

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 Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда  
адрес: 623102, Свердл. область, г. Первоуральск, ул. Вайнера, д. 4  
тел.(3439) 24-52-15  
E-mail:mail\_11@66.rosпотребнадзор.ru  
ОКПО 77149652. ОГРН 1056603541565. ИНН/КПП 6670083677/667001001

место составления акта  
623102, Свердл. область, г. Первоуральск, ул. Вайнера, д. 4

АКТ ПРОВЕРКИ

Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области  
в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда  
юридического лица

18.03.2019 г. 15 час.00 мин.

На основании распоряжения № 01-01-01-03-11/1792 от 05.02.2019 г.  
заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области, заместителя главного  
государственного санитарного врача по Свердловской области О.В. Диконской

была проведена плановая выездная проверка в отношении:

Государственного автономного учреждения социального обслуживания Свердловской области "Социально-  
реабилитационный центр для несовершеннолетних Ревдинского района", 623283, Свердловская обл., г. Ревда,  
Толстого ул., 2а

объект с указанием адреса (место проведения проверки):

Государственное автономное учреждение социального обслуживания Свердловской области "Социально-  
реабилитационный центр для несовершеннолетних Ревдинского района", 623283, Свердловская обл., г. Ревда, Л. Толстого ул., 2а

Дата и время проведения выездной проверки: с 18.02.2019 по 18.03.2019

| №  | Дата выхода на<br>объект проверки<br>(число, месяц, год) | Время нахождения<br>на объекте<br>(с ____ ч. ____ мин.<br>по ____ ч. ____ мин. ) | Продолжительность<br>проверки (кол-во<br>часов, проведенных<br>на объекте) | Наименование, адрес объекта проверки   |
|----|--|--|--|--|
| 1. | 25.02.2019 г.  | с 12 ч. 00 мин. по 14<br>ч. 30 мин.  | 2 ч. 30 мин.   | Государственное автономное учреждение<br>социального обслуживания Свердловской<br>области "Социально-реабилитационный<br>центр для несовершеннолетних<br>Ревдинского района", 623283,<br>Свердловская обл., г. Ревда, Л. Толстого<br>ул., 2а |
| 2. | 28.02.2019 г.  | с 13 ч. 00 мин. по 13<br>ч. 30 мин.  | 30 мин.  | Государственное автономное учреждение<br>социального обслуживания Свердловской<br>области "Социально-реабилитационный<br>центр для несовершеннолетних<br>Ревдинского района", 623283,<br>Свердловская обл., г. Ревда, Л. Толстого<br>ул., 2а |

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней с 18.02.2019 по 18.03.2019 в т. ч. выездная - 1 рабочий  
день/ 3 часа 00 минут.

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе  
Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда

О проведении плановой выездной проверки уведомлен посредством получения копии распоряжения от 05.02.2019 г.  
№ 01-01-01-03-11/1792 по эл.почте: rvd-sd@gov66.ru в 15 ч. 00 мин. 05.02.2019г.

Заверенную печатью копию распоряжения от 05.02.2019 г. № 01-01-01-03-11/1792 о проведении плановой выездной  
проверки получила лично 25.02.2019г. директор Щербакова Елена Викторовна

Лицо, проводившее проверку  
Шулина Екатерина Андреевна

специалист- эксперт Территориального отдела Управления  
Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Первоуральск,  
Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда

При проведении проверки присутствовала:  
 Директор Щербакова Елена Викторовна  
 При проведении проверки осуществлялась

фотосъемка

Canon PowerShot SX510 HS

О проведении фотосъемки

уведомлена

В ходе проверки установлено:

1. Данные учета субъекта права

|     |                                 |  |
|-----|---------------------------------|--|
| 1.  | наименование                    | Государственное автономное учреждение социального обслуживания Свердловской области "Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних Ревдинского района" |
| 2.  | адрес                           | 623283, Свердловская обл., г. Ревда, Толстого ул., 2а  |
| 3.  | дата регистрации                | 18.04.2002   |
| 4.  | ИНН                             | 6627010827   |
| 5.  | ОКПО                            | 50307519   |
| 6.  | ОГРН                            | 1026601644520  |
| 7.  | организационно-правовая форма   | Учреждения   |
| 8.  | вид собственности               | Государственная собственность  |
| 9.  | наличие ППК                     | есть   |
| 10. | ОКВЭД                           | 87.90  |
| 11. | группировка предпринимательства | бюджетные организации  |
| 12. | руководитель: ФИО, должность    | Щербакова Елена Викторовна, директор   |
| 13. | телефон, факс, e-mail           | 8(343 97) 5 – 28 – 85, email: rvd-sd@gov66.ru  |

2. Данные учета объектов и выявленные нарушения

| Данные по объекту |   |  |           |                 |        |         |                   |
|-------------------|---|--|-----------|-----------------|--------|---------|-------------------|
| 1.                | наименование  | Государственное автономное учреждение социального обслуживания Свердловской области "Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних Ревдинского района" |           |                 |        |         |                   |
| 2.                | адрес   | 623283, Свердловская обл., г. Ревда, Л. Толстого ул., 2а   |           |                 |        |         |                   |
| 3.                | ОКВЭД   | 87.90 Деятельность по уходу с обеспечением проживания прочая   |           |                 |        |         |                   |
| 4.                | ведомственная классификация                             | учреждения для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (87.90)   |           |                 |        |         |                   |
| 5.                | классификация предприятия розничной торговли            |  |           |                 |        |         |                   |
| 6.                | наличие ППК   | есть   |           |                 |        |         |                   |
| 7.                | наличие ИИИ   | нет  |           |                 |        |         |                   |
| 8.                | руководитель: ФИО, должность                            | Щербакова Елена Викторовна, директор   |           |                 |        |         |                   |
| 9.                | телефон, факс, e-mail                                   | 8(343 97) 5 – 28 – 85, email: rvd-sd@gov66.ru  |           |                 |        |         |                   |
| 10.               | контактная информация                                   |  |           |                 |        |         |                   |
| 11.               | численность населения под влиянием деятельности объекта | условия труда  | продукция | работы и услуги | сбросы | выбросы | загрязнение почвы |
|                   | всего   | 55   | 0         | 23              | 0      | 0       | 0                 |
|                   | женщины   | 51   |           |                 |        |         |                   |
|                   | подростки 15-17 лет                                     |  |           |                 |        |         |                   |

Предмет проверки

| № п/п | наименование НД   |
|-------|---|
| 1.    | Федеральный закон от 26.12.2008 № 294 - ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»; |
| 2.    | Федеральный закон от 30.03.1999 № 52 - ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;  |
| 3.    | Федеральный закон от 27.12.2002 года № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;  |
| 4.    | Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29 – ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;   |
| 5.    | Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ "Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака";  |
| 6.    | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;  |
| 7.    | ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;   |
| 8.    | ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;   |
| 9.    | ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;  |

|     |   |
|-----|---|
| 10. | ТР ТС 008/2011 «О безопасности игрушек»;  |
| 11. | ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;   |
| 12. | ТР ТС 023/20011 "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей";   |
| 13. | ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;  |
| 14. | ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;  |
| 15. | ТР ТС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;  |
| 16. | ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;   |
| 17. | ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»;  |
| 18. | 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;  |
| 19. | 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; |
| 20. | СанПиН 2.1.7.1322-03 Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления;   |
| 21. | СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования;   |
| 22. | СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов;  |
| 23. | СанПиН 2.3.2.1940-05 Организация детского питания;  |
| 24. | СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.  |
| 25. | СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» С изменениями по СанПиН 2.3.2. 2888-11;   |
| 26. | СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий.   |
| 27. | СанПиН 42-128-4690-88 Санитарные правила содержания территорий населенных мест;   |
| 28. | СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней;   |
| 29. | СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности;  |
| 30. | СанПиН 3.5.2.1376-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации, проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих;   |
| 31. | СП 3.5.3.3223-14 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий.  |
| 32. | СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. С изменениями по СП 1.1.2193-07;                   |
| 33. | СП 3.1.7.2616-10 Профилактика сальмонеллеза;  |
| 34. | СП 3.1.1.3108-13 Профилактика острых кишечных инфекций;   |
| 35. | СП 3.1.2.3114-13 Профилактика туберкулеза;  |
| 36. | СП 3.1.2.3109-13 Профилактика дифтерии;   |
| 37. | СП 3.1.2952-11 Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита;  |



|     |  |
|-----|--|
| 38. | СП 3.1.2.3117-13 Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций;  |
| 39. | СП 3.3.2367-08 Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней;   |
| 40. | СП 3.1.3.2352-08 Профилактика клещевого вирусного энцефалита;  |
| 41. | СанПиН 3.2.3215-14 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации;  |
| 42. | СП 3.1.2.3113-13 Профилактика столбняка;   |
| 43. | СП 3.1.3310-15 "Профилактика инфекций, передающихся иксодовыми клещами";   |
| 44. | 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 (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».   |
| 45. | Проверочные листы (Приложение № 1 Приказ Роспотребнадзора от 18.09.2017 № 860 "Об утверждении форм проверочных листов (списков контрольных вопросов), используемых должностными лицами территориальных органов Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при проведении плановых проверок в рамках осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2017 № 49396). |

#### Описательная часть

Государственное бюджетное учреждение социального обслуживания населения Свердловской области "Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних Ревдинского района" расположено в отдельно стоящем двухэтажном здании, по адресу г. Ревда, Л. Толстого ул., 2а, в озелененном районе (в лесном массиве).

Через территорию организации не проходят магистральные инженерные коммуникации водоснабжения, канализации, теплоснабжения, энергоснабжения.

Территория центра имеет наружное электрическое освещение.

На территории выделены следующие зоны: игровая, физкультурно-спортивная, хозяйственная и зона отдыха.

Для защиты детей от солнца на площадке установлен теневой навес. Навес оборудован деревянным полом на расстоянии 15 см от земли и имеет ограждения с 3 сторон высотой 1,5 м. Территория центра оснащена игровым и спортивным оборудованием в соответствии с возрасто-возрастными особенностями детей. На территории игровой площадки установлена песочница.

Для хранения игрушек и другого оборудования, используемых на территории, оборудовано специальное помещение (пристрой к веранде).

Хозяйственная зона расположена вдали от игровой и физкультурной площадок.

На территории хозяйственной зоны размещены место для сушки белья, проветривания и выколачивания ковровых изделий.

В хозяйственной зоне установлен контейнер для сбора мусора с крышкой. Контейнерная площадка располагается на расстоянии 20,5 м от угла здания центра имеет твердое покрытие. Контейнерная площадка огорожена с трех сторон.

Уборка на территории проводится ежедневно.

Очистка мусорного контейнера производится при его заполнении на 2/3 объема. Транспортирование, обработку, обезвреживание, захоронение ТБО осуществляется по договору №16/ЮЛ на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами от 24.12.2018, заключенному с ООО «ТБО«Экосервис».

Дезинфекция контейнерной площадки осуществляется по договору № 47 о выполнении услуг от 01.01.2018 г., заключенному с ООО «Кора». Акт приемки-сдачи работ по договору от 31.12.2018 г. приложен.

На момент проверки уборка территории от снега проводится по мере необходимости. Расположение на территории построек и сооружений, функционально не связанных с государственным автономным учреждением социального обслуживания Свердловской области «Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних Ревдинского района» отсутствует.

В здании предусмотрены следующие зоны:

- для проживания детей.
- для отдыха, игр, занятий.
- для хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья, приготовления и приема пищи,
- для проведения реабилитационных мероприятий,
- административно-хозяйственного назначения;
- санитарно-бытовые помещения.

Входы в здание оборудованы тамбурами.

Проектная вместимость составляет 23 ребенка, на момент проверки в организации проживает 23 ребенка в возрасте от 3 до 18 лет. В центре оборудованы 2 воспитательные группы.

Набор помещений воспитательной группы для детей школьного возраста включает: 6 двухместных спальных комнат, по 9 кв.м. каждая и 1 трехместная комната площадью 14 кв.м., 2 зоны для отдыха и игр (по 16 кв.м. каждая),

2 комнаты для подготовки уроков (по 16 кв.м. каждая), комната воспитателя (6,0 кв.м.), раздевальная (20 кв.м.), санитарно-бытовые помещения (раздельные санитарные узлы для мальчиков и девочек по 12 кв.м. каждая).

Набор помещений воспитательной группы для детей дошкольного возраста включает: спальную комнату на 8 кроватей площадью 26 кв.м., помещение для отдыха и игр площадью 45 кв.м., санитарный узел площадью 15 кв.м., раздевальная площадью 12 кв.м.

Минимальные площади помещений соответствуют требованиям санитарных правил.

Для хранения уборочного инвентаря в умывальной зоне оборудован шкаф.

Спальни оборудованы стационарными кроватями в соответствии с росто-возрастными особенностями детей, шкафами для хранения личных вещей детей, тумбочками.

Зоны для отдыха и игр оборудованы стеллажами для хранения игр и игрушек, развивающего, обучающего оборудования и инвентаря, столами и стульями, диванами, телевизором.

Диваны покрыты специальными сменными чехлами, позволяющие проводить их стирку (имеется 4 сменных чехла).

В центре используются игрушки и мебель, безвредные для здоровья детей и имеющие документы, подтверждающие их безопасность.

Комната для приготовления уроков оборудована канцелярскими шкафами, столами и стульями в соответствии с росто-возрастными особенностями детей.

В туалете для мальчиков располагается 3 умывальные раковины для детей и 1 для сотрудников, душ, 3 унитаза. Туалеты оборудованы кабинками с дверями. Унитазы оборудованы сиденьями, изготовленными из материалов, допускающих их обработку моющими и дезинфицирующими средствами. В каждой кабинке имеется туалетная бумага и педальное ведро.

В туалете для девочек располагается 3 умывальные раковины для детей и 1 для сотрудников, душ, 2 унитаза и 1 биде. Туалеты оборудованы кабинками с дверями. Унитазы оборудованы сиденьями, изготовленными из материалов, допускающих их обработку моющими и дезинфицирующими средствами. В каждой кабинке имеется туалетная бумага и педальное ведро.

В туалете для детей дошкольного возраста располагается 3 умывальные раковины для детей 1 для сотрудников, душ, 3 унитаза. Туалеты оборудованы кабинками с дверями. Унитазы оборудованы сиденьями, изготовленными из материалов, допускающих их обработку моющими и дезинфицирующими средствами. В каждой кабинке имеется туалетная бумага и педальное ведро.

Все санитарно-техническое оборудование исправно, без сколов, трещин и других дефектов.

Каждый ребенок обеспечен индивидуальной мочалкой.

Раздеральные комнаты оборудованы шкафами для раздельного хранения одежды и обуви. В раздевальных комнатах выделены места для сушки верхней одежды и обуви детей.

Приемно-карантинное отделение отсутствует так как дети поступают в центр после обследования в ГБУЗ СО «Ревдинская городская больница».

В центре имеется помещения прачечной для стирки постельного белья, полотенец и личных вещей. В состав прачечной входит: постирочная с 4 стиральными машинами, 1 сушильной машиной и 2 ваннами со сливным трапом, сушильной и складом чистого белья. Чистое белье хранится в шкафах.

Питание детей осуществляется в обеденном зале. Обеденный зал рассчитан на 23 посадочных места. Площадь обеденного зала 30 кв.м. из расчета 1,3 кв.м на 1 посадочное место, что обеспечивает одновременный прием пищи всеми детьми. При обеденном зале установлено 2 умывальные раковины, из расчета 1 умывальная раковина на 12 посадочных мест, что соответствует требованиям санитарных правил, с мылом и полотенцем.

Пищеблок работает на сырье и имеет следующий набор помещений: овощной склад, склад сухих и сыпучих продуктов, зона холодильного оборудования, гарманже, мойка столовой посуды, мойка кухонной посуды, цех первичной обработки овощей, горячий цех, мясо-рыбная зона, зона вторичной обработки овощей. В горячем цеху выделены следующие зоны: зона готовой продукции, зона холодных закусок. Объемно-планировочные решения исключают встречный поток сырья, сырой и готовой продукции. Технологическое оборудование размещено с учетом свободного доступа к нему для его обработки и обслуживания. Оборудование исправно.

Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов – цельнометаллические.

Для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные столы, ножи и доски. Доски выполнены из дерева твердых пород, без дефектов покрытия.

Доски, ножи промаркированы. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющего средства «мыльно-содовый раствор», ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках.

Кухонная посуда, столы, оборудование, промаркировано и используется по назначению.

Тепловое технологическое оборудование (плита) оборудована механической вытяжной системой вентиляции.

Все производственные ванны оборудованы воздушными разрывами, 20 мм, от верха приемной воронки, которая установлена выше сифонных устройств.

Пищеблок обеспечен централизованным горячим и холодным водоснабжением. На случай отключения горячего водоснабжения пищеблок оборудован накопительным водонагревателем с жесткой разводкой по системе.

Во всех производственных помещениях, моечной, санузле установлены раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

Режим мытья кухонной посуды соответствует требованиям санитарных правил. Ванна оборудована смесителем

с гибким шлангом и душевой насадкой. Подача горячей и холодной воды осуществляется через смесители.

Для мытья столовой посуды установлена трехсекционная ванна. Ванна оборудована смесителем с гибким шлангом и душевой насадкой. Подача горячей и холодной воды осуществляется через смесители.

Для мытья посуды используется мыльно-содовый раствор, инструкции по применению имеются.

Моечные ванны имеют маркировку объемной вместимости и обеспечены пробками из резиновых материалов.

Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

Обработка яиц проводится в цехе первичной обработки овощей, используя для этих целей промаркированные емкости. Для обработки яйца используют дезинфицирующее средство «Хлорамин Б». Инструкции по обработке яиц имеются.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется с документами (сертификаты, декларации соответствия, ветеринарные свидетельства) подтверждающими их качество и безопасность.

Продукция поступает в таре поставщика. Хранится либо в таре поставщика, либо в промаркированных емкостях.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки хранятся до окончания реализации продукции.

Отобранная проба «Мороженная пищевая рыбная продукция минтай (дальневосточный) В-1, обезглавленный, мороженный, глазированный сорт 1» не соответствует требованиям п. 33 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» по показателю массовая доля глазури – обнаружено  $6,7 \pm 0,7 \%$  (при норме не более 5%), что подтверждается экспертным заключением по результатам лабораторных испытаний №3541 от 04.03.2019 г., выданным Первоуральским филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области" аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС. RU. 0001. 510229 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 19.04.16 г. и протоколом лабораторных испытаний №3541 от 04.03.2019 г., выданным Первоуральским филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области" аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС. RU. 0001. 510229 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 19.04.16 г.

Представлены копии сопроводительных документов на пищевую продукцию «Мороженная пищевая рыбная продукция минтай (дальневосточный) В-1, обезглавленный, мороженный, глазированный сорт 1»:

- копия ветеринарной справки №1435091592 от 06.02.2019 г.,
- копия ветеринарной справки №1536854870 от 26.02.2019 г.,
- копия товарно-транспортной накладной №1441 от 26.02.2019 г.

Отсутствуют документы на пищевые продукты, обеспечивающие прослеживаемость: не представлены документы на реализуемую пищевую продукцию «Мороженная пищевая рыбная продукция минтай (дальневосточный) В-1, обезглавленный, мороженный, глазированный сорт 1» от производителя ООО РКЗ «Кайтес» до поставщика ООО «Торговый дом «Наша рыба».

Входной контроль осуществляется ответственным лицом (заведующей производством). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов. Журнал ведется по установленной форме.

Условия хранения скоропортящихся продуктов не нарушены, пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима. Температура в среднетемпературных холодильниках от +2 до +6°C, в низкотемпературных – 19 до – 23°C.

Склад для хранения сухих и сыпучих продуктов оборудован прибором для измерения температуры и влажности воздуха.

На 25.02.2019 г. в овощном складе температура составляет 12°C, относительная влажность воздуха 87 %, не соблюдаются условия хранения пищевых продуктов в соответствии с условиями, указанными на маркировочных ярлыках:

- смесь компота, урожай 2018 года и абрикос сушеный (курага), урожай 2018 года необходимо хранить при температуре +5 - +10°C и относительной влажности воздуха не более 70 % (Фотоматериал № 3).

Ржаной и пшеничный хлеб хранится отдельно в шкафу, дверки имеют отверстия для вентиляции. Уборку хлебного шкафа проводят в соответствии с требованием санитарных правил.

В центре имеется примерное двухнедельное меню на 3 возраста:

- примерное двухнедельное меню и пищевой ценности приготовленных блюд (осень-зима) для возрастной группы 3 – 7 лет, утвержденное директором Щербаковой Е.В. 03.07.17 г.,
- примерное двухнедельное меню и пищевой ценности приготовленных блюд (весна-лето) для возрастной группы 3 – 7 лет, утвержденное директором Щербаковой Е.В. 03.07.17 г.,
- примерное двухнедельное меню и пищевой ценности приготовленных блюд (весна-лето) для возрастной группы 11 – 17 лет, утвержденное директором Щербаковой Е.В. 01.02.16 г.,
- примерное двухнедельное меню и пищевой ценности приготовленных блюд для возрастной группы 12 – 17 лет, утвержденное директором Щербаковой Е.В. 09.11.15 г.

Выдача готовой пищи проводится после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции ведется по установленной форме.

На 25.02.2019 г. проба «Обеденный рацион» не соответствует информации указанной в меню-раскладке по показателям:



- общая калорийность составила 865,23 Ккал, при допустимой величине допустимого уровня 1034,06 -1142,9 Ккал.

- углеводы составили 126,2 г., при величине допустимого уровня 171,48 – 189,53 г.

Что подтверждается экспертным заключением по результатам лабораторных испытаний №3201 от 28.02.2019 г., выданным Первоуральским филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области" аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС. RU. 0001. 510229 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 19.04.16 г. и протоколом лабораторных испытаний №3201 от 28.02.2019 г., выданным Первоуральским филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области" аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС. RU. 0001. 510229 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 19.04.16 г.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Пробы отбираются прокипяченными ложками в прокипяченную посуду с плотно закрывающимися крышками. Суточные пробы сохраняют в течение 48 часов (не считая выходных дней), в специальном холодильнике при температуре +2 - + 6<sup>0</sup>С (на момент обследования температура в холодильнике была +4<sup>0</sup>С)

Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, результаты осмотра заносятся в журнал здоровья.

Питьевой режим организован с использованием кипяченой питьевой воды. Кипяченая вода храниться не более 3 часов, на пищеблоке имеется график замены воды. На каждого ребенка имеется индивидуальный промаркированный стакан.

Обеденные столы моются горячей водой с добавлением мыльно-содового раствора после каждого приема пищи. Производственные столы для сырой продукции в конце каждого рабочего дня моют с использованием дезинфицирующего средства (Део-хлор).

Уборочный инвентарь для мытья овощного цеха и склада сухих и сыпучих продуктов храниться в цехе первичной обработки овощей в специально отведенном месте, что соответствует требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

Пищевые отходы собираются в специально промаркированные ведра с крышками. Очистка ведер проводится по мере их заполнения не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра промываются 2% раствором кальцинированной соды, ополаскиваются горячей водой и просушиваются.

Работники пищеблока обеспечены специальной одеждой (по 3 комплекта на 1 человека).

Стены в помещениях пищеблока гладкие, без щелей, трещин, деформаций, признаков поражения грибком и следов подтеков, что обеспечивает проведение уборки влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Полы во всех помещениях гладкие, плотно пригнанные, без щелей и дефектов. Плинтуса плотно прилегают к стенам и полу.

Здание центра оборудовано системами холодного и горячего водоснабжения и канализации.

Здание оборудовано системами отопления и вентиляции. Индивидуальное испытание оборудования и ревизия вентиляционных каналов выполнены по договору технического обслуживания системы вентиляции №32 от 17.04.2018 г., заключенному с ИП Дворинков П.М. Акты выполненных работ прилагаются.

Для контроля температурного режима жилые помещения оборудованы бытовыми термометрами, которые прикреплены к стене на высоту 1,2 м от пола.

Все помещения ежедневно проветриваются. Проветривание осуществляется через фрамуги в отсутствие детей. Фрамуги функционируют в любое время года.

Помещения имеют естественное и искусственное освещение.

Световые проемы в групповой ячейке оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами (шторами светлых тонов).

Остекление окон выполнено из цельного стеклопакета.

Неисправные и перегоревшие лампы утилизируются по договору с ООО «Урал-ЭКО» (Лицензия 066 № 00310 от 10.04.18, выдана Федеральной службой по надзору в сфере природопользования). Согласно договору № 2375/ЗУ/2019 от 05.02.2019 г. ООО «Урал-ЭКО» осуществляет сбор, обезвреживание и транспортировку опасных отходов производства и потребления I класса опасности.

Режим дня для детей дошкольного возраста и организация воспитательно-образовательного процесса, в том числе физического воспитания обеспечивается в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».

В режиме дня двигательная активность для дошкольников и младших школьников составляет 50% дневного времени, а для старших школьников – 30%

Во второй половине дня организована самоподготовка детей школьного возраста с 15:20 до 16:20 и с 19:25 до 19:55.

Спортивные и физкультурные мероприятия проводятся с учетом состояния здоровья, физической подготовленности и групп здоровья детей.

При организации сна учитываются возрастные нормы суточной потребности детей во сне: для детей 6-7 лет – 11 часов, 8-9 лет – 11-10,5 часов, 10 лет – 10,5 часов, 11-12 – 10-9 часов, 13-14 лет – 9,5-9 часов, 15 лет и старше – 9-8,5 часов. Подъем детей осуществляется в 8 часов утра. Отход ко сну детей младшего школьного возраста организован в 21.00, детей среднего и старшего школьного возраста в 21.30 - 22.30.

После ночного сна в режиме дня предусмотрена утренняя зарядка не менее 15 минут.

Личная гигиена включает в себя утренний и вечерний туалет, мытье рук перед едой и по мере необходимости.

На утренний туалет в режиме дня отводится 20 минут, который совмещают вместе с закаливанием.

В режиме дня организован пятиразовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с интервалами между приемами пищи не более 3,5 часов для детей дошкольного возраста и не более 4 часов для детей школьного возраста.

В режиме дня для детей школьного возраста предусмотрены прогулки в первой и второй половине дня суммарной продолжительностью 3,5 часа для детей младшего школьного возраста, 2,5 часа для детей среднего и старшего возраста.

Вечерняя прогулка проводится перед ужином, после выполнения домашнего задания.

В режиме дня выделено время на подготовку уроков, для детей во 2-3 классах – 1,5 часа, в 4-5 классах – 2 часа, в 6-8 классах – 2,5 часа, в 9-11 классах – 3,5 часа.

Между учебными занятиями и началом приготовления уроков предусмотрен перерыв 2-2,5 часа для отдыха и прогулки.

В режиме дня предусмотрено свободное время для младших школьников 1-1,5 часа, для старших школьников – 1,5 -2 часа (для занятий по интересам).

Уборка помещений проводится при отсутствии детей в помещении не менее одного раза в день, а так же по мере необходимости при открытых фрамугах с применением моющих средств, в соответствии с инструкцией по применению.

Ежедневно моются загрязняющиеся поверхности (ручки дверей, шкафов, подоконники, выключатели, мебель, включая столы) и места скопления пыли (полы у плинтусов и под мебелью, радиаторы, арматуру осветительных приборов, вентиляционные решетки).

На 25.02.2019 г. раздевалке дошкольной группы у окна имеется дефект покрытия пола, а именно отсутствие плотно пригнутого линолеума (Фотоматериал № 1).

На 25.02.2019 г. в раздевалке дошкольной группы у окна имеются дефекты стены в виде отслоение краски около подоконника и трещины над окном (Фотоматериал № 2).

В жилых помещениях (спальнях) влажную уборку проводят после ночного сна; в обеденном зале, помещении для приема пищи - после каждого приема пищи.

Каждый ребенок обеспечивается комплектом полотенец (для лица и рук, для ног и банное), индивидуальными предметами личной гигиены (зубная щетка, мыло, мочалка, расческа).

На каждого ребенка есть по три комплекта постельного белья, включая полотенца и две смены на матрасников.

Постельное белье и полотенца маркированы индивидуально для каждого ребенка. Постельное белье, кроме наволочек, маркировано у ножного края.

Смена постельного белья, полотенца проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю в день помывки детей.

Санитарно-техническое оборудование подлежит ежедневному мытью и дезинфекции. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с моющим средством, затем обрабатываются дезинфицирующим средством. Душевая кабина, умывальные раковины и унитазы чистят щетками с использованием чистяще-дезинфицирующих средств.

Уборочный инвентарь, используемый для уборки туалетов, имеет специальную (красную) маркировку.

Генеральная уборка помещений проводится один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Грязное белье собирается в двойной мешок из материи, и отправляется к месту стирки. Матерчатые мешки после использования подвергаются стирке.

С целью выявления детей, пораженных педикулезом и чесоткой, проводят регулярные (один раз в неделю) осмотры детей. В случае обнаружения пораженных педикулезом или чесоткой детей проводят комплекс мероприятий в соответствии с требованиями, установленными нормативными документами. В организации ведут журнал учета несовершеннолетних детей на педикулез и кожные заболевания, дата последнего осмотра 18.02.2019 г., выявленных нет.

Дезинфекционные мероприятия проводятся в соответствии с действующими нормативно-методическими документами с использованием средств, разрешенных в установленном порядке для применения в детских учреждениях, организацией представлены свидетельства о государственной регистрации и декларации о соответствии на дезинфицирующие средства «Део-хлор», «Эдель», «жидкое мыло (кожный антисептик)» «Делиа-сент», «Дезо-триз». Все виды обработок дезинфекционными средствами проводятся в отсутствие детей.

Дезинфицирующие средства хранят в месте недоступном для детей. Условия хранения дезинфицирующих средств не нарушены.

Рабочий раствор дезинфицирующего средства «Део-хлор» готовится в соответствии с инструкцией, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 3205 от 26.02.2019 г., выданным Первоуральским филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области" аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС. RU. 0001.510229 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 19.04.16 г.

Согласно сведениям о кадровом составе на 21.02.2019 г. в организации работает 47 сотрудников, в соответствии со списком представлено 47 личных медицинских книжек сотрудников. Все личные медицинские книжки установленного образца.

В представленных 25.02.2019 г. копии личной медицинской книжке отсутствуют данные о прохождении периодического медицинского осмотра стоматолога у воспитателя Огоновской А.В. (последняя отметка от 18.05.17 г.).

В представленной 25.02.2019 г. копиях личных медицинских книжек отсутствуют данные о прохождении



предварительных медицинских осмотров:

- осмотра стоматолога воспитателя Суфияновой Н.В. (последняя отметка от 05.06.17 г.),
- осмотра врачом-оториноларингологом у сотрудников: воспитателя Вавиловой И.Г., воспитателя Дубининой С.Д.,

- осмотра психиатра и нарколога у сотрудников: воспитателя Вавиловой И.Г., воспитателя Дубининой С.Д.

Допущен к исполнению трудовых обязанностей сотрудник, не привитый против инфекционного заболевания в соответствии с законодательством Российской Федерации, в личной медицинской книжке отсутствуют данные о профилактических прививках:

- против вирусного клещевого энцефалита: у воспитателя Вавиловой И.Г. (трудоустроилась 14.08.2018г., последняя отметка от 29.02.2000 г.).

В личной медицинской книжке воспитателя Дубининой С.Д. (трудоустроилась 23.11.2018 г.) отсутствует отметка о своевременном прохождении гигиенического обучения и аттестации на знание санитарных норм и правил.

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий в государственном автономном учреждении социального обслуживания Свердловской области «Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних Ревдинского района», утвержденная директором Е.В. Щербаковой 09.01.2018 г., соответствует требованиям СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

При выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля руководитель принимает меры, направленные на устранение выявленных нарушений.

При проведении лабораторного производственного контроля проба рабочего раствора дезинфицирующего средства «Экохлор» имеет массовую долю активного хлора  $0,005 \pm 0,001\%$  (менее 0,014-0,017%), что подтверждается копией протокола лабораторных испытаний №14033 от 26.02.2018 г., выданного Первоуральским филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области" аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС. RU. 0001. 510229 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 19.04.16 г. Для обеспечения приготовления рабочего раствора дезинфицирующего средства «Экохлор» в соответствии с инструкцией №19, проведен инструктаж медицинской сестры Целищевой М.М. За 2018 год и истекший период 2019 года программа выполнена в полном объеме.

Согласно представленным протоколам лабораторных испытаний неудовлетворительных результатов не зафиксировано.

Руководителем учреждения введен запрет курения табака на территории и в помещениях организации. Знаки о запрете курения для обозначения территорий, зданий и объектов имеются.

В ходе проведения проверки были проведены лабораторные исследования: воды питьевой централизованного водоснабжения, рабочего раствора дезинфицирующего средства, смывы с объектов внешней среды, общей освещенности, параметров микроклимата, пробы «Мороженая пищевая рыбная продукция минтай (дальневосточный) В-1, обезглавленный, мороженный, глазированный сорт 1», пробы обеденного рациона, пробы сладкого напитка на содержание витамина С, пробы картофельного пюре по микробиологическим показателям. Результаты лабораторных испытаний воды питьевой централизованного водоснабжения, рабочего раствора дезинфицирующего средства, смывы с объектов внешней среды, общей освещенности, параметров микроклимата, пробы сладкого напитка на содержание витамина С, пробы картофельного пюре по микробиологическим показателям соответствуют требованиям нормативных документов. Протоколы лабораторных испытаний, экспертные заключения к акту прилагаются.

В ходе проведения плановой выездной проверки в отношении: Государственного автономного учреждения социального обслуживания Свердловской области "Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних Ревдинского района" (623283, Свердловская обл., г. Ревда, Толстого ул., 2а) выявлены нарушения нормативных документов

| № п/п | № нормативного документа | пункт НД                          | статья ФЗ №52          | дата выявления и содержание нарушения  |
|-------|--------------------------|-----------------------------------|------------------------|--|
| 1.    | ТР ТС 021/2011           | ст. 17<br>п. 7<br>ст. 17<br>п. 12 | ст.15 п.5<br>ст.17 п.1 | На 25.02.2019 г. в овощном складе температура составляет 12°C, относительная влажность воздуха 87 %, не соблюдаются условия хранения пищевых продуктов в соответствии с условиями, указанными на маркировочных ярлыках:<br>- смесь компота, урожай 2018 года и абрикос сушеный (курага), урожай 2018 года необходимо хранить при температуре +5 - +10°C и относительной влажности воздуха не более 70 %. |
|       | СанПиН 2.3.2.1324-03     | 1.6.<br>3.3.2.                    |                        |  |
|       | СП 2.3.6.1079-01         | 7.11.                             |                        |  |
|       | СанПиН 2.4.3259-15       | 6.13.                             |                        |  |
| 2.    | ТР ЕАЭС 040/2016         | п. 33                             | ст.15 п.5              | Для приготовления готовых кулинарных изделий используется «Мороженая пищевая рыбная продукция минтай (дальневосточный) В-1, обезглавленный, мороженный, глазированный сорт 1» не соответствующей требованиям п. 33 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» по показателю массовая доля глазури –обнаружено $6,7 \pm 0,7 \%$  |

|    |                      |   |   |   |
|----|----------------------|---|---|---|
|    |                      |   |   | (при норме не более 5%), что подтверждается экспертным заключением по результатам лабораторных испытаний №3541 от 04.03.2019 г., выданным Первоуральским филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области" аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС. RU. 0001. 510229 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 19.04.16 г. и протоколом лабораторных испытаний №3541 от 04.03.2019 г., выданным Первоуральским филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области" аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС. RU. 0001. 510229 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 19.04.16 г.  |
| 3. | ТР ТС 021/2011       | ст. 5 п. 3  | ст.15 п.5   | Отсутствуют документы на пищевые продукты, обеспечивающие прослеживаемость: не представлены документы на реализуемую пищевую продукцию «Мороженная пищевая рыбная продукция минтай (дальневосточный) В-1, обезглавленный, мороженный, глазированный сорт 1» от производителя ООО РКЗ «Кайтес» до поставщика ООО «Торговый дом «Наша рыба».  |
| 4. | СанПиН 2.4.3259-15   | 8.3.  | ст.28 п.1   | На 25.02.2019 г. раздевалке дошкольной группы у окна имеется дефект покрытия пола, а именно отсутствие плотно пригнутого линолеума.   |
| 5. | СанПиН 2.4.3259-15   | 8.2.  | ст.28 п.1   | На 25.02.2019 г. в раздевалке дошкольной группы у окна имеются дефекты стены в виде отслоение краски около подоконника и трещины над окном.   |
| 6. | СанПиН 2.4.3259-15   | 6.9.  | ст.17 п.1   | На 25.02.2019 г. проба «Обеденный рацион» не соответствует информации указанной в меню-раскладке по показателям:<br>- общая калорийность составила 865.23 Ккал, при допустимой величине допустимого уровня 1034.06 -1142,9 Ккал,<br>- углеводы составили 126.2 г., при величине допустимого уровня 171.48 – 189.53 г., что подтверждается экспертным заключением по результатам лабораторных испытаний №3201 от 28.02.2019 г., выданным Первоуральским филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области" аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС. RU. 0001. 510229 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 19.04.16 г. и протоколом лабораторных испытаний №3201 от 28.02.2019 г., выданным Первоуральским филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области" аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС. RU. 0001. 510229 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 19.04.16 г.  |
|    | СанПиН 2.4.5.2409-08 | 6.22.   |   |   |
| 7. | СанПиН 2.4.3259-15   | 15.1.   | Статья 11<br>ст.29 п.1<br>ст.34 п.1<br>ст.34 п.3<br>ст.34 п.5<br>Статья 35<br>ст.36 п.1 | В представленной 25.02.2019 г. копии личной медицинской книжке отсутствуют данные о прохождении периодического медицинского осмотра стоматолога у воспитателя Огоновской А.В. (последняя отметка от 18.05.17 г.).<br>В представленных 25.02.2019 г. копиях личных медицинских книжек отсутствуют данные о прохождении предварительных медицинских осмотров:<br>- <u>осмотра стоматолога</u> воспитателя Суфияновой Н.В. (последняя отметка от 05.06.17 г.),<br>- <u>осмотра врачом-оториноларинголога</u> у сотрудников: воспитателя Вавиловой И.Г., воспитателя Дубининой С.Д.,<br>- <u>осмотра психиатра и нарколога</u> у сотрудников: воспитателя Вавиловой И.Г., воспитателя Дубининой С.Д.<br>Допущен к исполнению трудовых обязанностей сотрудник, не привитый против инфекционного заболевания в соответствии с законодательством Российской Федерации, в личной медицинской книжке отсутствуют данные о профилактических прививках:<br>- <u>против вирусного клещевого энцефалита</u> : у воспитателя Вавиловой И.Г. (трудоустроилась 14.08.2018г., последняя отметка от 29.02.2000 г.).<br>В личной медицинской книжке воспитателя Дубининой С.Д. |
|    | СП 3.1/3.2.3146-13   | 6.1.<br>7.1.<br>7.3.<br>7.4<br>7.6<br>8.1.<br>8.2.<br>8.3.<br>18.1. |   |   |
|    | СП 3.1.3.2352-08     | 6.1.<br>6.3.4.<br>6.9.  |   |   |
|    | СанПиН 3.2.3215-14   | 17.2.   |   |   |
|    | СП 3.1.3310-15       | 8.1.  |   |   |
|    | СП 3.1.2.3117-13     | 13.1.   |   |   |
|    | СП 3.1.2.3114-13     | 15.1.<br>15.4.  |   |   |
|    | СП 3.1.1.3108-13     | 11.1.<br>11.2.  |   |   |
|    |                      |   |   |   |
|    |                      |   |   |   |

|             |  |  |
|-------------|--|--|
| Приказ 302н | Прил.<br>2 п.п.<br>20<br>Прил.<br>3 п.п.<br>6, 7,<br>11, 16,<br>33 | (трудоустроилась 23.11.2018 г.) отсутствует отметка о своевременном прохождении гигиенического обучения и аттестации на знание санитарных норм и правил. |
|-------------|--|--|

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

Щербакова Елена Викторовна, директор Государственного бюджетного учреждения социального обслуживания населения Свердловской области "Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних Ревдинского района".

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):

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

#### Прилагаемые документы

- 1) Фотоотчет на 5 листах.
- 2) Протоколы отбора смывов с объектов окружающей среды и материала на стерильность от 25.02.2019 г., протокол отбора воды от 25.02.2019 г., протокол отбора дезинфицирующих средств, растворов от 25.02.2019 г., протокол измерения физических факторов от 25.02.2019 г., протокол отбора продовольственного сырья, пищевых продуктов от 25.02.2019 г., протокол отбора продовольственного сырья, пищевых продуктов от 28.02.2019 г.,
- 3) Протоколы лабораторных испытаний: № П-879 от 26.02.2019 г., № П-880 от 27.02.2019 г., № П-896 от 28.02.2019 г., № П-895 от 28.02.2019 г., №3199 от 27.02.2019 г., № 3205 от 26.02.2019 г., №3204 от 26.02.2019 г., №3203 от 01.03.2019 г., №3201 от 28.02.2019 г., №3197 от 04.03.2019 г., №3196 от 04.03.2019 г., №3541 от 04.03.2019 г.,
- 4) Экспертные заключения по результатам лабораторных испытаний: №3541 от 04.03.2019 г., №3201 от 28.02.2019 г.,
- 5) Предписание об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований, о прекращении нарушений требований технических регламентов № 01-11-01-04/1/1285 от 18.03.2019 г.,
- 6) Предписание о разработке программы мероприятий по предотвращению причинения вреда № 66-11-01/04 1285 от 18.03.2019 г.

Подписи лица, проводившего проверку:

Специалист - эксперт Территориального отдела  
Управления Роспотребнадзора по Свердловской  
области в городе Первоуральск, Шалинском,  
Нижнесергинском районах и городе Ревда

Шулина Екатерина Андреевна

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

18.03 2019г.

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: