

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.rosпотребнадzor.ru
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565, ИНН/КПП 6670083677/667001001

место составления акта
623650, Свердл. область, р.п. Тугулым, ул. Школьная,30

АКТ ПРОВЕРКИ № 59/2018-230

Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области
в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, городе Камышлов, Камышловском и
Пышминском районах
юридического лица

18.07.2018 г. 13 час.40 мин.

На основании распоряжения № 01-01-01-03-14/19769 от 18.06.2018 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:
Государственного казенного учреждения социального обслуживания Свердловской области «Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних «Заводоуспенский» Тугулымского района»
623650, Свердловская обл., Тугулымский район, пгт Заводоуспенское, Комсомольская ул., 1

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):

Государственное казенное учреждение социального обслуживания Свердловской области "Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних "Заводоуспенский" Тугулымского района" 623654, Свердловская область, Тугулымский район, пгт Заводоуспенское, Комсомольская, 1

Дата и время проведения выездной проверки: с 21.06.2018 00:00 по 18.07.2018

№	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.	27.06.2018г.	С 12-30 до 15-30	3 часа	Государственное казенное учреждение социального обслуживания Свердловской области "Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних "Заводоуспенский" Тугулымского района" 623654, Свердловская область, Тугулымский район, пгт Заводоуспенское, Комсомольская, 1

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 СОРОКИНА ОЛЬГА АНАТОЛЬЕВНА

фамилия, имя, отчество, подпись, дата, время (заполняется при проведении выездной проверки)

Лицо(а), проводившие проверку
Ольшанченко Галина Алексеевна

Гилева Светлана Алексеевна

Ведущий специалист - эксперт Талицкого Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, городе Камышлов, Камышловском и Пышминском районах
помощник санитарного врача по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в 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 в проверке экспертов, экспертных организаций указывается (фамилия, имя, отчество, должности экспертов и/или наименование экспертных организаций)

При проведении проверки присутствовали:

ДИРЕКТОР СОРОКИНА ОЛЬГА АНАТОЛЬЕВНА

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

фотоосъемка, киноосъемка, звукозапись, видеозапись

реквизиты используемой техники, наименование, серия, номер

О проведении

уведомлена (а)

фотоосъемка, киноосъемка, звукозапись, видеозапись

подпись

В ходе проверки установлено:

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	Государственное казенное учреждение социального обслуживания Свердловской области "Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних "Заводоуспенский" Тугулымского района"
2.	адрес	623650, Свердловская обл., Тугулымский район, пгт Заводоуспенское, Комсомольская ул., 1
3.	дата регистрации	05.02.1999
4.	ИНН	6655000274
5.	ОКПО	31403447
6.	ОГРН	1026602231820
7.	организационно-правовая форма	Муниципальные бюджетные учреждения
8.	вид собственности	Государственная собственность
9.	наличие ППК	есть
10.	ОКВЭД	87.90
11.	группировка предпринимательства	бюджетные организации
12.	руководитель: ФИО, должность	СОРОКИНА ОЛЬГА АНАТОЛЬЕВНА, ДИРЕКТОР
13.	телефон, факс, e-mail	(34367)31174

2. Данные учета объектов и выявленные нарушения

Данные по объекту							
1.	наименование	Государственное казенное учреждение социального обслуживания Свердловской области "Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних "Заводоуспенский" Тугулымского района"					
2.	адрес	623654, Тугулымский район, пгт Заводоуспенское, Комсомольская, 1					
3.	ОКВЭД	87.90 Деятельность по уходу с обеспечением проживания прочая					
4.	ведомственная классификация	приюты (87.90)					
5.	классификация предприятия розничной торговли						
6.	наличие ППК	есть					
7.	наличие ИИИ	нет					
8.	руководитель: ФИО, должность	СОРОКИНА ОЛЬГА АНАТОЛЬЕВНА, директор					
9.	телефон, факс, e-mail	31-1-43, 31-1-74(факс),					
10.	контактная информация						
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
	всего	42	0	32	0	0	0
	женщины	34					
	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 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки.	ст. 4 ч.4.1. п.2, ст. 4 ч.4.1. п.5
3.	ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей.	ст. 4 п. 2., ст. 5 п. 1.
4.	ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию.	ст. 7 п. 1., ст. 7 п. 2.
5.	ТР ТС 025/2012 О безопасности мебельной продукции.	п.3 ст.5, п.6.1 ст.5
6.	ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.	ст. 7 п. 1 пп. 5, ст. 7 п. 1 пп. 6
7.	ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции.	п. 17., п. 18.
8.	ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции.	п. 16., п. 17.
9.	ТР ТС 035/2014 Технический регламент на табачную продукцию	п. 18, 19 и, 27., 33., 34.
10.	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.
11.	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
12.	Закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ Об иммунопрофилактике инфекционных болезней.	ГЛ.1.СТ.1, ГЛ.1.СТ.1.1, ГЛ.1.СТ.2.2, ГЛ.1.СТ.3.1, ГЛ.1.СТ.3.2, ГЛ.2.СТ.4.1, ГЛ.2.СТ.4.2, ГЛ.2.СТ.4.3, ГЛ.4.СТ.9.1, ГЛ.4.СТ.9.2, ГЛ.4.СТ.10.1, ГЛ.4.СТ.10.2, ГЛ.4.СТ.10.3, ГЛ.4.СТ.11.1, ГЛ.4.СТ.11.2, ГЛ.4.СТ.11.3, ГЛ.4.СТ.11.4, ГЛ.4.СТ.12.1
13.	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.	аб.4 п. 1 ст. 25, п.1 ст. 26, ст.10.1, п.1 ст.10.2, п.2 ст.10.2, п.3 ст.10.2, п. 3 ст. 11, п. 5 ст. 11, п.6.1 ст.11, п.2 ст.12, п.3 ст.13, п.1 ст.16, п.2 ст.16, п.3 ст.16, п.4 ст.16, п.5 ст.16, п.6 ст.16, п. 1 ст. 18, п. 2 ст. 18, аб.1п.1ст.25, аб.2п.1ст.25
14.	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.
15.	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	2.3., 2.4., 2.6.2., 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.
16.	СанПиН 2.1.4.1175-02 Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников.	наличие НД, 2.2., 2.3., 2.4., 2.5., 2.6., 2.7., 3.3.1., 3.3.2., 3.3.3., 3.3.4., 3.3.5., 3.3.6., 3.3.7., 3.3.8., 3.3.9., 3.3.10., 3.3.11., 3.4.1., 3.4.2., 3.4.3., 3.4.4., 3.4.5., 3.5.1., 3.5.2., 3.5.3., 3.5.4., 3.5.5., 3.5.6., 3.5.7., 3.5.8., 4.1., 4.2., 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.
17.	ГН 2.1.5.1315-03 Предельно допустимые концентрации (ПДК) химических веществ в воде водных объектов хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования.	1.3.
18.	СанПиН 2.1.6.1032-01 Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест.	2.1., 2.2., 2.4.
19.	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.
20.	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.
21.	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.
22.	СП 2.2.2.1327-03 Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту.	2.8.
23.	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.
24.	СанПиН 2.2.4.548-96 Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений	1.8., 5.3.
25.	СН 2.2.4/2.1.8.562-96 Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки	1.3
26.	СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов	2.8., 2.9.
27.	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.
28.	СанПиН 2.3.2.1940-05 Организация детского питания.	2.10, 3.2., 4.1.
29.	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
30.	СП 2.3.6.1254-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Дополнение №1 к СП 2.3.6.1079-01.	16.3., 16.4.
31.	СанПиН 2.4.3259-15 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.	1.2., 1.3., 1.4., 1.5., 1.6., 1.7., 1.8., 1.9., 1.10., 1.11., 1.12., 1.13., 2.1., 2.2., 2.3., 2.4., 2.17., 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., 3.20., 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., 4.17.1., 4.17.2., 4.17.3., 4.17.4., 4.18., 4.19., 4.20., 4.21., 5.1., 5.2., 5.3., 5.4., 5.5., 5.6., 5.7., 5.8., 5.9., 5.10., 5.11., 5.12., 5.13., 5.14., 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., 7.1., 7.2., 7.3., 8.1., 8.2., 8.3., 8.4., 8.5., 9.1., 9.2., 9.3., 9.4., 9.5., 9.6., 10.1., 10.2., 10.3., 10.4., 10.5., 10.6., 10.7., 11.1., 11.2., 11.3., 11.4., 11.5., 11.6., 11.7., 11.8., 12.1., 12.2., 12.3., 12.4., 12.5., 12.6., 12.7., 12.8., 12.9., 12.10., 12.11., 12.12., 12.13., 12.14., 12.15., 12.16., 12.17., 13.1., 13.2., 13.3., 13.4., 13.5., 13.6., 13.7., 13.8., 13.9., 13.10., 13.11., 13.12., 13.13., 14.1., 15.1., 15.2., 15.3., 15.4., 15.5., 16.1., 16.2., 16.3.
32.	СанПиН 2.4.4.3155-13 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей.	1.8., 8.1., 9.26., 13.2.
33.	СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.	2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, 2.11, 2.12, 2.13, 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 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, 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8, 5.9, 5.10, 5.11, 5.12, 5.13, 5.14, 5.15, 5.16, 5.17, 5.18, 5.19, 5.20, 5.21, 5.22, 5.23, 5.24, 5.25, 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, 6.15, 6.16, 6.17, 6.18, 6.19, 6.20, 6.21, 6.22, 6.24, 6.25, 6.26, 6.27, 6.28, 6.29, 6.30, 6.31, 6.32, 6.33, 6.34, 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 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, 8.26, 8.27, 8.28, 8.29, 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5, 9.6, 9.7, 10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 10.6, 10.7, 10.8, 11.2, 11.3, 12.1, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.5, 13.6, 13.7, 13.8, 13.9, 13.10, 13.11, 14.1, 14.2, 14.3, 14.4, 14.5, 14.6, 14.7, 14.8, 14.9, 14.10, 14.11, 14.12, 14.13
34.	СП 2.6.1.2612-10 Основные санитарные правила обеспечения радиационной безопасности (ОСПОРБ 99/2010)	2.2.1 пп.5, 2.3.
35.	Закон от 22.12.2008 № 268-ФЗ Технический регламент на табачную продукцию	ст. 3 п. 4, ст. 4 п. 1, ст. 4 п. 5, ст. 5, ст. 6 ч.1, ст. 6 ч. 2, ст. 8 ч. 1, ст. 8 ч. 2, ст. 8 ч. 3, ст. 8 ч. 4, ст. 9 п.1. 1, ст. 9 п.1. 2, ст. 9 п.1. 3, ст. 9 п.1. 4, ст. 9 п.1. 5, ст. 9 п.1. 6, ст. 9 п.1. 7, ст. 9 п.1.8, ст. 9 п.1. 9, ст. 9 п.1.10, ст. 9 п.1.11 цена, ст. 9 п.1.11 дата, ст. 9 п.1.11 закрыто, ст. 9 п. 3, ст. 9 п. 4, ст. 9 п. 5, ст. 9 п. 6, ст. 10 п. 1, ст. 10 п. 4, ст. 10 п. 5, ст. 10 п. 6, ст. 10 п. 7, ст. 10 п. 8, ст. 10 п. 9, ст. 10 п. 10, ст. 11 п. 1, ст. 11 п. 2, ст. 11 п. 3, ст. 13, ст. 16 п. 5, ст. 19 п. 3, ст. 20 п. 5, ст. 21 п. 10
36.	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
37.	СП 3.1.1.2341-08 Профилактика вирусного гепатита В.	4.1, 4.4, 4.5
38.	СП 3.1.1.3108-13 Профилактика острых кишечных инфекций.	3.1., 3.2, 10.6, 10.6.1, 10.7
39.	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
40.	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.
41.	СП 3.1.2.3117-13 Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций.	4.1., 4.2., 4.3.
42.	СП 3.1.2.952-11 Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита.	3.6, 3.7, 4.1
43.	СП 3.1.3.310-15 Профилактика инфекций, передающихся иксодовыми клещами	2.4, 2.5, 2.6
44.	СП 3.1.7.2616-10 Профилактика сальмонеллеза	3.4, 3.5, 4.1, 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
45.	СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней.	3.4., 3.5, 3.6, 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7, 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 9.1
46.	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
47.	СП 3.3.2342-08 Обеспечение безопасности иммунизации.	3.2., 3.3., 3.4.
48.	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.
49.	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	2.2., 2.3., 3.3., 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5., 4.6.
50.	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.
51.	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
52.	СанПиН 42-128-4690-88 Санитарные правила содержания территорий населенных мест.	1.9., 1.10.
53.	Закон от 12.03.1999 № 52-ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения.	ст.11
54.	Закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ Об отходах производства и потребления.	ст.11

Описательная часть

По распоряжению №01-01-01-03-14/19769 от 18.06.2018г. заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области А.И. Юровских, с 21.06.2018. по 18.07.2018г. проведена плановая выездная в отношении Государственного казенного учреждения социального обслуживания Свердловской области "Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних "Заводоуспенский" Тугулымского района", расположенный по адресу 623654, Свердловская область, Тугулымский район, п. Заводоуспенское, ул. Комсомольская, 1 объекте:

– Государственного казенного учреждения социального обслуживания Свердловской области "Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних "Заводоуспенский" Тугулымского района", директор Сорокина Ольга Анатольевна распоряжение получила лично 27.06.2018г, о проверке уведомлен лично по телефону 18.06.2018г.

- Устав ГКУ «СРЦН «Заводоуспенский» Тугулымского района» утвержден приказом Министерства социальной политики Свердловской области от 28 июня 2016 года № 339

27.06.2018г. с 12 часов 30 минут до 15 часов 30 минут проведена плановая выездная проверка в отношении ГКУ «СРЦН «Заводоуспенский» Тугулымского района» расположенный по адресу: Свердловская обл., Тугулымский

район, п. Заводоуспенское, ул. Комсомольская, 1, в присутствии директора Сорокиной О.А. с отбором проб для лабораторного исследования.

установлено:

ГКУ СО Социально - реабилитационный центр «Заводоуспенский» Тугулымского района находится на самостоятельном земельном участке, расположен в двухэтажном, типовом кирпичном здании. Территория участка ограждена вокруг и вдоль ограждения засажена кустарниками. На территории оборудована игровая площадка с песочницей, на которой не установлены теневые навесы для защиты детей от солнца и осадков. На земельном участке выделена хозяйственная зона, которая имеет отдельный въезд, где расположены 2 металлических контейнера для сбора ТБО, на бетонированной площадке, с крышками. Контейнеры очищены, территория прибрана. Входы в здания оборудованы тамбурами. Проживает обескураженных детей – 19 человек, в возрасте с 3х до 18 лет.

Имеются помещения: 4 помещения семейного типа (с комнатами отдыха и для проведения занятий, помещениями для приема пищи, спальнями, санузлами, прихожими), спортивный зал, помещение для детского творчества, пищеблок, прачечная, комната для технического персонала, комната для разведения дезинфицирующих средств, санузлы для сотрудников. В прихожих групповых не оборудованы места для просушивания верхней одежды и обуви детей. В теплое время года в жилых помещениях не предусмотрены москитные сетки на окна направленные на предотвращение проникновения насекомых. Санитарные узлы и ванны размещены в совмещенных помещениях, оборудованы унитазами, умывальными раковинами, ванными. Для детей школьного возраста оборудованы жилые комнаты раздельные для мальчиков и девочек. В каждой жилой комнате установлено по 2 кровати. Спальни оборудованы стационарными кроватями, шкафами для одежды, тумбочками. Комнаты для отдыха, игр, проведения занятий оборудованы стеллажами для хранения игрушек и игр, столами, стульями, диванами. : На мягкую мебель не предусмотрены сменные чехлы. На каждого ребенка имеется по 3 комплекта постельного белья, по 3 полотенца. Постельное белье на кроватях промаркировано. Прием пищи проводится по группам в буфетных. Мытье столовых приборов проводится в двухсекционной мойке, мойки не оборудованы гибким шлангом с душевой насадкой. Имеются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций моющих и дезинфицирующих средств. Из моющего средства используют кальцинированную соду, из дезинфицирующего средства используют Део-хлор. Для пищевых отходов имеются емкости с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождаются по мере их загрязнения, промываются растворами моющего средства.

Пищеблок имеет набор помещений: цех для сырой продукции (мясо, рыба, овощи), моечная для овощей и фруктов, склад для хранения бутилированной питьевой воды, горячий цех, моечная для столовой и кухонной посуды, кладовая для сухих продуктов и овощей, комната для холодильного оборудования – 2 холодильных шкафа 4-х дверных (сыр, мп, молоко, творог) морозильная камера для мяса, 2 бытовых холодильника, 1 морозильная для рыбы, бытовое помещение для сотрудников, санузел для сотрудников. Цех сырой продукции оборудован: цельнометаллическими столами для сырых овощей, и для сырого мяса, рыбы, курицы, 3х-секционной ванной, 2х-секционной ванной для обработки яйца, раковиной для мытья рук, бытовым холодильником для хранения яиц, электромясорубкой. Моечная для овощей и фруктов оборудована: раковиной для рук, две двух секционные ванны. В горячем цехе имеется оборудование: раковина для рук, цельнометаллические столы – 5шт, 2 электроплиты (одна 3-х конфорочная электроплита и одна 4-х конфорочная плита) 3-х секционная и 2-х секционная мойка для мытья кухонной посуды, стеллаж для чистой посуды, электромясорубка для готовой продукции, жарочный шкаф, эсковорода, бытовой холодильник для проб, шкаф для хранения хлеба, установка для обеззараживания воды с ультрафиолетовым излучением. Все цеха оборудованы умывальными раковинами с подводкой к ним холодной и горячей воды. Горячая вода поступает через электроводонагреватели. Внутренняя отделка пищеблока: стены на всю высоту выложены глазурованной плиткой, потолок побелен водоземлемой краской, пол выложен керамической плиткой. Вентиляция приточно-вытяжная. Все светильники закрыты защитной арматурой. Окна пластиковые с откидными фрамугами. Разделочный инвентарь, кухонная посуда имеет маркировку в соответствии с назначением, холодильное оборудование промаркировано. Все холодильное оборудование обеспечено термометрами. Для хранения продуктов имеются складские помещения. Склады оборудованы стеллажами, подтоварниками, расположенными на высоту более 15 см от пола. Ветошь в конце работы замачивается, дезинфицируется, кипятится, ополаскивается, просушивается и хранится в таре для чистой ветоши. Мытье кухонной посуды проводится в специально выделенном месте, в моечном отделении кухонной посуды. Для мытья кухонной посуды используется кальцинированная сода, в качестве дезинфицирующего средства – «Део-хлор». На пищеблоке ведутся журналы бракеража готовой продукции, бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал здоровья, журнал проведения витаминизации третьих блюд, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, ведомость контроля за рационом питания. Для обработки яйца выделено место в мясо-рыбном цехе, емкости промаркированы, инструкция по обработке яйца вывешена. Персонал пищеблока обеспечен специальной санитарной одеждой (халаты, головные уборы) в достаточном количестве. Домашняя и санитарная одежда хранятся раздельно. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в "Журнал здоровья" в соответствии с рекомендуемой формой. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Для хранения суточных проб выделен отдельный холодильник. В моечной используются две ванны для мытья кухонной посуды. Чистая кухонная посуда и инвентарь хранятся на стеллаже. Не проводится производственный контроль в том числе посредством проведения лабораторных испытаний. Помещение горячего цеха не оборудовано устройствами для защиты от инсоляции (жалюзи, специальные стекла и другие устройства, отражающие тепловое излучение. В помещениях (участках) по порционированию готовых блюд, упаковке и формированию наборов

готовых блюд не установлена бактерицидная лампа.

Имеются инструкции по мытью кухонной посуды на применяемые моющие, чистящие и дезинфицирующие средства (используют при мытье кальцинированную соду).

Водопровод оборудован по внутренней системе из скважины социально-реабилитационного центра. Проба № 5113 "Вода из скважины" не соответствует санитарным требованиям по показателям: мутность – 5,8 (норма не более 2,6), железо- 2,6 мг\дм³ (норма не более 0,3 мг\дм³) , кремний – 18,6 мг\дм³ (норма не более 10 мг\дм³) , марганец – 1,27 мг\дм³ (норма не более 0,1 мг\дм³), что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 5113 от 05.07.2018г, выданным аккредитованной лабораторией Талицкого филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области" аттестат аккредитации испытательной лаборатории № РОСС RU.0001.512086 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 04.02.2016г. Проба № 5112 "Вода питьевая централизованного водоснабжения" из разводящего крана в моечной пищеблока не соответствует требованиям по показателям: Железо – 0,43 мг\дм³ (норма не более 0,3 мг\дм³), Цветность -35, 8 (норма не более 20градус) , что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 5112 от 05.07.2018г, выданным аккредитованной лабораторией Талицкого филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области" аттестат аккредитации испытательной лаборатории № РОСС RU.0001.512086 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 04.02.2016г.

Отопление – автономное (электрическое). При проведении лабораторных испытаний параметров микроклимата измеренные показатели температуры воздуха и относительной влажности по группам (в 27 точках) соответствуют требованиям СанПиН 2.4.3259-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 2200 от 12.07.2018г, выданным аккредитованной лабораторией Талицкого филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области" аттестат аккредитации испытательной лаборатории № РОСС RU.0001.512086 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 04.02.2016г.

Освещение выполнено лампами накаливания, при проведении измерений освещенность искусственная (12 точек) соответствует нормативным величинам, установленным СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 2201 от 12.07.2018г, выданным аккредитованной лабораторией Талицкого филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области" аттестат аккредитации испытательной лаборатории № РОСС RU.0001.512086 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 04.02.2016г.

Не обеспечивается производственный контроль за воздействием на работников физических факторов (микроклимат, шум, вибрация, освещенность) и за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны производственных помещений.

Вентиляция естественная (через фрамуги).

Стены в групповых помещениях оклеены обоями с гладкой поверхностью, потолки побелены, на полу - линолеум. Уборочного инвентаря, посуды, моющих и дезинфицирующих средств достаточное количество. Инструкции по применению имеются. Весь уборочный инвентарь хранится в одном помещении (площадью 3 кв.м.) на первом этаже здания, оборудованного поддоном с подводкой холодной и горячей воды, в т.ч. и инвентарь для туалетов, для просушивания ветоши не оборудовано место. Стены на лестничной клетке и коридоре на 2-м этаже имеют дефект в виде выбоин. Полы в коридоре на 2-м этаже линолеум в жилых комнатах имеют дефект в виде потертостей, неровностей, заплат.

Личными медицинскими книжками установленного образца сотрудники социально-реабилитационного центра обеспечены, периодический медицинский осмотр пройден и санитарно-гигиеническое обучение .

Программа производственного контроля утверждена в 2006 году, ежегодно корректируется.

Производственный лабораторный контроль за питьевой водой, выпускаемой продукцией проводится 1 раз в квартал; дератизация и дезинсекция – 1 раз в квартал (по договору с Талицким филиалом ФБУЗ).

Медицинский кабинет имеет необходимый набор помещений по объему оказываемых медицинских услуг, расположен в изолированной части здания. В состав кабинета входят помещения: кабинет медицинской сестры - 13,34 кв.м., процедурный кабинет – 17,4 кв.м., склад для хранения медикаментов – 1,36 кв.м., санузел – 1,85 кв.м., изолятор на 2 койки – 8,7 кв.м., санузел изолятора. Поверхности стен и потолков окрашены краской. Оборудовано приемно-карантинное отделение, которое состоит из палаты изолятора на 2 койки, санитарного узла. Медицинские помещения, в т.ч. процедурный кабинет, обеспечены необходимым оборудованием: шкаф для инструментов и медикаментов, одноразовые шприцы, термометры, тонометр, холодильник для хранения бактериологических препаратов, шкаф с набором средств для противошоковой терапии, кушетка, стол для документации, емкости для дезинфицирующих растворов, бактерицидный облучатель. Медицинский кабинет оборудован холодным централизованным водоснабжением, горячее водоснабжение подается через электронагреватель, который находится в процедурном кабинете. Профилактические прививки детям и сотрудникам и профилактический медицинский осмотр проводятся в Заводоуспенской ОВП ГБУЗ СО «Тугулымская ЦРБ». Прививки детям сделаны по возрасту, все отмечено в историях развития. Для сбора и временного хранения отходов класса А имеется контейнер на бетонированной площадке, для отходов класса Б разработана схема организации работы по сбору, хранению и удалению отходов класса Б.

Оборудовано помещение прачечной для стирки постельного белья, полотенец и личных вещей. Имеется стиральная машина – автомат. Грязное белье собирается в двойной мешок из материи и клеенки и направляется в прачечную через отдельные двери. Матерчатые мешки вместе с грязным бельем стираются в прачечной, а клеенчатые обрабатываются мыльным раствором.

Используют для дезинфекции оборудования дезинфицирующее средство «Део-хлор», которое хранится в таре

изготовителя в отдельной комнате, под замком. 1 раз в 7 дней проводятся осмотры детей на педикулез. В моечной кухонной посуды дезинфицирующий раствор приготовлен в стеклянной емкости с надписью "Хлорамин" 0,015%. На данной емкости не указано его назначение, даты приготовления, предельного срока годности, а инструкция представлена на "Део-хлор", а также в помещении для хранения и разведения дезинфицирующих, моющих средств хранятся бутылки с дезинфицирующими средствами и мыльно содовым раствором не имеющие четкие надписи с указанием названия препарата, его концентрации, назначения, даты приготовления, предельного срока годности.

Проба № 2072 «смывы с объектов внешней среды» по показателю: яйца гельминтов соответствует СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ» (протокол лабораторных испытаний № 2072 от 02.07.18г, выданный аккредитованной лабораторией Талицкого филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» аттестат аккредитации испытательной лаборатории № РОСС RU.0001.512086 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 04.02.2016г).

Проба № 2071 «смывы с овощей» по показателю: Иерсинии соответствует требованиям СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза» (протокол лабораторных испытаний № 2071 от 11.07.18г, выданный аккредитованной лабораторией Талицкого филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» аттестат аккредитации испытательной лаборатории № РОСС RU.0001.512086 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 04.02.2016г).

Пробы №№ 5104, 5105 «суп молочный с крупой» и «мясо тушеное с картофелем» по показателям: МАФАМ, БГКП, стафилококк, сальмонеллы, протей соответствует требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности пищевой продукции» (протокол лабораторных испытаний № 5104, 5105 от 06.07.18г, выданный аккредитованной лабораторией Талицкого филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» аттестат аккредитации испытательной лаборатории № РОСС RU.0001.512086 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 04.02.2016г).

Пробы № 5110, 5107 «картофель свежий», «лук репка свежий», по показателям: яйца гельминтов и нитраты соответствуют требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности пищевой продукции» (протоколы лабораторных испытаний № 5110, 5107 от 04.07.18г, выданные аккредитованной лабораторией Талицкого филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» аттестат аккредитации испытательной лаборатории № РОСС RU.0001.512086 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 04.02.2016г).

Проба № 5108 «рацион: обед» по показателям: калорийность, белки, жиры, углеводы соответствует требованиям МУ 4237-86 (протокол лабораторных испытаний № 5108 от 04.07.18г, выданный аккредитованной лабораторией Талицкого филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» аттестат аккредитации испытательной лаборатории № РОСС RU.0001.512086 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 04.02.2016г).

Проба № 5106 «компот из сухофруктов» по показателю Аскорбиновая кислота (витамин С) соответствует требованиям Инструкции № 978-72 (протокол лабораторных испытаний № 5106 от 29.06.18г, выданный аккредитованной лабораторией Талицкого филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» аттестат аккредитации испытательной лаборатории № РОСС RU.0001.512086 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 04.02.2016г).

Протокол лабораторных испытаний № 5111 от 29.06.2018г. "Део-хлор", рабочий раствор 0,015%" в объеме проведенных испытаний не соответствует требованиям Инструкции № 24/12. Массовая доля активного хлора 0,08%(норма 0,012 -0,018%) .

Выявлены нарушения нормативных документов

№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья ФЗ №52	дата выявления и содержание нарушения	№ вопроса чек/листа
1.	СП 1.1.1058-01	1.5	Статья 11	27.06.2018г. с 12-30 до 15-30 установлено: Не проводится производственный контроль в том числе посредством проведения лабораторных испытаний за соблюдением СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 "Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы"(имеется компьютерный класс, но не проведены и не представлены протоколы лабораторного испытания), что является нарушением п. 1.5 СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий" согласно которого-Юридические лица и индивидуальные предприниматели в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно - эпидемиологических	

				заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно - эпидемиологический надзор, в том числе: осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции.	
2.	СанПиН 2.1.4.1074-01	3.4.1.	ст.19 п.1	27.06.2018г. с 12-30 до 15-30 установлено: по результатам производственного контроля питьевая вода не соответствует по химическому составу а именно; по показателю железо. - по результатам лабораторного контроля в период проведения надзорных мероприятий - по химическому составу, а именно по показателям :железо, мутность, цветность	3.3.6,3.3.e
3.		3.4.3.	ст.19 п.1	27.06.2018г. с 12-30 до 15-30 установлено: Используется для хозяйственно-бытовых и технологических нужд питьевая вода не соответствующая СанПиН по химическому составу. а именно :зафиксированы нарушения в ходе лабораторных испытаний - проба № 5112 "Вода питьевая централизованного водоснабжения -разводящая сеть (пищевлок) " не соответствует требованиям п. 3.4.3. 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 по показателям: железо (в норме -0,3 мг) , что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 5112 от 05.07.18г, выданным Талицким филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области" (АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ № РОСС RU.0001.512086. Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 04.02.2016).	
4.		3.5.	ст.19 п.1	27.06.2018г. с 12-30 до 15-30 установлено: Используется для хозяйственно-бытовых и технологических нужд питьевая вода не соответствующая СанПиН по химическому составу. а именно :зафиксированы нарушения в ходе лабораторных испытаний - проба № 5113 "Вода питьевая централизованного водоснабжения -разводящая сеть (пищевлок) " не соответствует требованиям п. 3.5. 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 по показателям: мутность- (в норме -2,6 ЕМФ) , цветность (в норме - 20гр) что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 5113 от 05.07.18г, выданным Талицким филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области" (АТТЕСТАТ	

				АККРЕДИТАЦИИ № РОСС RU.0001.512086. Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 04.02.2016).	
5.		1.3.	ст.19 п.1	27.06.2018г. с 12-30 до 15-30 установлено: Используется для хозяйственно-бытовых и технологических нужд питьевая вода не соответствующая СанПиН по химическому составу, а именно :зафиксированы нарушения в ходе лабораторных испытаний проба № 5113 "Вода подземного источника централизованного водоснабжения (скважина) " не соответствует требованиям п. 1.3. ГН 2.1.5.1315-03 "Предельно допустимые концентрации химических веществ в воде водных объектов хозяйственно-питьевого и культурно - бытового водопользования" по показателям: железо (в норме -0,3 мг) , кремний , марганец , что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 5113 от 05.07.18г, выданным Талицким филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области" (АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ № РОСС RU.0001.512086. Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 04.02.2016).	
6.	СП 2.3.6.1079-01	3.8.	ст.22 п.1	27.06.2018г. с 12-30 до 15-30 установлено: производственное оборудование и моечные ванны не присоединены к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки, что является нарушением п.3.8 СП 2.3.6.1079-01. "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила", согласно которого: производственное оборудование и моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны).	
7.		4.14.	ст.24 п.1	27.06.2018г. с 12-30 до 15-30 установлено: на пищеблоке в горячем цехе оборудован стол для приготовления холодных блюд и закусок. Помещение горячего цеха не оборудовано устройствами для защиты от инсоляции (жалюзи, специальные стекла и другие устройства, отражающие тепловое излучение), что является нарушением п. 4.14 СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" в соответствии с которым, в цехе для приготовления холодных блюд и закусок, предусматривается применение устройств для защиты от инсоляции (жалюзи, специальные стекла и другие устройства, отражающие тепловое излучение).	
8.		5.9. измене н СП 2.3.6.2 867-11 от	ст.17 п.1	27.06.2018г. с 12-30 до 15-30 установлено: - в помещениях (участках) по порционированию готовых блюд, упаковке и формированию наборов готовых блюд не установлена бактерицидная лампа, что является нарушением п. 5.9 СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-	5.3.а,5.3.д

	31.03.2 011		эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" согласно которого -В цехах для приготовления холодных блюд, мягкого мороженого, в кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных, в цехах и на участках по порционированию готовых блюд, упаковке и формированию наборов готовых блюд устанавливаются бактерицидные лампы, которые используются в соответствии с инструкцией по эксплуатации (пункт в редакции, введенной в действие с 29 мая 2011 года Изменениями и дополнениями N 4 от 31 марта 2011 года, - см. предыдущую редакцию).	
9.	5.15.	ст.13 п.1	27.06.2018г. с 12-30 до 15-30 Установлено, в учреждении не соблюдаются инструкции по приготовлению рабочих растворов дезинфицирующих средств, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 5111 от 29 июня 2018, выданным ИЛЦ Талицкого филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области", (аттестат № РОСС RU.0001.512086, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 04.02.2016 г.), проба № 5111 "Део-хлор" рабочий раствор 0,015%, не соответствует инструкции 24/12 при норме 0,012.- 0,018.%, содержание активного вещества составило 0.08 %, что является нарушением п. 5.15. СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" согласно которого в организациях применяются моющие и дезинфицирующие средства, которые используются в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциям	
10.	10.2.	ст.17 п.1	27.06.2018г. с 12-30 до 15-30 установлено:- в помещениях (участках) по порционированию готовых блюд, упаковке и формированию наборов готовых блюд не проводится обработка поверхностей бактерицидной лампой, что является нарушением п. 10.2 СП 2.3.6.1079-01 согласно которого -Место установки бактерицидных ламп должно обеспечивать обработку максимально большой площади и захватывать пространство под производственными столами. Лампы регулярно протираются от пыли. Работа персонала в помещении при включенной бактерицидной лампе не проводится. Включение бактерицидных ламп производится в соседнем помещении.	5.3.а,5.3.д
11.	14.3. измене н СП 2.3.6.2 867-11 от 31.03.2 011	ст.17 п.1	27.06.2018г. с 12-30 до 15-30 установлено: Не обеспечивается производственный контроль за воздействием на работников физических факторов (микроклимат, шум, вибрация, освещенность) и за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны производственных помещений, что является нарушением п. 14.3 СП 2.3.6.1079-01 согласно которого -Порядок и периодичность производственного контроля, в том числе лабораторных исследований, устанавливаются	4.7.

				организацией по согласованию с органами и учреждениями госсанэпидслужбы. Номенклатура, объем и периодичность производственного контроля за качеством и безопасностью поступающего производственного продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессом производства, а также условиями труда, соблюдением правил личной гигиены работниками должны соответствовать виду, типу и мощности организации и определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания.	
12.	СанПиН 2.4.3259-15	4.8.	ст.28 п.1	27.06.2018г. с 12-30 до 15-30 установлено: Не оборудованы сушилки для просушивания ветоши (ветошь сушат на ведрах) , что является нарушением п. 4.8 СанПиН 2.4.3259-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей" (далее СанПиН 2.4.3259-15) согласно которого -Для хранения уборочного инвентаря на каждом этаже здания организации для детей-сирот оборудуются специальные помещения со сливом и местом для просушивания ветоши.	
13.		4.15.	ст.28 п.1	27.06.2018г. с 12-30 до 15-30 установлено: В групповых не обеспечены условия для просушивания верхней одежды и обуви (сушат на батареях) , что является нарушением п. 4.15 СанПиН 2.4.3529-15 согласно которого - Раздевальное помещение (прихожая) оборудуется шкафами для раздельного хранения одежды и обуви. В каждой воспитательной группе должны быть обеспечены условия для просушивания верхней одежды и обуви детей. Для этих целей оборудуется специально выделенное помещение (место). Не допускается сушка белья, одежды и обуви в помещении для отдыха и игр, жилых комнатах (спальнях), помещении для приема и (или) приготовления пищи.	
14.		7.2.	ст.28 п.1	27.06.2018г. с 12-30 до 15-30 установлено: При организации питьевого режима бутилированной водой не обеспечены контейнера для сбора использованных одноразовых стаканов (собирают в ведра для мусора) , что является нарушением п. 7.2 СанПиН 2.4.3259-15 согласно которого -При организации питьевого режима с использованием бутилированной воды должно быть обеспечено достаточное количество чистой посуды (стеклянной, фаянсовой или одноразовых стаканчиков), а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды; контейнерами - для сбора использованной посуды одноразового применения. Допускается использование ребенком бутилированной питьевой воды непосредственно из потребительской упаковки при объеме упаковки, не превышающем 0,33 литра.	
15.		8.2.	ст.28 п.1	27.06.2018г. с 12-30 до 15-30 установлено: Стены на лестничной клетке и коридоре на 2-м этаже имеют дефект в виде выбоин , что является	

				нарушением п. 8.2 СанПиН 2.4.3259-15 согласно которого -Потолки, стены и панели всех помещений должны быть гладкими, без щелей, трещин, деформаций, признаков поражений грибком и следов подтеков.	
16.		8.3.	ст.28 п.1	27.06.2018г. с 12-30 до 15-30 установлено: полы в коридоре на 2-м этаже „линолеум в жилых комнатах имеют дефект в виде потертостей, неровностей, заплат, что является нарушением п.8.3 СанПиН2.4.3259-15 согласно которого -Полы в помещениях должны быть гладкими, плотно пригнанными, без щелей и дефектов. Плинтуса должны плотно прилегать к стенам и полу.	
17.		9.3.	ст.19 п.1	27.06.2018г. с 12-30 до 15-30 установлено: Питьевая вода не соответствует СанПиН по показателям :железо, окисляемость перманганатная, цветность, мутность, кремний , что является нарушением п. 9.3 СанПиН 2.4.3259-15 согласно которого -Вода должна отвечать санитарно-эпидемиологическим требованиям на питьевую воду.	
18.		13.4.	ст.28 п.1	27.06.2018г. с 12-30 до 15-30 установлено: на мягкую мебель не предусмотрены сменные чехлы, что является нарушением п. 13.4 СанПиН 2.4.3259-15 согласно которого -Количество сменных чехлов для мягкой мебели (диваны, кресла) должно быть не менее двух комплектов.	
19.		13.5.	ст.28 п.1	27.06.2018г. с 12-30 до 15-30 установлено: В теплое время года в жилых помещениях не предусмотрены москитные сетки на окна направленные на предотвращение проникновения насекомых, что является нарушением п. 13.5 СанПиН 2.4.3259-15 согласно которого -В теплое время в помещениях столовой, спален, игровых, медицинского назначения устанавливаются москитные сетки на окна и распашные двери или проводятся другие мероприятия, направленные на предотвращение проникновения насекомых в помещения.	
20.	СанПиН 2.4.5.2409-08	5.6	Статья 14	27.06.2018 г. с 12-25 по 15-10 при проведении плановой проверки в отношении ГКУ СО СРЦН" Заводоуспенский" расположенного по адресу : Свердловская область, Тугулымский район, п. Заводоуспенское , ул. Комсомольская,1 обнаружено: не соблюдается инструкция по разведению дезинфицирующего средства , а именно массовая доля активного хлора в рабочем растворе "Део-Хлор" не соответствует инструкции 24/12 при норме 0,012.- 0,018. % содержание активного вещества составило 0.08, что подтверждается протоколом лабораторного исследования № 5111 от 29 июня 2018, выданного Талицким филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области", согласно п. 5.6.СанПиН 2.4.5.2409-08 : Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.	
21.		6.10	ст.17 п.1	27.06.2018г. с 12-30 до 15-30 установлено: В примерном меню, утвержденном директором	

				<p>учреждения Сорокиной О.А. не приводятся ссылки на рецептуры в соответствии со сборником рецептур (Мини винегрет, салат из свежей капусты, нарезка из отварных овощей с зеленым горошком), что является нарушением п. 6.10 СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" (далее СанПиН 2.4.5.2409-08) согласно которого - Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.</p>	
22.		6.11	ст.17 п.1	<p>27.06.2018г. с 12-30 до 15-30 установлено: Производство готовых блюд (мини винегрет; нарезка из отварных овощей с зеленым горошком, салат из свежей капусты производится без наличия технологических карт (в наличии имеются технико-технологические карты которые оформлены не в соответствии с приложением 5 настоящих санитарных правил), что является нарушением п. 6.11 СанПиН 2.4.5.2409-08 согласно которого - Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с рекомендациями (приложение 5 настоящих санитарных правил). Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготовления блюд и их пищевую ценность.</p>	
23.		9.4	ст.17 п.1	<p>27.06.2018 г. с 12-30 по 15-30 при проведении плановой проверки в отношении ГКУ СО СРЦН "Заводоуспенский" расположенного по адресу: Свердловская область, Тугулымский район, п. Заводоуспенское, ул. Комсомольская, 1, обнаружено: Для обеспечения физиологической потребности в витаминах не соблюдается инструкция по витаминизации третьих блюд, при проведении лабораторного испытания готового блюда "компот из сухофруктов" содержание Аскорбиновой кислоты (витамин С) при норме не менее 20 мг на порцию содержится 11,5 мг на порцию, что подтверждается протоколом лабораторного испытания № 5106 от 29.06.2018г., выданным Талицким филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области", что является нарушением п. 9.4 СанПиН 2.4.5. 2409-08 "Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов. Инстантные витаминные напитки готовят в</p>	

				соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.	
24.	СП 3.5.1378-03	4.1.5.	ст.29 п.1	27.06.2018г. с 12-30 до 15-30 установлено: в моечной кухонной посуды дезинфицирующий раствор приготовлен в стеклянной емкости с надписью "Хлорамин" 0,015%. На данной емкости не указано его назначение, даты приготовления, предельного срока годности, а инструкция представлена на "Део-хлор", а также в помещении для хранения и разведения дезинфицирующих, моющих средств хранятся бутылки с дезинфицирующими средствами и мыльно содовым раствором не имеющие четкие надписи с указанием названия препарата, его концентрации, назначения, даты приготовления, предельного срока годности, что является нарушением п. 4.1.5. СП 3.5.1378-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности" согласно которого: Емкости с дезинфицирующими, моющими и стерилизующими средствами должны иметь четкие надписи с указанием названия препарата, его концентрации, назначения, даты приготовления, предельного срока годности.	

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:
Юридическое лицо ГКУ СО «СРЦН «Заводоуспенский»

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 3,5% "Самарское"	АО "Данон"Россия	ООО "Виктория"	158 от 18.06.2018	1 кг	72	60	0	
1.07	2	Масло "Крестьянское" сладко-сливочное	ООО Первая линия	ООО "Виктория"	160 от 18.06.2018	1 кг	388	5.25	0	
1.01.1	3	Вырезка из говядины "Лопаточная часть"	ОАО "Северное сияние"	ООО "Виктория"	162 от 18.06.2018	1 кг	415	12.47	0	
1.23	4	Хлеб крестьянский 1 С	ИП Коркина Л.Н.	ИП Коркина Л.Н.	б.н от 18.06.2018	1 кг	21	6	0	

Приложение № 2 к акту проверки

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

№		перечень №№ из прил.1
	не соответствует требованиям по результатам л/и	
1	безопасности	
2	качества	
3	подлинности (фальсификация)	
	нарушение требований маркировки продукции	
4	без информации (в т.ч. на русском языке)	
5	с неполной информацией	
6	с недостоверной информацией	
7	наличие знака соответствия без подтверждения соответствия	
	нарушение требований к документам	
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	недостоверное декларирование продукции	
12	контрафактная продукция	
13	упаковка не соответствует требованиям НД	
14	имеются явные признаки недоброкачества	
15	сроки годности истекли	

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

Протоколы лабораторных испытаний № 5111, 5106 от 29.06.2018г, 2072 от 02.07.2018г, № 5104, 5105 от 06.07.2018г, №№ 5107- 5110 от 04.07.2018г, 5112, 5113 от 05.07.2018г, 5114, 5116 от 04.07.2018г, 5115 от 17.07.2018г, 2071 от 11.07.2018, 2200, 2201 от 12.07.2018г, выданные аккредитованной лабораторией Талицкого филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» аттестат аккредитации испытательной лаборатории № РОСС RU.0001.512086 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 04.02.2016г

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

Подписи лиц, проводивших проверку:
Ведущий специалист - эксперт Талицкого
отдела Управления Роспотребнадзора
по Свердловской области

Ольшанченко Галина Алексеевна

должность

подпись

ФИО

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):
ДИРЕКТОР СОРОКИНА ОЛЬГА АНАТОЛЬЕВНА

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

18.07

2018г.

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