

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

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

АКТ ПРОВЕРКИ №3/2020-230

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

02.03.2020 г. \_\_16\_\_ час. \_\_00\_\_ мин.

На основании распоряжения № 01-01-01-03-14/1190 от 23.01.2020 г.  
заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области  
И.А.Власова

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:

Государственное автономное учреждение социального обслуживания Свердловской области "Комплексный центр социального обслуживания населения Пышминского района"

623550, Свердловская обл., Пышминский район, пгт. Пышма, ул. Пионерская, 12

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

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

Стационарное отделение 623550, Пышминский район, д. Комарова, Советская ул., 4

Дата и время проведения выездной проверки: с 03.02.2020 по 02.03.2020

№	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	14.02.2020г.	с 12 ч. 05 мин. до 14ч. 15 мин.	2 часа 10 мин.	623550, Пышминский район, д. Комарова, ул. Советская, д.4.

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 Клещев Валерий Сергеевич 23.01.2020 в 10 час. 00 мин.

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

Лицо(а), проводившие проверку

Сыскова Светлана Сергеевна

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

Берсенов Сергей Николаевич

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

Филиппова Ирина Константиновна

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

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

При проведении проверки присутствовали:

Директор Клещев Валерий Сергеевич

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

При проведении проверки осуществлялась

фотосъемка

фотосъемка, киносъемка, звукозапись, видеозапись

Фотокамера телефона Samsung

реквизиты используемой техники: наименование, серия, номер

О проведении фотосъемки

уведомлена (а)

фотосъемка, киносъемка, звукозапись, видеозапись

подпись

В ходе проверки установлено:

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	Государственное автономное учреждение социального обслуживания Свердловской области "Комплексный центр социального обслуживания населения Пышминского района"
2.	адрес	623550, Свердловская обл., Пышминский район, рп Пышма, ПИОНЕРСКАЯ УЛ., 12
3.	дата регистрации	04.12.2002
4.	ИНН	6649003252
5.	ОКПО	54118732
6.	ОГРН	1026601075401
7.	организационно-правовая форма	Государственные автономные учреждения субъектов Российской Федерации
8.	вид собственности	Государственная собственность
9.	наличие ППК	нет
10.	ОКВЭД	88.10
11.	группировка предпринимательства	бюджетные организации
12.	руководитель: ФИО, должность	Клещев Валерий Сергеевич
13.	телефон, факс, e-mail	25647

## 2. Данные учета объектов и выявленные нарушения

Данные по объекту							
1.	наименование	Стационарное отделение					
2.	адрес	623550, Пышминский район, д. Комарова, Советская ул. 4					
3.	ОКВЭД	88.10 Предоставление социальных услуг без обеспечения проживания престарелым и инвалидам					
4.	ведомственная классификация	дома престарелых (87.10)					
5.	классификация предприятия розничной торговли						
6.	наличие ППК	нет					
7.	наличие ИИИ	нет					
8.	руководитель: ФИО, должность						
9.	телефон, факс, e-mail	25647					
10.	контактная информация	psh-so@gov66.ru					
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
	всего	31	0	32	0	0	0
	женщины	25					
	подростки 15-17 лет						

## Предмет проверки

№п/п	наименование НД
1.	ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.
2.	ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки.
3.	ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей.
4.	ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию.
5.	ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции.
6.	ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции.
7.	ТР ТС 035/2014 Технический регламент на табачную продукцию
8.	СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
9.	Закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака.
10.	Закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ Об иммунопрофилактике инфекционных болезней.
11.	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.
12.	СанПиН 2.1.2.2645-10 Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях
13.	СанПиН 2.1.2.2646-10 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы прачечных
14.	СП 2.1.2.3358-16 Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания
15.	СанПиН 2.1.3.2630-10 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность
16.	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
17.	СанПиН 2.1.4.1175-02 Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников.
18.	СанПиН 2.1.6.1032-01 Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест.
19.	СанПиН 2.1.7.1287-03 Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы.
20.	СанПиН 2.1.7.1322-03 Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления.
21.	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий.
22.	СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах
23.	СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
24.	СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
25.	СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

26.	СанПиН 2.4.4.3155-13 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей.
27.	Закон от 22.12.2008 № 268-ФЗ Технический регламент на табачную продукцию
28.	Закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля
29.	СП 3.1.1.3108-13 Профилактика острых кишечных инфекций.
30.	СП 3.1.2.3109-13 Профилактика дифтерии.
31.	СП 3.1.2.3113-13 Профилактика столбняка.
32.	СП 3.1.2.3114-13 Профилактика туберкулеза.
33.	СП 3.1.2.3117-13 Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций.
34.	СП 3.1.2825-10 Профилактика вирусного гепатита А.
35.	СП 3.1.2952-11 Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита.
36.	СП 3.1.3.2352-08 Профилактика клещевого вирусного энцефалита.
37.	СП 3.1.3112-13 Профилактика вирусного гепатита С.
38.	СП 3.1.7.2616-10 Профилактика сальмонеллеза
39.	СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней.
40.	СП 3.2.3110-13 Профилактика энтеробиоза.
41.	СанПиН 3.2.3215-14 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации.
42.	СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности.
43.	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
44.	СП 3.5.3.3223-14 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий.
45.	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.
46.	Закон от 12.03.1999 № 52-ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения.
47.	Закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ Об отходах производства и потребления.

#### Описательная часть

На основании ежегодного плана проведения плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей на 2020 год, утвержденного приказом руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области от 30.10.2019 г. №01-01-01-01/396 (с изменениями от 23.12.2019г.), согласованного прокуратурой Свердловской области, размещенного на сайтах Генеральной прокуратуры ([www.genproc.gov.ru](http://www.genproc.gov.ru)), прокуратуры Свердловской области ([www.prokurat-so.ru](http://www.prokurat-so.ru)), Управления Роспотребнадзора по Свердловской области ([www.66.rosпотребнадзор.ru](http://www.66.rosпотребнадзор.ru)) в соответствии с распоряжением № 01-01-01-03-14/1190 от 23.01.2020 г. заместителя Главного государственного санитарного врача по Свердловской области И.А. Власова, в период с 03.02.2020 по 02.03.2020. проведена плановая выездная проверка юридического лица – Государственного автономного учреждения социального обслуживания Свердловской области «Комплексный центр социального обслуживания населения Пышминского района» 623550, Свердловская обл., Пышминский район, рп Пышма, ПИОНЕРСКАЯ УЛ., 12 (далее по тексту – ГАУ СО «КЦСОН Пышминского района»)

При проведении обследования 14.02.2020г. с 12 ч. 05 мин. до 14ч. 15 мин. установлено:

Стационарное отделение расположено по адресу: 623550, Пышминский район, д. Комарова, ул. Советская, д.4. При входе размещена вывеска с информацией о юридическом лице, адрес объекта. Территория огорожена, охраняется круглосуточной охраной. Подъездные пути к зданию асфальтированные. На территории расположен гараж блочно-модульный, в теплый период организованы места для отдыха проживающих. На нормируемом расстоянии оборудованы 2 контейнера на твердом основании для ТКО, площадка для контейнеров огорожена. имеется копия договора № 313425 от 28.01.2019 г. на оказание услуг по обращению с ТКО с ЕМУП «Спецавтобаза».

Представлена копия свидетельства о государственной регистрации права от 23.12.2015 года на здание, расположенное по адресу Свердловская область, Пышминский район, д. Комарова, ул. Советская, 4. Кадастровый номер 66:20:3001001:218. Запись регистрации № 66-66/020-66/020/300/2015-3085/2. Представлена копия технического паспорта на нежилое здание, расположенное по адресу Свердловская область, Пышминский район, д. Комарова, ул. Советская, 4. Год постройки здания 1985 г.

Стационарное отделение находится в одноэтажном кирпичном здании, рассчитано на 32 места, на момент обследования проживают 32 человека. Один проживающий находится в изоляторе, как вновь поступивший. В изоляторе находится 3 койки, палата одна общая, что является нарушением СП 2.1.2.3358-16 п. 3.9. «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания». В составе помещений медицинского назначения в организации социального обслуживания предусматривается приемно-карантинное отделение с изолятором. Изолятор оборудуется из расчета не менее четырех коек на 100 человек проживающих. При



100 и менее человек предусматривается изолятор на две койки. Количество палат не менее двух (мужская и женская). Изолятор обеспечивается необходимым набором белья, посуды, инвентаря. Изолятор имеет вход. Изолятор оборудован санузлом. В помещениях изолятора стены и пол облицованы плиткой. Плитка окрашена водоотталкивающей краской. Для уборки изолятора используется отдельный промаркированный инвентарь, хранится в специальном шкафу, под ключом. Хранение дезинфицирующих средств (дез-хлор 0.015%) осуществляется в промаркированной емкости, на момент обследования крышка на емкости отсутствовала, что является нарушением СП 2.1.2.3358-16 п. 8.7. «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания». Хранение рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств осуществляется в промаркированных емкостях с крышками.

На каждого поступающего заведена медицинская карта. Приложены результаты обследования на туберкулез, результаты лабораторных исследований на группу возбудителей кишечных инфекций, яйца гельминтов, дифтерию, инфекции, передающихся половым путем, сведения о профилактических прививках и справка об отсутствии контактов с инфекционными больными по месту проживания в течение 21 дня до поступления в организацию социального обслуживания стационарного типа. Медработники вновь поступающих осматриваются на наличие педикулеза и чесотки, затем с периодичностью 1 раз в 7 дней. Осмотры регистрируются в журнале.

В отделении оборудовано 8 комнат. Комнаты расположены по коридорному типу. Две комнаты – мужские и 6 комнат – женские. Самая большая комната рассчитана на 6 человек. В других комнатах находятся по 2-3-4 проживающих. В комнате №2 размещено 4 человека, в комнате № 8 – 6 человек, что является нарушением СП 2.1.2.3358-16 п. 3.5. «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания». Спальные комнаты предусматриваются на 1 - 3 человека.

Мебель в комнатах новая, стульев и тумбочек – по количеству проживающих в них. Так же имеются платяные шкафы для хранения личных вещей. Полки промаркированы (Ф.И.О. проживающих). Количество отделений в шкафах соответствует количеству спальных мест в комнате. Каждый проживающий обеспечивается постельными принадлежностями, постельным бельем и полотенцами (для лица, ног, банное). Постельное белье меняется 1 раз в 7 дней и по мере загрязнения. На матрасах имеются специальные съемные чехлы, которые меняются 1 раз в 7 дней и по мере загрязнения.

Места общего пользования (кухня, душевая, санузлы, две гостиных) связаны через коридор. В гостиных размещены мягкая мебель и телевизоры. Для мягкой мебели используются съемные чехлы (2 комплекта).

Внутренняя отделка в комнатах: в двух первых комнатах стены оклеены бумажными обоями, которые не допускают уборку влажным способом, что является нарушением СП 2.1.2.3358-16 п. 5.1. «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания». Потолки, стены и полы всех помещений должны быть гладкими, без нарушения целостности, признаков поражения грибом и иметь отделку, допускающую уборку влажным способом с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

В других комнатах покраска стен светлых тонов, потолок-покраска, пол – линолеум.

В коридорах и общих комнатах пол выложен плиткой с шероховатой поверхностью, исключающей падение и травмы. Оконные проемы оборудованы пластиковыми стеклопакетами. Для проветривания предусмотрены фрамуги. Освещение – естественное и искусственное – общее, в медкабинете-общее и местное. В качестве источников искусственного освещения во всех помещениях имеются светодиодные лампы, которые закрыты светозащитными плафонами. Люминесцентные лампы отсутствуют.

Отопление в стационарном отделении централизованное, от угольной котельной предприятия МУП ЖКХ «Черемышское». Отопительные приборы – чугунные секционные радиаторы, которые не имеют ограждающих устройств, что является нарушением СП 2.1.2.3358-16 п. 5.6. «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания». Ограждающие устройства отопительных приборов должны быть выполнены из материалов, безопасных для здоровья человека.

Два туалетных помещения расположены в концах коридора. Отделка стен – плитка, потолок – покраска водостойкой краской. Имеется умывальная зона и по 2-е санитарные кабины в каждом помещении. Умывальная зона оборудована умывальными раковинами и вешалками для полотенец. Полотенцесушители отсутствуют. Зона санитарных кабин оборудована унитазами. Уборочный инвентарь хранится в шкафах, промаркирован, ветошь просушена. В отделении имеются только 2 душевых установки на 32 проживающих, что является нарушением СП 2.1.2.3358-16 п. 6.4. «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания». Душевые кабины оборудуются душевыми установками из расчета одна установка на 5 человек. Резиновые коврики с ребристой поверхностью в душевых имеются. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обрабатывается дезинфицирующими растворами. Сиденья на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей обрабатываются с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Ванны, раковины, унитазы чистятся квачами с использованием чистящих и дезинфицирующих средств. В туалетах дезинфицирующие средства применяются в соответствии с режимом, рекомендованным при бактериальных инфекциях; в душевых – рекомендованным при грибковых инфекциях. Дезинфицирующие средства используются в соответствии с методическими указаниями/инструкциями по их применению. Инструкции для приготовления и применения дез-растворов имеются.

Влажная уборка в других помещениях проводится ежедневно с применением моющих и дезсредств. Генеральная

уборка проводится ежемесячно. Хранение дезинфицирующих средств (дез-хлор 0,015%) осуществляется в промаркированной емкости с крышкой в специальном закрывающемся шкафу. Моющие и дезсредства хранятся в упаковках производителя. Уборочного инвентаря достаточно, промаркирован, ветошь просушена, хранится в шкафу.

Работники стационарного отделения обеспечены специальной одеждой (костюмами, халатами, фартуками, шапочками), масками, а также перчатками при работе с грязным бельем и растворами дезинфицирующих средств. Представлены на каждого работника карта средств индивидуальной защиты.

Централизованное горячее водоснабжение в отделении отсутствует. Горячее водоснабжение осуществляется от 3-х водонагревателей.

Холодное водоснабжение – централизованное, ресурсоснабжающая организация – МУП ЖКХ «Черемышское». Производственный лабораторный контроль за качеством воды осуществляется по программе производственного контроля ГАУ СО «КЦСОН Пышминского района» 2 раза в год на основные химические загрязняющие вещества и микробиологические показатели. Разово в разводящей сети обнаружено превышение марганца в 1,4 раза (протокол от 26.04.2019 года № 3034). Исследования проведены филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, г. Камышлов, Камышловском и Пышминском районах» (АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ № РОСС RU.0001.512086 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 04.02.2016 г.). Из 6 проб воды, исследованных в течение 3 лет, в одной пробе обнаружено превышение химического показателя – марганца, что составляет 16,6%. Микробиологического загрязнения не обнаружено.

Канализация - водонепроницаемый выгреб. Заключен договор по вывозу и размещению ЖБО № 14Ж\19 от 09.01.2019 года с МУП ЖКХ «Черемышское».

В стационарном отделении оборудована прачечная для стирки постельного белья, полотенец и личных вещей проживающих. Санитарная одежда сотрудников стирается в этой же прачечной отдельно от вещей проживающих. В отдельном помещении размещены 4 стиральных машины-автомат и один сушильный барабан. Грязное белье хранится в корзинах на полу, чистое белье хранится в шкафах в комнатах и в шкафу в складском помещении сестры-хозяйки. В отдельном помещении оборудована гладильная комната, оснащенная гладильной доской и утюгом. Работник прачечной снабжен спецодеждой и защитными средствами (резиновый фартук, перчатки, обувь). Вентиляция в прачечной - общая приточно-вытяжная. Стены в прачечной выложены плиткой, пол – плитка, потолок-покраска водостойкой краской. Влажная уборка проводится ежедневно. Имеется отдельный уборочный инвентарь, промаркирован, хранится в шкафу.

Общая приточно-вытяжная вентиляция проходит в коридорах и санузлах отделения. В комнатах – естественная вентиляция через фрамуги.

Представлен список сотрудников стационарного отделения на 01.02.2020 года с должностью, с датой рождения, со стажем работы за подписью директора Клещева В.С. В списке указан 31 сотрудник. Представлены личные медицинские книжки работников в количестве 30 книжек. Отсутствует личная медицинская книжка у фельдшера Картавенко И.Ю. (стаж работы 2 г.1 мес.), что является нарушением СП 2.1.2.3358-16 п.8.24. «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания». Каждый работник организаций социального обслуживания должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, допуск к работе.

В личных медицинских книжках имеются данные о прохождении гигиенической аттестации от 25.12.2018 года и от 24.01.2020 года. Периодичность прохождения гигиенической аттестации соблюдается.

Представлены заверенные копии поименных списков лиц, подлежащих периодическим медосмотрам в 2018 и в 2019 годах, списки контингентов, подлежащих предварительным и периодическим медосмотрам в 2018 и 2019 годах. Представлены копии заключительных актов по результатам проведенного периодического медицинского осмотра от 23.08.2018 № 17 и от 23.07.2019 г. № 15. Заключительные акты выданы ГБУЗ СО «Пышминская ЦРБ». Число работников ГАУ «КЦСОН Пышминского района» вместе со стационарным отделением 65, в том числе женщин 54 процент охвата осмотрами 100%. по результатам осмотра, число лиц, нуждающихся в амбулаторном обследовании и лечении -15, в том числе женщин -12, число лиц, нуждающихся в диетическом питании 7, в том числе женщин – 6, число лиц, нуждающихся в диспансерном наблюдении – 31, в том числе женщин -25. Выявлено лиц из группы повышенного риска развития профзаболеваний – 0, выявлено впервые в жизни хронических профессиональных заболеваний -0.

В стационарном отделении образуются 2 вида отходов: класс А и класс Б. Класс А (бумага, пищевые отходы, смет) собирается в одноразовые полиэтиленовые пакеты и затем отправляется в контейнер, расположенный на территории отделения, вывоз отходов осуществляет предприятие ЕМУП «Спецавтобаза». Класс Б – медицинские отходы: шприцы, системы, пробирки для крови, салфетки, перчатки, контейнеры для сбора мочи собираются в одноразовые пакеты желтого цвета и пластиковые желтые контейнеры с маркировкой «Отходы класс Б». Имеется специальная комната для хранения медотходов. Так же имеется холодильник «Бирюса» для хранения медотходов класса Б. Транспортировка и вывоз осуществляет предприятие ООО «ЭкоЛайн» г. Екатеринбург, договор № 539 - 2020/0 от 09.01.2020.

Медработники обеспечены разовыми перчатками, санодеждой. Изделия медицинского назначения однократного применения. После использования обеззараживаются и затем отправляются в отходы класса Б. Отходов класса Г нет. Схема удаления медицинских отходов разработана. Для лечебных процедур имеется процедурный кабинет. Стены - плитка, пол - плитка, потолок - покраска светлых тонов. Внутренняя отделка доступна для проведения влажной уборки, которая проводится ежедневно, генеральная уборка – 1 раз в месяц.



В процедурном кабинете установлено: процедурный столик, рабочий столик, шкаф для медикаментов, холодильник для лекарственных препаратов, настенная бактерицидная лампа, стерилизатор. Учет рабочего времени бактерицидной лампы ведется и регистрируется в журнале. Процедурный кабинет оснащен аптечкой «Анти-Вич». Лекарственные средства в ампулах, таблетки хранятся в шкафу для медикаментов в процедурном кабинете. Имеется кабинет старшей медицинской сестры. Оборудованы шкафы для хранения документации.

Производственный лабораторный контроль за работой процедурного кабинета осуществлялся согласно программе производственного лабораторного контроля 2 раза в год. Исследовались смывы на БГКП, стафилококк, воздух на ОМЧ, на стафилококк, определение массовой доли действующего вещества в рабочих дезрастворах. Неудовлетворительных исследований не выявлено.

Представлены результаты проведения специальной оценки условий труда в стационарном отделении в 2019 году. Проведены исследования химических и физических факторов (искусственное освещение, шум, микроклимат, тяжесть трудового процесса). Исследования соответствуют требованиям гигиенических нормативов. Работа проведена на 14 рабочих местах, работников, занятых на рабочих местах -27, из них женщин -22. Количество рабочих мест с вредными и опасными условиями труда – 2, класс условий труда -3,1(медицинская сестра палатная и водитель автомобиля). Другие работники имеют класс условий труда -2. Работы проведены предприятием ООО «Офискомплект», 620026 г. Екатеринбург, ул. Реактивная, д. 81, оф.5. Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 21.09.2015 года. Аттестат аккредитации РОСС RU.0001.21ЭП 67 выдан 29 июля 2016 года.

В 2019 году, юридическим лицом ГАУ «КЦСОН Пышминского района» на объекте стационарное отделение, Пышминский район, д. Комарова, ул. Советская, д.4 дератизация, дезинсекция, в том числе обследование на заселенность синантропными грызунами и насекомыми помещений проводилась, силами организации дезинфекционного профиля ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии Свердловской области в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, городе Камышлов, Камышловском и Пышминском районах» в рамках договора № 14/1120 от 29.01.2019 г., с утвержденным календарным планом работ ежемесячно, регулярно, в установленном порядке. Приложены акты выполненных работ, работы проводились ежемесячно. Дератизация помещений составила 725,9 м2, дезинсекция 108,7 м2. Акарицидная обработка 0,2 Га.

Представлена программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий ГАУ «КЦСОН Пышминского района». Программа утверждена директором Клещевым В.С. 26 декабря 2017 года. В программе указаны паспортные данные ЮЛ, вид деятельности предприятия. Указана лицензия на осуществление медицинской деятельности: при оказании первичной, в том числе доврачебной, врачебной и специализированной, медико-санитарной помощи организуются и выполняются следующие работы (услуги): 1) при оказании первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по: лечебному делу, сестринскому делу, 2) при оказании первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по: терапии.

Отражены санитарно-эпидемиологические характеристики стационарного отделения. Указаны действующие санитарно-эпидемиологические правила. Перечень должностей работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля. Указан перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний. Имеется перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации, перечень работ, при выполнении которых проводятся обязательные и периодические медицинские осмотры, перечень форм учета и отчетности при осуществлении производственного контроля. Указан перечень возможных аварийных ситуаций.

В присутствии зам.директора Трубина А.В. проведен отбор пробы воды из разводящей сети, кран для мытья рук в туалете на санитарно-химические и микробиологические показатели. Проба воды соответствует требованиям 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». Протокол лабораторных испытаний № 503 от 19.02.2020 г. Исследования проведены филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, г. Камышлов, Камышловском и Пышминском районах» (АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ № РОСС RU.0001.512086 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 04.02.2016 г.).

Проведены замеры микроклимата в жилых комнатах № 2, №5, №6, в 2-х точках: 0,5 м от отопительных приборов и в центре помещения. Температура воздуха соответствует требованиям нормативных документов. Протокол лабораторных испытаний № П-225 от 14.02.2020 года. Исследования проведены филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, г. Камышлов, Камышловском и Пышминском районах» (АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ № РОСС RU.0001.512086 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 04.02.2016 г.).

По представленному списку сотрудников в ГАУ «КЦСОН Пышминского района» стационарное отделение работает 31 человек. Флюорографический осмотр за 2019-2020 год имеется у всех сотрудников. На гельминтозы обследованы все сотрудники.

Проведен анализ представленных личных медицинских книжек в количестве 30 шт., установлено, что не соблюдаются требования к прохождению предварительных медицинских осмотров, а именно нет данных серологического обследования на брюшной тиф, исследования на носительство кишечных инфекций при поступлении на работу, в дальнейшем после поступления на работу обследования так же не проведены у: Долгоненко Н.А. личная медицинская книжка № 17046574, дата поступления в организацию 05.04.2019г., что является

нарушением п.8.24 СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания» согласно которого работники организаций социального обслуживания проходят предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке

Не соблюдаются требования приказа Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011г. №302н "Об утверждении перечней вредных (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядков проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда", п. 20. – рентгенография грудной клетки, исследование крови на сифилис, мазки на гонорею - один раз в год, исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу, исследования на гельминтозы не реже одного раза в год.

Проанализировав прививочные сертификаты, справки о прививках, установлено, что не проводится вакцинопрофилактика против клещевого энцефалита, нет данных о вакцинации, отказ не предоставлен: Сергеев А.А. (ревакцинация от 2012г.), Сизикова А.И. (ревакцинация от 2014г.), Копытова Л.В. (ревакцинация от 2015г.), Коротких Т.Г. (ревакцинация 2008г.), Быкова С.Н. (ревакцинация от 2014г.), не соблюдаются требования п. 6.10. СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита» Вакцинопрофилактику против КВЭ проводят круглогодично в соответствии с медицинскими показаниями и противопоказаниями разрешенными в установленном порядке в Российской Федерации вакцинами и в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок и прививок по эпидемическим показаниям. (Согласно инструкции курс вакцинации две прививки, первая ревакцинация через 12 месяцев после завершения курса вакцинации, последующие ревакцинации осуществляют каждые три года). Факт проведения профилактической прививки или отказа от нее фиксируется в медицинских документах постоянного хранения.

Проанализировав прививочные сертификаты, справки о прививках, установлено, что не проводится вакцинопрофилактика против гриппа, нет данных о вакцинации, отказ не предоставлен: Сергеев А.А., Сизикова А.И., Даурских А.В., Бабинова Н.В., не соблюдаются требования п. 11.2 СП 3.1.2.3117-13 "Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций" согласно которого вакцинации против гриппа в предэпидемический период в первую очередь подлежат лица, относящиеся к категории высокого риска заболевания гриппом и неблагоприятных осложнений при заболевании, к которым относятся: работники сферы обслуживания, транспорта; на основании приказа № 1895-п от 01.11.2017г. «Об утверждении регионального календаря профилактических прививок Свердловской области», вакцинация против гриппа проводится ежегодно, в соответствии с инструкциями по применению вакцин.

Все поступающие в организацию социального обслуживания лица пожилого возраста, лица с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды осматриваются на наличие педикулеза и чесотки. Осмотр на педикулез и чесотку проводится еженедельно, представлен журнал «Осмotra на чесотку и педикулез».

14.02.2020г. с 12 ч. 05 мин. до 14ч. 15 мин. проведено санитарно-эпидемиологическое обследование пищеблока с отбором проб пищевой продукции. Пищеблок ГАУ СО «КЦСОН Пышминского района» расположен в одном здании со стационарным отделением.

Отбор проб и обследование проведено в присутствии шеф-повара Степановой Анны Леонидовны.

В ходе обследования установлено, что в одноэтажном помещении организации социального обслуживания оборудован пищеблок, который обеспечивает питание не менее 3-х раз день проживающих лиц пожилого возраста, лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов. На момент обследования представлено меню, согласно которому организован: завтрак, обед, полдник, ужин, поздний ужин.

Ассортиментный перечень выпускаемых блюд: холодные блюда; супы; вторые блюда; горячие и холодные напитки; мучные изделия.

Производственные, складские помещения и оборудование размещены с соблюдением санитарного законодательства, что обеспечивает качество и безопасность готовой продукции, а также условия труда работающих.

В ходе обследования установлено, что в организации общественного питания не размещаются помещения под жилье, не осуществляются работы и услуги, не связанные с деятельностью организаций общественного питания, а также не содержатся домашние животные и птица.

Для сбора мусора и пищевых отходов на территории отделения установлен контейнер с крышкой на площадке с твердым покрытием. Мусор на пищеблоке собирается в промаркированную тару (пластмассовые ведра с крышками) в одноразовые мешки и выносятся в контейнер, установленный на территории отделения.

Территория организации общественного питания благоустроена, озеленена, находится в чистоте.

Организация общественного питания оборудована системами внутреннего водопровода и канализации.

Водоснабжение - централизованное. На основании представленных документов (протокол № 8443 от 02.10.2019г.) установлено, что на пищеблоке вода, используемая в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующая с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки соответствует требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 8443 от 02.10.2019г., выданный аккредитованным ИЛЦ филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, городе Камышлов, Камышловском и Пышминском районах" (аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.512086, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 04.02.2016г.). По результатам лабораторных испытаний установлено, что проба № 8443 "вода питьевая из разводящей сети" в объеме проведенных испытаний



соответствует требованиям п.3.3; 3.4. 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".

На пищеблоке горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам и производственным раковинам. Установлено, что все производственные цеха (горячий цех, мясорыбный цех) оборудованы раковинами с подводкой горячей и холодной воды (исключение овощной цех). При этом предусмотрены такие конструкции смесителей, которые исключают повторное загрязнение рук после мытья.

В ходе обследования установлено, что в овощном цехе не оборудована раковина для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, вследствие этого руки моют в моечных ваннах, что является нарушением п. 3.3 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: все производственные цеха оборудуются раковинами с подводкой горячей и холодной воды. При этом следует предусматривать такие конструкции смесителей, которые исключают повторное загрязнение рук после мытья. Горячая и холодная вода подводится ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей, а также, при необходимости, к технологическому оборудованию. Температура горячей воды в точке разбора должна быть не ниже 65°C.

Подача горячей воды в производственные помещения (производственные цеха, моечное отделение, складское помещение) осуществляется через электро-водонагреватели. Горячая вода из системы водяного отопления для технологических, хозяйственно-бытовых целей, а также обработки технологического оборудования, тары, инвентаря и помещений не используется.

Канализация – централизованная. Все производственные цеха, моечное отделение оборудованы сливными трапами с уклоном пола к ним.

Производственное оборудование и моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны).

Для персонала отделения и для престарелых и инвалидов оборудованы отдельные туалеты. В туалетах установлены раковины для мытья рук.

На пищеблоке созданы все необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (наличие мыла, полотенца, туалетной бумаги и т.п.).

Отопление – централизованное. В организации предусмотрена система водяного отопления. Нагревательные приборы регулярно очищаются от пыли и загрязнений. На момент проверки содержатся в чистоте.

Освещение – искусственное и естественное. Максимально используется естественное освещение. Светильники в помещениях для хранения и реализации пищевых продуктов имеют защитные плафоны. Искусственное освещение представлено светодиодными лампами. Осветительные приборы, остекленные поверхности окон и проемов содержатся в чистоте и очищаются по мере загрязнения. Светильники общего освещения размещены равномерно по помещению. Осветительные приборы не размещены над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами.

Вентиляция – естественная (через фрамуги и форточки), в горячем цехе автономная искусственная приточно-вытяжная. Отверстия вентиляционных систем закрыты мелкоячеистой металлической сеткой. Помещения грузозонной зоны оборудованы тепловыми завесами для предотвращения попадания наружного воздуха в холодный период года.

В ходе обследования установлено, что в горячем цехе жарочные шкафы для выпечки, являющиеся источником повышенного выделения тепла не оборудованы вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения, что является нарушением п.4.5 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: оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов, оборудуются локальными вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения.

В горячем цехе электроплита, являющаяся, источником повышенного выделения тепла оборудована вытяжным зонтом с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения.

Для обеспечения воздушно-теплого баланса в горячем цехе пищеблока установлен кондиционер.

На основании представленных данных в программе производственного контроля установлено, что общая площадь пищеблока -37,7 кв.м. Производственные помещения:

- мясорыбный цех-12,7 кв.м.
- овощной цех-4,3 кв. м.
- горячий цех-37,7 кв. м.
- моечный цех для столовой посуды -5,9 кв.м.
- моечное отделение кухонной посуды -5,9 кв.м.
- складские помещения -37,7 кв.м.

Пищеблок имеет следующий набор помещений: гардеробная зона; продуктовый склад; материальный склад; тепловой пункт; кабинет сестры хозяйки; овощной цех; мясорыбный цех; горячий цех, разделенный на зоны: моечное отделение столовой и кухонной посуды, зона раздачи готовой продукции, зона выпечки, рабочее место шеф-повара пищеблока, зона приготовления горячих блюд, оборудованная электроплитой, зона выдачи суточного запаса пищевых продуктов, оборудованная шкафом и холодильником, зона (окно) выдачи готовой продукции; подсобное помещение; коридор.

Для реализации готовых блюд оборудован обеденный зал (буфет - раздаточная -17,0 кв.м.), рассчитанный на 16 посадочных мест (питание проводится в два захода). На момент обследования пищеблок обеспечивает питание 32 человек. В буфете - раздаточной предусмотрено все необходимое оборудование: холодильник, микроволновая печь, хлебный шкаф, столы для нарезки хлеба.

Общая продолжительность рабочего времени (смены) на пищеблоке устанавливается в соответствии с действующим законодательством о труде. Пищеблок работает с 07.00 до 20.00 ч. (повара и буфетчицы работают в 2-е смены; кухонный работник, кладовщик в 1-у смену).

Расположение помещений пищеблока предусматривает последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

Набор и площади помещений соответствуют мощности организации и обеспечивают соблюдение санитарных правил и норм.

К технологическому оборудованию обеспечен свободный доступ, резиновые коврики для соблюдения правил техники безопасности имеются.

Отделка производственных и складских помещений: для внутренней отделки помещений используются материалы, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке, которые выдерживают влажную уборку и дезинфекцию.

Склад – стены: отделочная плитка, потолок – побелка, пол –отделочная плитка. Полы выполнены из влагостойких материалов повышенной механической прочности (ударопрочные). Полы по путям загрузки сырья и продуктов питания в складских и производственных помещениях не имеют порогов. Загрузочная оборудована платформой, навесом.

Производственные цеха – пол: отделочная плитка, стены отделаны облицовочной на половину плиткой, выше до потолка водоземлюсионное окрашивание; потолок – побелка. Полы выполнены из ударопрочных материалов, исключающих скольжение, и имеют уклоны к сливным трапам.

Отделка обеденных помещений (залов) выполнена материалами (водоземлюсионное окрашивание) стойкими к санитарной обработке и дезинфекции.

В горячем цехе в зоне для приготовления холодных блюд, на участке по порционированию готовых блюд, устанавливается переносная бактерицидная лампа, которая используется в соответствии с инструкцией по эксплуатации. Журнал работы бактерицидной лампы ведется, на момент обследования представлен.

В производственных цехах не допускается хранение бытовые предметов, зеркал, комнатных растений.

Все помещения пищеблока содержатся в чистоте. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости.

В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

После каждого приема пищи в буфете - раздаточной проводится уборка обеденного стола.

Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция. При необходимости в установленном порядке проводится дезинсекция и дератизация помещений. График проведения санитарных дней с указанием проводимых мероприятий в наличии имеется.

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

В целях предупреждения возникновения и распространения, инфекционных заболеваний уборка складских, производственных и вспомогательных помещений проводится уборщицами, а уборка рабочих мест – работниками на рабочем месте.

Уборщицы обеспечены достаточным количеством уборочного инвентаря, ветошью, моющими и дезинфицирующими средствами.

В организации применяются моющие и дезинфицирующие средства, которые используются в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями, что подтверждается протоколом № 506 от 19.02.2020г., выданный аккредитованным ИЛЦ филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, городе Камышлов, Камышловском и Пышминском районах" (аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.512086, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 04.02.2016г.). Установлено, что проба № 506 "Дез Хлор 0,015%" в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям Инструкции 2/2008 "Инструкция по применению дезинфицирующего средства «ДЕЗ-ХЛОР».

Хранятся дезинфицирующие средства в специально отведенных местах (шкаф) в таре изготовителя. В качестве дез. средства используют Дез-хлор в таблетках, НИКА-2, моющие - прогресс, чистящие-кальцинированная сода, для обезжиривания полов - щелочные растворы.

Установлено, что на пищеблоке косметический ремонт (побелка и покраска помещений, профилактический ремонт санитарно-технического и технологического оборудования) проводится по мере необходимости и его покраска.

В ходе обследования установлено, что организация общественного питания обеспечена достаточным количеством необходимого оборудования и предметами материально-технического оснащения. Представлен список по ППК холодильного, теплового, механического оборудования на пищеблоке. В горячем цехе имеется: плита электрическая с жарочным шкафом ПЭ-6Ш, мармит электрический ПМЭС 70К, мясорубка кухонная ручная, мясорубка электрическая «мулинекс», весы настольные, холодильник «Бирюза» 6С-1-2 ед., духовой шкаф электрический ШЭ-

2Ж; мясорыбный цех: холодильник «Бирюса» 6С-1-2 ед, «мясорубка МИМ-300»; овощной цех: холодильник «Бирюса» 6С-1-2 ед, бактерицидная лампа.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда выполнены из материалов, разрешенных органами госсанэпидслужбы. Для хранения и приготовления готовой пищи используют посуду из нержавеющей стали. Алюминиевая посуда используется только для приготовления и кратковременного хранения пищи.

При работе технологического оборудования исключается возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

Согласно инструкции, санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой и насухо вытираются сухой чистой тканью. Емкости для хранения чистых и грязных ветошей промаркированы. Инструкции по обработке ветошей имеются.

**В целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закреплен за каждой рабочей зоной и имеет специальную маркировку, за исключением разделочного инвентаря в овощном, мясорыбном цехах и горячем цехе, где разделочный инвентарь (ножи, ножницы) не промаркированы, либо маркировка частично стерлась, нечитаемая, что является нарушением п. 6.5 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 целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку. Разделочные ножи маркируются в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: «СР»-сырая рыба, «СО»-сырые овощи.**

В целом на пищеблоке разделочные доски и ножи маркируются в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: «СМ»-сырое мясо, «СР»-сырая рыба, «ВМ»-вареное мясо, «ВР»-вареная рыба, «ВО»-вареные овощи, «Зелень», «Х»-хлеб и т.д.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции хранится раздельно.

Рабочие столы промаркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом.

Согласно инструкции после каждой технологической операции разделочный инвентарь (доски, ножи и др.) подвергают санитарной обработке: механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. Хранят инвентарь в специально отведенном месте (полка).

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов обеспечивает потребности организации.

**В ходе обследования на пищеблоке в овощном цехе обнаружена в использовании посуда (таз) с поврежденной эмалью, что является нарушением п. 6.10 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: посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью не используют.**

В моечном отделении столовой и кухонной посуды установлены две трехсекционные ванны. Инструкции о правилах мытья столовой и кухонной посуды ручным способом с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств, имеются. После мытья посуда просушивается в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах. Чистую посуду хранят на решетках и стеллажах. Термометры для контроля воды имеются. Металлические сетки для ополаскивания имеются, смесители оборудованы гибкими шлангами с душевой насадкой.

Столовые приборы при обработке ручным способом подвергают мытью с применением моющих средств. Емкости промаркированы. Согласно инструкции, приборы ополаскиваются проточной водой и прокаливаются в сухожаровом шкафу в течение 10 мин. Инструкции по обработке и мытью столовых приборов имеются. Чистые столовые приборы (ложки, вилки) хранят в специальных ящиках -кассетах.

Ящик для хранения столовых приборов ежедневно подвергается санитарной обработке.

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

Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, качественная обработка которого невозможна, на пищеблоке не используется.

Доставка сырья и пищевых продуктов, осуществляется специальным транспортом поставщиков. Основные поставщики продукции: ООО «Талицкие молочные фермы»; ООО «ТОРГЛИДЕР»; ООО «СервисПродукт»; ООО «РегионУралТорг».

Поступающее в организацию общественного питания продовольственное сырье и пищевые продукты сопровождаются документами, подтверждающими их качество и безопасность. На всю проинспектированную продукцию представлены товаросопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость пищевой продукции.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в организации не принимается:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- рыб, сельскохозяйственная птица без ветеринарного свидетельства;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные яйца;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;



- крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;
- продукция домашнего изготовления.

Установлено, что продукция поступает в чистой таре, хранение осуществляется в таре производителя (ящики, лотки, мешки и др.) При необходимости перекалывается в чистую, промаркированную в соответствии с видом продукта производственную тару, за исключением продукции, выданной по суточному запасу, а именно: в ходе обследования в горячем цехе в зоне суточного запаса в шкафу в тазу с маркировкой «склад яйцо» хранилась крупа, что является нарушением п. 7.9 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: продукты следует хранить в таре производителя (бочки, ящики, фляги, бидоны и др.), при необходимости - перекалывать в чистую, промаркированную в соответствии с видом продукта производственную тару.

Для хранения продуктов на предприятии оборудован продовольственный склад. Продукты хранятся согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия), хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые, гастрономические; овощи и фрукты.

Сырье и готовые продукты хранятся в отдельных холодильных на полках, стеллажах.

При хранении пищевых продуктов, соблюдаются правила товарного соседства, нормы складирования, условия хранения. Холодильные установки промаркированы. Температурный и влажностный режим в производственных цехах и продовольственном складе контролируется при помощи термометров и гигрометров. Журналы контроля температурно-влажностного режима ведутся. Записи вносятся ежедневно.

Мороженое мясо хранят в отрубях в специально отведенном холодильнике.

Для хранения молочной продукции (молока, сметаны, кисломолочной продукции) на пищеблоке в продуктовом складе оборудован отдельный холодильник. Хранение осуществляется на полках в потребительской таре.

Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.

Птицу мороженую хранят в таре поставщика в морозильной камере;

Рыбу мороженную (горбуша, скумбрия) хранят в морозильной камере;

Масло сливочное хранят в заводской таре в отдельной камере холодильника;

Готовые мясopодукты (колбасы) хранят в таре поставщика или производственной таре;

Яйца хранят на решетках с специально выделенном холодильнике;

Для хранения круп, муки, сахара, макарон оборудованы деревянные поддоны, либо стеллажи, хранят в мешках.

Соль хранят в таре поставщика на стеллажах и поддонах.

Хлеб хранят в специально оборудованном шкафу на полках в буфете - раздаточной. Дверцы в шкафу имеют отверстия для вентиляции. Ржаной и пшеничный хранят отдельно на полках.

В ходе обследования на пищеблоке в буфете - раздаточной отсутствовала щетка для сметания хлебных крошек, а также отсутствовал раствор уксусной кислоты, подтверждающие правила обработки хлебного шкафа, что является нарушением п. 7.26 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: Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке шкафов крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать полки с использованием 1%-ного раствора уксусной кислоты.

Картофель и корнеплоды хранят в деревянном ларе;

Плоды хранят в ящиках, либо коробках в прохладном месте при температуре не выше 12 гр. С.

Чай, консервированную продукцию хранят на стеллажах в сухом проветриваемом помещении (склад).

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

При инспектировании пищевой продукции установлено, что маркировка пищевой продукции соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза, устанавливающего требования к пищевой продукции в части ее маркировки, и соответствующим требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Пищевая продукция, прошедшая оценку (подтверждение) соответствия промаркирована единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

Установлено, что пищевая продукция, находящаяся в розничной продаже на территории Российской Федерации, сопровождается информацией на русском языке и содержит все сведения в соответствии с санитарным законодательством. Маркировка упакованной пищевой продукции содержит сведения:

- 1) наименование пищевой продукции;
- 2) состав пищевой продукции;
- 3) количество пищевой продукции;
- 4) дату изготовления пищевой продукции;
- 5) срок годности пищевой продукции;
- 6) условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки;



- 7) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции;
- 8) рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции;
- 9) показатели пищевой ценности пищевой продукции;
- 10) сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (далее - ГМО).

11) единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

В маркировке упакованной пищевой продукции указаны дополнительные сведения, в том числе сведения о документе, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована пищевая продукция.

Сведения, указанные на русском языке. Маркировка нанесена понятно, легко читаемая и достоверная. Надписи, знаки, символы нанесены контрастно фону, на котором нанесена маркировка. Соблюдаются требования к выбору величины для указания количества упакованной пищевой продукции, а именно: если пищевая продукция жидкая, на маркировке указан ее объем.

При хранении пищевой продукции соблюдаются сроки годности, установленные изготовителем.

Маркировка потребительской и транспортной упаковки масложировой продукции содержит все сведения в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011 и требованиями ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию». Единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза нанесен на каждую упаковку.

Маркировка потребительской упаковки молока и молочной продукции содержит сведения, предусмотренные ТР ТС 022/2011 и соответствует, требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». Единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза нанесен на каждую упаковку любым способом, обеспечивающим его четкое и ясное изображение в течение всего срока годности молока и молочной продукции.

Продукты убоя и мясная продукция, соответствующие требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется, и прошедшие оценку (подтверждение) соответствия, промаркирована единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза. Маркировка продуктов убоя и мясной продукции соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011), а также требованиям, установленным ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции». Маркировка мяса в отрубках соответствует требованиям, указанным в ТР ТС 022/2011, а также следующим требованиям:

- в товаросопроводительной документации и на маркировке продуктов убоя указана следующая информация: вид мяса продуктивного животного, от которого получен продукт убоя, наименование продукта убоя, термическое состояние отрубков ("охлажденное", "замороженное"), анатомическая часть туши (для отрубков);

наименование и место нахождения изготовителя продуктов убоя;

количество продуктов убоя;

дата изготовления, срок годности и условия хранения продуктов убоя.

Соковая продукция из фруктов и овощей, соответствующая требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза, действие которых на них распространяется, и прошедшие оценку (подтверждение) соответствия, промаркирована единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза. На потребительской упаковке соковой продукции содержится информация о минимальной объемной доле сока или фруктового пюре.

Хранение тары и хозяйственных принадлежностей, запасной посуды осуществляется в материальном складе в шкафу на отдельных полках.

При приготовлении блюд, кулинарных изделий строго соблюдается точность технологических процессов. Сотрудникам для работы выделены специальные промаркированные фартуки.

Производство продукции проводится по технической документации, разработанной в установленном законодательством порядке, т.е. на каждое блюдо разработана технологическая карта.

Обработка сырых и готовых продуктов, производится отдельно в специально оборудованных цехах на специально оборудованных столах. Столы имеют ровное покрытие из нержавеющей стали, промаркированы: для сырой рыбной продукции; сырой мясной продукции и для сырой курицы, гастрономия, курица вареная, рыба вареная, мясо вареное и т. д. Мясо, курица, рыба размораживается на воздухе на промаркированных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Инструкции по правилам размораживания продукции имеются.

Заправка салатов осуществляется непосредственно перед отпуском. Инструкция по обработке сырых овощей и зелени, предназначенной для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, имеется.

Согласно инструкции сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-ном растворе уксусной кислоты или 10%-ном растворе поваренной соли в течение 10 мин, с последующим ополаскиванием проточной водой.

Холодные блюда (салаты) готовят на пищеблоке в производственном горячем цехе на специально оборудованном, промаркированном столе в специально отведенной зоне. Разделочный инвентарь выделен отдельный, промаркирован. Хранение осуществляется на полках.

В ходе обследования установлено, что обработка яйца проводится в мясорыбном цехе. Для обработки яйца, используемого для приготовления блюд выделены три промаркированные емкости. Инструкция по обработке яйца имеется. Для дезинфекции применяют дезинфицирующий раствор с моющим эффектом «Ника-2». Ополаскивание яйца проводится в специально отведенной раковине. Чистое яйцо выкладывается в чистую, промаркированную

посуду (таз). Сотруднику, занятому обработкой яиц выделен фартук.

Согласно инструкции, очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание потемнения, высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 ч.

Охлаждение компотов производят в емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде, также на пищеблоке проводится С- витаминизация третьих блюд согласно разработанной инструкции. В качестве витамина используют аскорбиновую кислоту (суточная норма потребности человека в витамине С: 80 мг для взрослых людей).

Промывка гарниров, приготовленных из макаронных изделий и риса, не допускается.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) на пищеблоке запрещается:

- изготовление и продажа изделий из мясной обрести, свиных баков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;
- использование макарон по-флотски;
- использование творога из непастеризованного молока;
- приготовление блинчиков с творогом из непастеризованного молока;
- использование сырого и пастеризованного фляжного молока в натуральном виде без предварительного кипячения;
- переливание кисломолочных напитков (кефир, ряженка, простокваша, ацидофилин и др.) из потребительской тары в котлы - их порционируют непосредственно из бутылок, пакетов в стаканы или подают на раздачу в заводской упаковке;
- приготовление консервов овощных, мясных, рыбных, грибных в герметичной таре;
- приготовление кисломолочных напитков, производство пива, алкогольных и безалкогольных напитков.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценка органолептических показателей и качества блюд регистрируется в журнале «бракеража готовой продукции».

Ежедневно проводится оценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. При этом указывается время изготовления продукта, его наименование, результаты органолептической оценки, включая оценку степени готовности, время разрешения на раздачу (реализацию) продукции, Ф.И.О. изготовителя продукции, Ф.И.О. проводившего органолептическую оценку. На пищеблоке для бракеражной комиссии выделены специальные халаты. Согласно показаниям электронных термометров, установленных на мармите: горячие блюда (супы, напитки) при раздаче имеют температуру не ниже 75 град. С, вторые блюда и гарниры — не ниже 65 град. С. Контроль за температурой блюд на раздаче контролируется при помощи электронных термометров.

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

На пищеблоке соблюдается запрет о недопущении оставлять на следующий день:

- салаты, винегреты, особо скоропортящиеся холодные блюда (кроме тех видов, сроки годности на которые пролонгированы органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке);
- супы молочные, холодные, сладкие, супы-пюре;
- мясо отварное порционированное для первых блюд;
- соусы;
- омлеты;
- картофельное пюре, отварные макароны;
- напитки собственного производства.

Для раздачи готовых блюд используется чистая сухая посуда и столовые приборы. Раздаточный инвентарь имеется в достаточном количестве для каждого вида готовой продукции (блюда).

Для сервировки и порционирования блюд персоналу выделены одноразовые перчатки для каждого вида блюд.

Раздачу пищи производят в буфете — раздаточной дежурные мед. сестры. Раздача пищи производится в специальных халатах для раздачи.

Питьевой режим обеспечен путем выдачи кипяченой воды и дополнительно в коридоре установлен кулер с расфасованной питьевой водой «Родниковая слеза».

На пищеблоке разработано 14 дневное меню. Меню вывешивается на каждый день.

В буфетном отделении установлен холодильник для хранения продуктов престарелых и инвалидов. Ежедневно дежурная медсестра проверяет соблюдение правил и сроков годности (хранения) пищевых продуктов, хранящихся в холодильнике.

При обнаружении продуктов с истекшим сроком годности и имеющих признаки порчи они немедленно изымаются в пищевые отходы.

На пищеблоке установлены пластмассовые ведра с педалью, оснащенные одноразовым мешком для сбора мусора и пищевых отходов. Маркировка имеется.

Удаление пищевых отходов проводится своевременно по мере накопления. Ведра после удаления промываются и дезинфицируются в специально отведенном месте (овощной цех) по графику. Для обработки используют дезинфицирующий раствор Ника Экстра «М» 0,5%. Инструкция по разведению имеется.

Для приготовления хлебобулочных изделий-булочек в производственном цехе оборудован стол. Покрытие стола ровное из нержавеющей стали. Оборудование (стол, весы) промаркированы. Для просеивания муки используют сито. Раковина для мытья рук оборудована, моющие и чистящие средства имеются.

У электропечей и электроприборов в целях соблюдения правил техники безопасности выложены резиновые коврики. Формы и листы для выпечки мучных изделий имеют ровные поверхности, края.

Внутрицеховую тару и инвентарь после освобождения от продуктов подвергают тщательной механической очистке.

В организации созданы все условия для соблюдения правил личной гигиены персонала - установлены раковины для мытья рук, в наличии имеется полотенце, жидкое антибактериальное мыло. Инструкция имеется.

Все работники обеспечены санитарной одеждой. Хранение санитарной одежды проводится в специально оборудованном шкафу, который установлен на пищеблоке в гардеробной зоне. Хранение домашней одежды осуществляется в общей гардеробной для всех сотрудников организации социального обслуживания.

Стирка спец. одежды осуществляется на предприятии (оборудована собственная прачечная)

Работник общественного питания соблюдает следующие правила: оставляет верхнюю одежду, обувь в шкафу, подбирает волосы под колпак, надевает чистую санитарную одежду. Смена спец. одежды осуществляется по мере ее загрязнения. При посещении туалета работник обязан снять спец. одежду, а после посещения тщательно вымыть руки с мылом. При входе в туалет имеется напоминающая надпись: «Сними санитарную одежду». Инструкция имеется.

Осмотр сотрудников на наличие нагноений и порезов проводится ежедневно. Результаты фиксируются в журнале «Осмotra на гнойничковые заболевания». Запись вносится ежедневно.

Куриль и принимать пищу на рабочем месте запрещено. Прием пищи сотрудники осуществляют в буфетной после приема пищи всеми престарелыми и инвалидами КЦСОН.

В организации имеется аптечка с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи.

При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовителем разработаны и внедрены процедуры, основанные на принципах ХАССП. Программа ХАССП представлена.

В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы проводится в специально выделенные и промаркированные стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками. Посуда для хранения суточной пробы обрабатывается кипячением в течение 5 минут. (инструкция по отбору суточных проб имеется).

В ходе обследования 14.02.2020г. в 13.00 ч. установлено, что на пищеблоке не соблюдаются сроки хранения суточных проб, т.е. менее 48 часов, так как отсутствовали пробы от ужина и позднего ужина от 12.02.2020г., что является нарушением п.14.3 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: Суточную пробу от приготовленного блюда отбирают стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Порционные блюда отбираются в полном объеме, при этом салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр. Отобранные суточные пробы сохраняют не менее 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте холодильника при температуре +2 - +6 °С.

Юридическим лицом в соответствии с осуществляемой им деятельностью осуществляется 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. Программа производственного контроля представлена, утверждена директором ГАУ СО «КЦСОН Пышминского района» Клещевым В.С.

Согласно программе, на пищеблоке ведется вся соответствующая документация (журналы): «журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «журнал здоровья», «журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «журнал проведения витаминизации блюд», «журнал работы бактерицидных установок», «журнал учета инфекционных заболеваний», журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой, «журнал аварийных ситуаций», «журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания», «журнал энергетической ценности блюд», накопительная ведомость.

Перечень официально изданных санитарных правил на предприятии, указанных в программе производственного контроля имеется.

Согласно представленным данным (протокола лабораторных испытаний: протокол № 3035 от 23.04.2019г. по исследованиям дезинфицирующего средства; № 8443 от 02.10.2019г. по исследованию питьевой воды на микробиологические и физико-химические показатели; № П-1211 от 23.04.2019г. по исследованию смывов с объектов внешней среды; № 3037 от 26.04.2019г. по исследованию готовой пищи на физико-химические показатели (рацион); № П-1223 от 29.04.2019г. по исследованию смывов с внешней среды) установлено, что производственный лабораторный контроль за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических мероприятий, при реализации пищевых продуктов организацией КЦСОН проводился на базе аккредитованного ИЛЦ филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, городе Камышлов, Камышловском и Пышминском районах" (аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.512086, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 04.02.2016г.).

Лабораторные исследования по микробиологическим показателям проводятся в соответствии с требованиями к санитарно-бактериологическому контролю в организациях общественного питания.

В ходе обследования проведен отбор проб пищевой продукции для лабораторных испытаний согласно предписания № 66-14-15/07-479-2020 от 10.02.2020г. Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, городе Камышлов, Камышловском и Пышминском районах» (приложение №1). По результатам лабораторных испытаний установлено:

-проба № 504 "Картофельное пюре" в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям прил. 1, прил. 2, п.1.8 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции." (протокол от 25.02.2020г.)



- проба № 505 "Рыба жареная" в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям прил. 1 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции.", прил. 1, табл.2 ТР ЕАЭС 040/2016 "Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (протокол от 25.02.2020г).

- проба № 507 "Картофель свежий продовольственный 09.2020" в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям прил. 3, п.6 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции." протокол от 21.02.2020г)

- В объеме проведенных исследований пробы соответствуют требованиям МУ 2657-82 "Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами" (протокол от 18.02.2020г).

- проба № 506 "Дез Хлор 0,015%" в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям Инструкция 2/2008 "Инструкция по применению дезинфицирующего средства "ДЕЗ-ХЛОР"" протокол от 19.02.2020г).

**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	2.4.	Статья 11	При проведении проверки установлено: при осуществлении производственного контроля не обеспечено своевременное информирование органов государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о нарушениях создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, а именно: при осуществлении лабораторного контроля качества питьевой воды на пищеблоке в 2019 г. установлено отклонение качества питьевой воды от гигиенических нормативов по показателю марганец, так измеренное содержание марганца в питьевой воде составило 0,14 мг/дм <sup>3</sup> при допустимой величине не более 0,1 мг./дм <sup>3</sup> , что подтверждено протоколом лабораторных испытаний № 3034 от 26 апреля 2019 г., выданным Талицким Филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии по Свердловской области" АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ № РОСС RU.0001.512086., что является нарушением п. 2.4 СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. ", согласно которого при осуществлении производственный контроль включает в себя своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;	
2.	СП 2.1.2.3358-16	3.5.	ст.24 п.1	При проведении обследования установлено : в комнате №2 размещено 4 человека, в комнате № 8 - 6 человек, что является нарушением СП 2.1.2.3358-16 п. 3.5."Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания" Спальные комнаты предусматриваются на 1 - 3 человека.	
3.	СП 2.1.2.3358-16	3.9.	ст.24 п.1	При проведении обследования выявлено, что изолятор состоит из одной общей палаты, что является нарушением СП 2.1.2.3358-16 п. 3.9. "Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и	



				противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания" В составе помещений медицинского назначения в организации социального обслуживания предусматривается приемно-карантинное отделение с изолятором. Изолятор оборудуется из расчета не менее четырех коек на 100 человек проживающих. При проживании 100 и менее человек предусматривается изолятор на две койки. Количество палат не менее двух (мужская и женская).	
4.	СП 2.1.2.3358-16	5.1.	ст.24 п.1	При проведении обследования выявлено: Отделка стен выполнена материалами не допускающими уборку влажным способом с использованием моющих и дезинфицирующих средств, а именно в комнате №2, №3 стены оклеены бумажными обоями, что является нарушением СП 2.1.2.3358-16. п.5.1."Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания". Потолки, стены и полы всех помещений должны быть гладкими, без нарушения целостности, признаков поражения грибком и иметь отделку, допускающую уборку влажным способом с использованием моющих и дезинфицирующих средств.	
5.	СП 2.1.2.3358-16	6.4.	ст.24 п.1	При проведении обследования выявлено : в отделении имеются только 2 душевых установки на 32 проживающих, что является нарушением СП 2.1.2.3358-16 п.6.4."Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания". Душевые кабины оборудуются душевыми установками из расчета одна установка на 5 человек.	
6.	СП 2.1.2.3358-16	8.7.	ст.29 п.1	При проведении обследования выявлено, что хранение дезинфицирующих средств (дез-хлор 0,015%) в изоляторе осуществляется в промаркированной емкости без крышки , что является нарушением СП 2.1.2.3358-16 п. 8.7. "Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания". Хранение рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств осуществляется в промаркированных емкостях с крышками.	
7.	СП 2.3.6.1079-01	3.3.	Статья 11	В ходе обследования установлено, что в овощном цехе не оборудована раковина для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, вследствие этого руки моют в моечных ваннах, что является нарушением п. 3.3 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: все производственные цеха оборудуются раковинами с подводкой горячей и холодной воды. При этом следует предусматривать такие конструкции смесителей, которые исключают повторное	3.5.

				загрязнение рук после мытья. Горячая и холодная вода подводится ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей, а также, при необходимости, к технологическому оборудованию. Температура горячей воды в точке разбора должна быть не ниже 65°C.	
8.	СП 2.3.6.1079-01	4.5.	ст.24 п.1	В ходе обследования установлено, что в горячем цехе жарочные шкафы для выпечки, являющиеся источником повышенного выделения тепла не оборудованы вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения, что является нарушением п.4.5 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: оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов, оборудуются локальными вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения.	4.9.
9.	СП 2.3.6.1079-01	6.5. измене н СП 2.3.6.2 867-11 от 31.03.2 011	ст.17 п.1	Разделочный инвентарь (ножи, ножницы) в овощном, мясорыбном цехах и горячем цех не промаркированы, либо маркировка частично стерлась, нечитаемая, что является нарушением п. 6.5 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 целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку. Разделочные ножи маркируются в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: "СР"-сырая рыба, "СО"-сырые овощи.	6.1.6
10.	СП 2.3.6.1079-01	6.10.	ст.17 п.1	В ходе обследования на пищеблоке в овощном цехе обнаружена в использовании посуда (таз) с поврежденной эмалью, что является нарушением п. 6.10 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: посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью не используют.	6.1.а,6.5.б
11.	СП 2.3.6.1079-01	7.9.	ст.17 п.1	В горячем цехе в зоне суточного запаса в шкафу в тазу с маркировкой "склад яйцо" хранилась крупа, что является нарушением п. 7.9 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: продукты следует хранить в таре производителя (бочки, ящики, фляги, бидоны и др.), при необходимости - перекладывать в чистую, промаркированную в соответствии с видом продукта производственную тару.	7.6.
12.	СП 2.3.6.1079-01	7.26.	ст.17 п.1	В ходе обследования на пищеблоке в буфете - раздаточной отсутствовала щетка для сметания хлебных крошек, а также отсутствовал раствор уксусной кислоты, подтверждающие правила обработки хлебного шкафа, что является	7.6.

				<p>нарушением п. 7.26 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: Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке шкафов крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать полки с использованием 1%-ного раствора уксусной кислоты.</p>	
13.	СП 2.3.6.1079-01	14.3. измене н СП 2.3.6.2 867-11 от 31.03.2 011	ст.32 п.2	<p>В ходе обследования 14.02.2020г. в 13.00 ч. установлено, что на пищеблоке не соблюдаются сроки хранения суточных проб, т.е. менее 48 часов, так как отсутствовали пробы от ужина и позднего ужина от 12.02.2020г., что является нарушением п.14.3 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: Суточную пробу от приготовленного блюда отбирают стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Порционные блюда отбираются в полном объеме, при этом салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр. Отобранные суточные пробы сохраняют не менее 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте холодильника при температуре +2 - +6 °С.</p>	9.9.
14.	СП 3.1.2.3117-13	11.2.	Статья 35	<p>Не проводится вакцинопрофилактика против гриппа в эпидсезон 2019 истекший период 2020, нет данных о вакцинации, отказ не предоставлен: Сергеев А.А., Сизикова А.И., Даурских А.В., Бабинова Н.В., не соблюдаются требования п. 11.2 СП 3.1.2.3117-13 "Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций" согласно которого вакцинации против гриппа в предэпидемический период в первую очередь подлежат лица, относящиеся к категории высокого риска заболевания гриппом и неблагоприятных осложнений при заболевании, к которым относятся: работники сферы обслуживания, транспорта; на основании приказа № 1895-п от 01.11.2017г. "Об утверждении регионального календаря профилактических прививок Свердловской области", вакцинация против гриппа проводится ежегодно, в соответствии с инструкциями по применению вакцин.</p>	
15.	СП 3.1.3.2352-08	6.9.	Статья 35	<p>Проанализировав прививочные сертификаты, справки о прививках, установлено, что не проводится вакцинопрофилактика против клещевого энцефалита, нет данных о вакцинации, отказ не предоставлен: Сергеев А.А. (ревакцинация от 2012г.), Сизикова А.И. (ревакцинация от 2014г.), Копытова Л.В.(ревакцинация от 2015г.), Коротких Т.Г. (ревакцинация 2008г.), Быкова С.Н. (ревакцинация от 2014г.), не соблюдаются требования п. 6.9. СП 3.1.3.2352-08 "Профилактика клещевого вирусного энцефалита" Факт проведения профилактической прививки или отказа от нее фиксируется в медицинских</p>	



				документах постоянного хранения.	
16.	СП 3.1.3.2352-08	6.10.	Статья 35	<p>Проанализировав прививочные сертификаты, справки о прививках, установлено, что не проводится вакцинопрофилактика против клещевого энцефалита, нет данных о вакцинации, отказ не предоставлен: Сергеев А.А. (ревакцинация от 2012г.), Сизикова А.И. (ревакцинация от 2014г.), Копытова Л.В. (ревакцинация от 2015г.), Коротких Т.Г. (ревакцинация 2008г.), Быкова С.Н. (ревакцинация от 2014г.), не соблюдаются требования п. 6.10. СП 3.1.3.2352-08 "Профилактика клещевого вирусного энцефалита"</p> <p>Вакцинопрофилактику против КВЭ проводят круглогодично в соответствии с медицинскими показаниями и противопоказаниями разрешенными в установленном порядке в Российской Федерации вакцинами и в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок и прививок по эпидемическим показаниям. (Согласно инструкции курс вакцинации две прививки, первая ревакцинация через 12 месяцев после завершения курса вакцинации, последующие ревакцинации осуществляют каждые три года). Факт проведения профилактической прививки или отказа от нее фиксируется в медицинских документах постоянного хранения.</p>	
17.	Приказ Минздравсоцразвития РФ 302н	прил.2	ст.34 п.3	<p>Проведен анализ представленных личных медицинских книжек в количестве 31 шт., установлено, что не соблюдаются требования к прохождению предварительных медицинских осмотров, а именно нет данных серологического обследования на брюшной тиф, исследования на носительство кишечных инфекций при поступлении на работу, в дальнейшем после поступления на работу обследования так же не проведены у: Долгоненко Н.А. личная медицинская книжка № 17046574, дата поступления в организацию 05.04.2019г.</p> <p>Не соблюдаются требования приказа Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011г. №302н "Об утверждении перечней вредных (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда", п. 20.- рентгенография грудной клетки, исследование крови на сифилис, мазки на гонорею - один раз в год, исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу, исследования на гельминтозы не реже одного раза в год.</p>	
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:

Юр. лицо и исполн. обязанности пер. н. в. в. Степанов Ана. Леонидов

Нарушения требований других пунктов НД не установлено

код	№ п/п	наименование товаров, артикул, дата изготовления, срок годности	страна происхождения, изготовитель	поставщик	дата № накладной	ед.изм.	цена за ед.	прин- спекти- ровано	изъято из оборота	№ п. прил.2
1.71	1	Картофель свежий продовольственный	ООО "Агрофирма "КРИММ", Тюменская область, с. Упорово, ул. Заречная, 2	ООО "ТОРГЛИБЕР", Тюменская область, г.н Тюменский, с. Кулаково, дом №10	20 от 11.02.2020	1 кг	13	74.98	0	
1.05	2	Скумбрия с/м с головой непотрашенная	СРГМ "Остров Монерон", АО "Северо-курильская база сейнерного флота" (РФ, Сахалинская область, Северо- Курильский район, г. Северо-Курильск, ул. Набережная, д.2	ООО "Сервис Продукт", Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Луначарского, дом № 182, кв. 166	945 от 27.01.2020	1 кг	145	16.044	0	
1.01. 2	3	кура Цыпленок бройлерный с /м АО "Уральский бройлер"	АО "Уральский бройлер", РФ, Оренбургская обл., Саамарский район, с. Татарская Каргала	ООО "Регион УралТорг", Свердловская обл., г. Екатеринбург, сиреневый бульвар, дом № 17, кв. 101	1005 от 27.01.2020	1 кг	119	14.275	0	
1.10	4	Подсолнечное масло рафинированное дезодорированное, 0920 л	ООО "Товарное хозяйство", Россия, Саратовская обл., г. Маркс, проспект Ленина, д.100/2	ООО "Регион УралТорг", Свердловская обл., г. Екатеринбург, сиреневый бульвар, дом № 17, кв. 101	8567 от 16.12.2019	0,92 кг	61	23	0	
1.11	5	Молоко питьевое пастеризованное Талицкое Традиционное м.д.ж. 2,5%	Молочный завод ООО "Талицкие молочные фермы", Свердловская обл., Талицкий район, п. Троицкий, ул. Мира, 87	ООО "Талицкие молочные фермы", Свердловская обл., Талицкий район, п. Троицкий, ул. Мира, 87	2913610 от 13.02.2020	1 кг	43.1	18	0	
1.11	6	Кефир м.д.ж. 2,5%	Молочный завод ООО "Талицкие молочные фермы", Свердловская обл., Талицкий район, п. Троицкий, ул. Мира, 87	ООО "Талицкие молочные фермы", Свердловская обл., Талицкий район, п. Троицкий, ул. Мира, 87	2913610 от 13.02.2020	0,5 кг	30.1	26	0	



Приложение № 2 к акту проверки

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

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

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

подпись проверяющего \_\_\_\_\_ подпись уполномоченного представителя ЮЛ, ИП, его уполномоченного представителя \_\_\_\_\_  
Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля отсутствует (заполняется при проведении выездной проверки):

подпись проверяющего \_\_\_\_\_ подпись уполномоченного представителя ЮЛ, ИП, его уполномоченного представителя \_\_\_\_\_  
Прилагаемые документы  
Протокол об административном правонарушении по ст. 6.3 КоАП РФ от 02.03.2020  
Протокол об административном правонарушении по ст. 6.4 КоАП РФ от 02.03.2020  
Протокол об административном правонарушении по ст. 6.6 КоАП РФ от 02.03.2020  
Предписание об устранении выявленных нарушений от 02.03.2020 г. № 66-14-15/07-766-2020  
Протоколы лабораторных испытаний П-225 от 14.02.2020г., № 504, № 505, № 506 от 25.02.2020, № П-226 от 18.02.2020 г. ИЛЦфилиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, городе Камышлов, Камышловском и Пышминском районах" (аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.512086, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 04.02.2016г.).

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

Подписи лиц, проводивших проверку:

Специалист-эксперт

Специалист-эксперт

главный специалист-эксперт

должность

\_\_\_\_\_

подпись

Сыслова Светлана Сергеевна

Берсенев Сергей Николаевич

Филиппова Ирина Константиновна

ФИО

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

Клеев В.С. директор

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

2.03

2020 г.

\_\_\_\_\_

подпись

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки.

подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку