
	женщины	143					
	подростки 15-17 лет						

Предмет проверки	
№ п/п	наименование НД
1.	ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.
2.	ТР ТС 027/2012 О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания.
3.	СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
4.	СанПиН 2.1.3.2630-10 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность
5.	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
6.	СанПиН 2.1.4.2496-09 Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения
7.	СанПиН 2.1.6.1032-01 Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест.
8.	СанПиН 2.1.7.1287-03 Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы.
9.	СанПиН 2.1.7.1322-03 Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления.
10.	СанПиН 2.1.7.2790-10 Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами.

11.	СанПиН 2.2.0.555-96 Гигиенические требования к условиям труда женщин.
12.	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03 Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов.
13.	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий.
14.	СП 2.2.2.1327-03 Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту.
15.	СанПиН 2.2.4.548-96 Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений
16.	СН 2.2.4/2.1.8.562-96 Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки
17.	СН 2.2.4/2.1.8.566-96 Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий
18.	СанПиН 2.2.4/2.1.8.582-96 Гигиенические требования при работах с источниками воздушного и контактного ультразвука промышленного, медицинского и бытого назначения
19.	СН 2.2.4/2.1.8.583-96 Инфразвук на рабочих местах, в жилых и общественных помещениях и на территории жилой застройки
20.	СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
21.	СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
22.	СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
23.	СП 2.3.6.1254-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Дополнение №1 к СП 2.3.6.1079-01.
24.	СанПиН 2.6.1.1015-01 Гигиенические требования к устройству и эксплуатации радиоизотопных приборов.
25.	СанПиН 2.6.1.1192-03 Гигиенические требования к устройству и эксплуатации рентгеновских кабинетов, аппаратов и проведению рентгенологических исследований.
26.	СП 2.6.1.1292-03 Гигиенические требования по ограничению облучения населения за счет природных источников ионизирующего излучения.
27.	СанПиН 2.6.1.2523-09 Нормы радиационной безопасности (НРБ-99/2009)
28.	СП 2.6.1.2612-10 Основные санитарные правила обеспечения радиационной безопасности (ОСПОРБ 99/2010)
29.	Закон от 07.02.1992 № 2300-1 О защите прав потребителей
30.	Постановление Правительства РФ от 13.01.1996 № 27 Об утверждении Правил предоставления платных медицинских услуг населению медицинскими учреждениями.
31.	СП 3.1.1295-03 Профилактика туберкулеза.
32.	СП 3.1/3.2.1379-03 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней.
33.	СП 3.3.2.1120-02 Санитарно-эпидемиологические требования к условиям транспортирования, хранению и отпуску гражданам медицинских иммунобиологических препаратов, используемых для иммунопрофилактики, аптечными учреждениями и учреждениями здравоохранения.
34.	СП 3.3.2.1248-03 Условия транспортирования и хранения медицинских иммунобиологических препаратов.
35.	СП 3.3.2342-08 Обеспечение безопасности иммунизации.
36.	СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности.
37.	СанПиН 3.5.2.1376-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации, проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих.
38.	СП 3.5.3.1129-02 Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации.
39.	СН 3057-84 Санитарные нормы допустимого шума, создаваемого изделиями медицинской техники в помещениях лечебно-профилактических учреждений.
40.	Постановление Правительства РФ от 23.01.1992 № 41 О мерах по выполнению Закона РСФСР "О медицинском страховании граждан в РСФСР".
41.	СанПиН 42-128-4690-88 Санитарные правила содержания территорий населенных мест.

Описательная часть

На основании распоряжения № 01-01-01-03-02/11565 от 18.04.2018 г. заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области А. И. Юровских проведена плановая выездная проверка юридического лица - Государственного автономного учреждения социального обслуживания населения Свердловской области "Комплексный центр социального обслуживания населения Артемовского района" (Свердловская область, г. Артемовский, ул. Чайкиной, 24) на объектах социально-реабилитационное отделение и столовая, расположенных по адресу: Свердловская область, Артемовский район, с. Покровское, ул. Калинина, 77.

Социально-реабилитационное отделение находится в оперативном управлении, свидетельство о государственной регистрации права выдано 17.11.2009, кадастровый № 66-66-35/040/2009-045, № 66-66-35/040/2009-039, № 66-66-35/040/2009-043, № 66-66-35/040/2009-041, № 66-66-35/040/2009-037, № 66:02:251004:15. Общая площадь земельного участка, составляет 10983 кв. м., огорожена забором.

Основной вид деятельность субъекта права связан с оказанием социальной помощи населению, включая проживание и оказание медицинской помощи. В состав социально-реабилитационного отделения входят следующие здания и помещения: здание амбара деревянного (S общая 83,9 кв.м.), здание котельной (S общая 168,1 кв.м.), здание кухни (S общая 28.4 кв.м.), здание прачечной (S общая 32,6 кв.м.), здание стационара (S общая 672,1 кв.м.).

К социально-реабилитационному отделению имеются подъездные пути для автотранспорта. Вход в здание оборудован пандусом для инвалидов. Территория учреждения ограждена, озеленена кустарниками и деревьями, благоустроена и содержится в чистоте, имеются подъездные пути и площадка для временной парковки транспорта.

Водоснабжение:

ХВС представлено системой питьевого водоснабжения, которая состоит из резервуара и разводящей сети. Забор питьевой воды осуществляется из подземной скважины на основании «Соглашения об обеспечении доступа к водозаборной скважине» от 01.01.2012 г. с ООО «Агрофирма» Артемовский».

ГВС обеспечивается путем нагрева питьевой воды водонагревателями.

Водоотведение: сброс образующихся канализационных стоков осуществляется в местный выгреб, вывоз ЖБО производится согласно договора № 24 на вывоз жидких бытовых отходов от 11.01.2016 г. с МУП АГО «Покровское ЖКХ», на вывоз ЖБО приложены акты.

Вентиляция: в здании социально-реабилитационного отделения вытяжной вентиляцией оборудованы помещения пищеблока и массажного кабинета. Имеется паспорт вентиляционной системы, инструкция по ревизии (очистке) воздуховодов и вентиляционного оборудования. Представлен график ежегодной ревизии и очистки воздуховодов социально-реабилитационного отделения и акт о результатах ревизии и очистки воздуховодов систем вентиляции. Вентиляция остальных рабочих помещений и помещений клиентов осуществляется через окна и форточки.

Освещение: во всех помещениях учреждения естественное через оконные проемы и искусственное освещение (люминесцентные лампы).

Отопление: в социально-реабилитационном отделении поставка тепловой энергии осуществляется в основные хозяйственно-бытовые и административные помещения от собственной котельной, которая работает на твердом топливе - угле.

Отходы: для сбора мусора выделена специальная контейнерная площадка. Площадка огорожена с трех сторон, имеет твердое покрытие (заасфальтирована), на ней установлен 1 контейнер с крышкой. Вывоз мусора производится по графику. Договор № 17/23 заключен с ИП Арсеновой Т. О. от 09.01.2018 г. Расстояние между площадкой и корпусом 200 метров.

В процессе сжигания угля в котельной образуется шлак, который хранится на производственной площадке рядом с котельной.

Сбор отработанных люминесцентных ламп в помещениях учреждения осуществляется непосредственно в тару производителя с последующим размещением на временное хранение в специальный контейнер, который находится в отдельно стоящем здании на территории хозяйственной зоны. Имеется инструкция по условиям хранения отработанных люминесцентных ламп, определено ответственное лицо по контролю за отходами данной группы. Сдача отработанных люминесцентных ламп проводится согласно Государственного контракта № 0162200010516000021-0058744-01 от 24.05.2016 г. с ООО «Урал-ЭКО».

Атмосферный воздух: источником выбросов в атмосферу является собственная котельная учреждения, которая работает на твердом топливе – угле. Разработан проект нормативов предельно допустимых выбросов (ПДВ) загрязняющих веществ в атмосферу, получено экспертное заключение № 02-02-15-12/961 от 19.07.2016 г., выданное филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах".

Поверхность стен в гардеробной в трещинах и сколах, линолеум на полу в гардеробной постелен волнами, что затрудняет проведение легкодоступной влажной уборки и обработки моющими и дезинфицирующими средствами.

В кабинете мед. сестры не проводится устранение текущих дефектов отделки: между линолеумом кабинета и плиткой коридора образовались дефекты, затрудняющие проведение влажной уборки с моющими и дезинфицирующими средствами, в которых скапливается пыль и грязь.

Помещение массажного кабинета не содержится в чистоте: при визуальном осмотре в рассеивателе светильника обнаружено наличие мух и пыли, влажная уборка помещения проведена некачественно.

Не представлены документы, разрешающие использование в установленном порядке дезинфицирующее средство "Део-хлор". По результатам лабораторных испытаний проба № 5760 "Део-хлор" рабочий раствор 0,1% не соответствует требованиям МУ 11-3/355-09: по результатам исследований массовая доля активного хлора составила 0,128% при величине допустимого уровня 0,095%, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 5760 от 22.05.2018, выданным аккредитованным испытательным центром филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах" (Аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.510595 от 13.01.2014).

Выявлены нарушения нормативных документов

№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья ФЗ № 52	дата выявления и содержание нарушения
1.	СанПиН 2.1.3.2630-10	р.1,4.2.	ст.24 п.1 ст.24 п.2	Поверхность стен в гардеробной в трещинах и сколах, линолеум на полу в гардеробной постелен волнами, что затрудняет проведение легкодоступной влажной уборки и обработки моющими и дезинфицирующими средствами.
2.		р.1,4.3. р.1,11.14.	ст.24 п.1 ст.24 п.2	В кабинете мед. сестры не проводится устранение текущих дефектов отделки: между линолеумом кабинета и плиткой коридора образовались дефекты, затрудняющие проведение влажной уборки с моющими и дезинфицирующими средствами, в которых скапливается пыль и грязь.

3.		р.1,11.1.	ст.29 п.1 ст.29 п.3	Помещение массажного кабинета не содержится в чистоте: при визуальном осмотре в рассеивателе светильника обнаружено наличие мух и пыли, влажная уборка помещения проведена некачественно. Не представлены документы, разрешающие использование в установленном порядке дезинфицирующее средство "Део-хлор". По результатам лабораторных испытаний проба № 5760 "Део-хлор" рабочий раствор 0,1% не соответствует требованиям МУ 11-3/355-09: по результатам исследований массовая доля активного хлора составила 0,128% при величине допустимого уровня 0,095%, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 5760 от 22.05.2018, выданным аккредитованным испытательным центром филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах".

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

Нарушения требований других пунктов НД не установлено

Данные по объекту							
1.	наименование	Столовая					
2.	адрес	623795, Свердловская область, Артемовский район, с. Покровское, ул. Калинина, 77					
3.	ОКВЭД	56.1 Деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания					
4.	ведомственная классификация	предприятия общественного питания					
5.	наличие ППК	нет					
6.	наличие ИИИ	нет					
7.	руководитель: ФИО, должность	Халямин Сергей Анатольевич, директор					
8.	телефон, факс, e-mail	3-37-48					
9.	контактная информация						
10.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
	всего	2	0	35	0	0	0
	женщины	2					
	подростки 15-17 лет						

Предмет проверки	
№ п/п	наименование НД
1.	ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.
2.	ТР ТС 035/2014 Технический регламент на табачную продукцию
3.	СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
4.	Закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака.
5.	Закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ Об иммунопрофилактике инфекционных болезней.
6.	Закон от 22.11.1995 № 171-ФЗ О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции.
7.	СанПиН 2.1.2.2645-10 Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях
8.	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
9.	СанПиН 2.1.4.1175-02 Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников.
10.	СанПиН 2.1.6.1032-01 Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест.
11.	СанПиН 2.1.7.1287-03 Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы.
12.	СанПиН 2.1.7.1322-03 Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления.
13.	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий.
14.	СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах

15.	ГН 2.2.5.1313-03 Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны.
16.	СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
17.	СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
18.	СанПиН 2.4.4.3155-13 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей.
19.	Закон от 22.12.2008 № 268-ФЗ Технический регламент на табачную продукцию
20.	Закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля
21.	СП 3.1.1.3108-13 Профилактика острых кишечных инфекций.
22.	СП 3.1.2.3109-13 Профилактика дифтерии.
23.	СП 3.1.2.3114-13 Профилактика туберкулеза.
24.	СП 3.1.7.2616-10 Профилактика сальмонеллеза
25.	СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней.
26.	СП 3.2.3110-13 Профилактика энтеробиоза.
27.	СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности.
28.	СанПиН 3.5.2.3472-17 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение
29.	СП 3.5.3.3223-14 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий.
30.	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.
31.	Закон от 12.03.1999 № 52-ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения.
32.	Закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ Об отходах производства и потребления.

Описательная часть

Столовая ГАУ "КЦСОН Артемовского района" расположена на 1-ом этаже. Столовая состоит из обеденного зала и пищеблока. Место для мытья тары пищевых отходов не выделено, т. к. пищевые отходы вывозятся сразу после окончания приема пищи. Пищеблок оборудован системами внутреннего водопровода. По результатам производственного контроля качество воды в пищеблоке соответствует по микробиологическим показателям, органолептическим свойствам, по химическому составу (железо, марганец). По паразитологическим показателям, радиационной безопасности вода питьевая не исследуется. Пищеблок обеспечен достаточным количеством холодной и горячей воды для изготовления пищевой продукции. Все производственные цеха оборудованы раковинами с подводкой горячей и холодной воды. Горячая вода в точке разбора не ниже 65 градусов. Горячее водоснабжение через водонагреватели накопительного типа. Из системы водяного отопления вода не используется. Производственные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудованы приточно-вытяжной механической вентиляцией.

Устройство системы канализации организации не соответствует требованиям действующих строительных норм, предъявляемых к канализации, наружным сетям и сооружениям, внутреннему водопроводу и канализации зданий, а именно: в месте присоединения каждой производственной ванны к канализации не имеется воздушного разрыва 20 мм от верха приемной воронки. Производственные цеха, моечные не оборудованы сливными трапами с уклоном пола к ним. Столовая не оборудована раковинами для мытья рук посетителей. Туалеты для персонала и посетителей раздельные.

Во всех производственных, санитарно-бытовых и административно хозяйственных помещениях естественное и искусственное освещение. В производственных и складских помещениях установлены влагопылезащитные светильники, осветительные приборы имеют защитную арматуру, что исключает попадание осколков в продукцию в случае их повреждения. Над столом для приготовления холодных закусок, установлена бактерицидная лампа, которая используется в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

Представлены протоколы лабораторных испытаний параметров воздуха рабочей зоны, микроклимата, освещенности, шум, МЭД, ЭРОА радона, вибрации производственных помещений пищеблока, обеденного зала. Протоколы выданы испытательной лабораторией ООО «Институт экологии и промышленной безопасности» (АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ № РОСС RU.0001. 517028).

При работе технологического оборудования исключается возможность контакта сырых и готовых к употреблению пищевых продуктов. Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений предусматривают поточность технологических процессов, что позволяет исключить встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Стены производственных помещений облицованы кафельной плиткой, потолки побелены, полы плиткой. Набор помещений столовой: обеденный зал на 25 посадочных мест; горячий цех; мясной цех; овощной цех; мойка кухонной посуды; склад для продуктов; раздевалка для сотрудников.

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

дезинфицирующих средств. После каждого посетителя проводят уборку обеденного стола. Один раз в месяц проводят генеральную уборку и дезинфекцию. Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, туалетов выделен отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенном месте. Инвентарь для мытья туалета имеет сигнальную окраску и хранится отдельно. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с моющими и дезинфицирующими средствами, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте. Для уборки применяют моющие и дезинфицирующие средства , разрешенные органами госсанэпидслужбы в установленном порядке, которые используют в соответствии с прилагаемыми инструкциями и хранятся в специально отведенном месте в таре изготовителя.

Для приготовления и хранения готовой пищи используют посуду из нержавеющей стали. Разделочный инвентарь закреплен за каждым цехом и имеет специальную маркировку. Технологического оборудования, посуды в достаточном количестве. Посуда с отбитыми краями, трещинами, поврежденной эмалью не используется. Разделочного инвентаря достаточно, но он требует замены, т.к. на нем имеются сколы, трещины на ручках (ножи).

Для мытья столовой посуды предусмотрены трехсекционные ванны, для столовых приборов-двухсекционные. В конце рабочего дня проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов. Для мытья кухонной посуды предусмотрено место в горячем цехе, установлена 2-х секционная ванна. Чистую кухонную посуду, столовую посуду и инвентарь хранят на стеллажах. Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках – кассетах, ручками вверх. Кассеты для столовых приборов подвергают санитарной обработке ежедневно. Подносы для посетителей протираются после каждого использования. В моечном отделении вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в специально отведенном месте. Щетки для мытья посуды, ветошь после окончания работы замачивают в горячей воде (45 градусов) с добавлением моющих средств, дезинфицируют, кипятят, промывают проточной водой, просушивают, хранят в специально выделенном месте. В конце каждого рабочего дня проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов в соответствии с инструкциями по применению дезинфицирующих средств.

Продукты поступают в столовую по договорам поставок транспортом поставщиков. Схема поставки продуктов питания согласована с органами Роспотребнадзора. Заключены договора на поставку продуктов питания с ООО «Регионуралторг», Покровское ПО «Союз»-хлеб, хлебобулочные изделия.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты и выполняющие их погрузку и выгрузку, пользуются санитарной одеждой, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Все поступающие продукты имеют сертификаты, удостоверения качества, ветеринарные свидетельства, сопровождаются товарно-транспортными накладными. Продукты хранятся в таре производителя. Пищевые продукты хранят согласно принятой классификации по видам продукции. Хлеб хранят на стеллажах. Для хранения хлеба выделен отдельный шкаф с отверстиями для проветривания. Ржаной и пшеничный хлеб хранится раздельно. Картофель и корнеплоды хранятся на подтоварниках, в мешках. Сырые и готовые продукты хранятся в отдельных холодильных камерах.

Холодильник для хранения молочной продукции в ветхом состоянии. Дверца холодильника с отбитыми краями, со следами ржавчины, внутри следы деформации, недостаточно полок, что нарушает правила хранения продукции и не позволяет провести качественную уборку.

При хранении соблюдаются правила товарного соседства, сроки годности. Температура хранения продуктов прослеживается, ведутся температурные листы. Маркировочные ярлыки для каждого тарного места сохраняются.

Для приготовления блюд разработаны технологические карты. Также имеется 10-ти дневное меню. При составлении меню одноименные блюда и гарниры в течение одного дня не включаются. Готовые блюда на следующий день не оставляют. Пищеблок осуществляет работу на принципах ХАССП в соответствии с приказом № 224/1 от 02.09.2016г. Продукция готовится партиями по мере ее реализации. Обработка сырых и готовых продуктов производится раздельно в специально оборудованных цехах.

Ежедневно производится оценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. Готовые первые и вторые блюда находятся на горячей плите не более 2-3 часов с момента изготовления. Пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару (бачок с крышкой). После удаления отходов бачок промывают моющим и дезинфицирующим средствами, ополаскивают горячей водой и просушивают. Мероприятия по дезинсекции и дератизации проводятся.

Работники столовой работают в чистой санитарной одежде, подбирают волосы под колпак или косынку. Ежедневно перед началом смены диет. сестра проводит осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний.

Программа производственного контроля разработана, утверждена руководителем.

Выявлены нарушения нормативных документов

№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья ФЗ №52	дата выявления и содержание нарушения	№ вопроса чек/листа

1.	СП 2.3.6.1079-01	3.6. 3.8.	ст.22 п.1	Устройство системы канализации организации не соответствует требованиям действующих строительных норм, предъявляемых к канализации, наружным сетям и сооружениям, внутреннему водопроводу и канализации зданий, а именно: в месте присоединения каждой производственной ванны к канализации не имеется воздушного разрыва 20 мм от верха приемной воронки.	3.9.б
2.		3.13.	ст.22 п.1	Производственные цеха, моечные не оборудованы сливными трапами с уклоном пола к ним.	3.9.д 3.9.е
3.		3.14.	ст.22 п.1	Столовая не оборудована раковинами для мытья рук посетителей.	3.12.б
4.		6.1. изменен СП 2.3.6.2867-11 от 31.03.2011	ст.17 п.1	Разделочный инвентарь требует замены, т.к. на нем имеются сколы, трещины на ручках (ножи).	6.1.а
5.		6.4. 7.13.	ст.17 п.1	Не в полном объеме проводится санитарная обработка технологического оборудования, а именно: холодильник для хранения молочной продукции в ветхом состоянии. Дверца холодильника с отбитыми краями, со следами ржавчины, внутри следы деформации, недостаточно полок, что нарушает правила хранения продукции и не позволяет провести качественную уборку.	

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

Нарушения требований других пунктов НД не установлено

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

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 [1]

1. Объяснение по факту выявленных нарушений
2. Протоколы лабораторных испытаний № 5759 от 21.05.2018, №№ 5760, 5761 от 22.05.2018
3. Предписание об устранении выявленных нарушений № 01-02-01-30/2118 от 23.05.2018

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:

должность	подпись	ФИО
заместитель начальника территориального отдела		Войнова Елена Александровна
ведущий специалист-эксперт		Глебова Вероника Владимировна
специалист-эксперт		Калинин Антон Евгеньевич
специалист-эксперт		Третьякова Наталья Николаевна

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):
директор Халямин Сергей Анатольевич

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

23.05.2018 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