

Управление Федеральной службы по надзору

в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области

Территориальный отдел

в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах

адрес: 623418, Свердловская область, г. Каменск-Уральский, проспект Победы, дом 97

тел. (34329)34-03-84, E-mail: mail\_05@66.rospotrebnadzor.ru

ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565, ИНН/КПП 6670083677/667001001

место составления акта

Свердловская обл., г. Каменск-Уральский, пр.Победы,97

**АКТ ПРОВЕРКИ № 56/2019-222**

**Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области  
в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах  
юридического лица**

11.11.2019г. 11ч. 30мин.

На основании распоряжения № 01-01-01-03-05/31375 от 07.10.2019г. 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 приказа о проведении проверки

была проведена плановая выездная проверка в отношении:

Государственного казенного учреждения социального обслуживания Свердловской области "Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних "Красногорский" города Каменска-Уральского" (623412, Свердловская обл., г. Каменск-Уральский, Строителей ул., 83)

ОГРН 1026600930840 ИНН 6665008089

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):

ГКУ "СРЦН "Красногорский" города Каменска- 623412, Свердловская обл., г. Каменск-Уральский, Строителей ул., 83  
Уральского"

Дата и время проведения выездной проверки:

№	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.	14.10.2019г.	с 09ч. 15мин. до 12ч. 50мин.	03ч. 35мин.	ГКУ "СРЦН "Красногорский" города Каменска-Уральского" (623412, Свердловская обл., г. Каменск-Уральский, Строителей ул., 83)
2.	16.10.2019г.	с 07ч. 00мин. до 09ч. 00мин.	02ч. 00мин.	ГКУ "СРЦН "Красногорский" города Каменска-Уральского" (623412, Свердловская обл., г. Каменск-Уральский, Строителей ул., 83)

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней, фактическое время нахождения на объекте – 05ч. 35мин.

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах

наименование органа государственного контроля (надзора)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки, ознакомлен:

И. о. директора ГКУ "СРЦН "Красногорский" города Каменска-Уральского" (623412, Свердловская обл., г. Каменск-Уральский, Строителей ул., 83) по приказу № 45-К от 27.09.2019г. Засыпкина И.В. 07.10.2019г. в 10ч. 39мин., 14.10.2019г. в 09ч. 15мин.

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

Лицо (а), проводившие проверку

Чарипова Алягуль Рахматуловна

Заместитель начальника Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах

Углова Ирина Сергеевна

Ведущий специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах

Тихонова Ольга Федоровна

специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах

Эксперты, представители экспертных организаций, привлекаемые к проведению проверки:

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах» (Аттестат аккредитации органа инспекции RA. RU. 710069 от 28.07.2015г., аттестат аккредитации RA.RU.51043332 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 12.04.2016г)

Кирвас Вера Григорьевна

И.о. заведующего отделом, врач-эпидемиолог Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах»

Сосницкая Екатерина Александровна	врач-эпидемиолог Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановическом районах»
Воробьева Ксения Николаевна	помощник врача-эпидемиолога Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановическом районах»
Суворкова Наталья Леонидовна	помощник врача-эпидемиолога Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановическом районах»
Ерыкалова Ирина Валерьевна	помощник врача-эпидемиолога Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановическом районах»
Подлевская Ольга Михайловна	помощник врача-эпидемиолога Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановическом районах»
Хороших Людмила Александровна	помощник врача-эпидемиолога Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановическом районах»
Кржижановская Олеся Игоревна	фельдшер-лаборант ИЛЦ Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановическом районах»
Таскина Светлана Викторовна	лаборант ИЛЦ Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановическом районах»
Незнамова Любовь Васильевна	Инженер ЛИИФиРФ Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановическом районах»
Шуманская Алена Федоровна	Фельдшер-лаборант ЛИИФиРФ Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановическом районах»
Биркун Алена Станиславовна	техник ЛИИФиРФ Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановическом 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 имя наименование экспертных организаций)

При проведении проверки присутствовали:

И. о. директора ГКУ "СРЦН "Красногорский" города Каменска-Уральского" (623412, Свердловская обл., г. Каменск-Уральский, Строителей ул., 83) по приказу № 45-К от 27.09.2019г. Засыпкина Ирина Викторовна

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 телефоном Honor

фотосъемка, киносъемка, звукозапись, видеозапись

реквизиты используемой техники: наименование, серия, номер

О проведении Фотосъемки уведомлена (а) И. о. директора ГКУ "СРЦН "Красногорский" города Каменска-Уральского" (623412, Свердловская обл., г. Каменск-Уральский, Строителей ул., 83) по приказу № 45-К от 27.09.2019г. Засыпкина Ирина Викторовна

фотосъемка, киносъемка, звукозапись, видеозапись

Подпись

В ходе проверки установлено:

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	государственное казенное учреждение социального обслуживания Свердловской области "Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних "Красногорский" города Каменска-Уральского"
2.	адрес	623412, Свердловская обл., г. Каменск-Уральский, Строителей ул., 83
3.	дата регистрации	03.10.2002
4.	ИНН	6665008089
5.	ОКПО	50291942
6.	ОГРН	1026600930840
7.	организационно-правовая форма	Государственные казенные учреждения субъектов Российской Федерации
8.	вид собственности	Собственность субъектов РФ
9.	наличие ППК	есть
10.	ОКВЭД	87.90
11.	группировка предпринимательства	бюджетные организации
12.	руководитель: ФИО, должность	Студеникина Ольга Равильевна, директор
13.	телефон, факс, e-mail	30-77-33, факс 30-77-33

2. Данные учета объектов и выявленные нарушения

данные по объекту							
1.	наименование	ГКУ "СРЦН "Красногорский" города Каменска-Уральского"					
2.	адрес	623412, г. Каменск-Уральский, Строителей ул., 83					
3.	ОКВЭД	87.90 Деятельность по уходу с обеспечением проживания прочая					
4.	ведомственная классификация	учреждения для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (87.90)					
5.	классификация предприятия розничной торговли						
6.	наличие ИПК	есть					
7.	наличие ИИИ	нет					
8.	руководитель: ФИО, должность	Студеникина Ольга Равильевна , директор					
9.	телефон, факс, e-mail	37-99-27					
10	контактная информация	30-77-10					
11	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
		52	0	32	0	0	0
		48					
<b>Правовые основания проведения проверки</b>							
наименование НД							
1)	Федеральный закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»						
2)	Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»						
3)	Федеральный закон от 27.12.2002 года № 184-ФЗ «О техническом регулировании»						
<b>Обязательные требования и (или) требования, установленные правовыми актами, подлежащие проверке</b>							
1)	Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»						
2)	Закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ О техническом регулировании.						
3)	ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки.						
4)	ТР ТС 008/2011 О безопасности игрушек.						
5)	ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.						
6)	ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки.						
7)	ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей.						
8)	ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию.						
9)	ТР ТС 025/2012 О безопасности мебельной продукции.						
10)	ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции						
11)	ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции.						
12)	ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"						
13)	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий.						
14)	СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.						
15)	СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.						
16)	СанПиН 2.4.3259-15 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.						
17)	СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования						
18)	СанПиН 2.1.3.2630-10 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность						
19)	СанПиН 2.1.7.2790-10 Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами						
20)	СП 3.1.1.2341-08 Профилактика вирусного гепатита В.						
21)	СП 3.1.1.3108-13 Профилактика острых кишечных инфекций.						
22)	СП 3.1.2.3109-13 Профилактика дифтерии.						
23)	СП 3.1.2.3114-13 Профилактика туберкулеза.						
24)	СП 3.1.2.3117-13 Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций.						
25)	СП 3.1.2825-10 Профилактика вирусного гепатита А.						
26)	СП 3.1.2952-11 Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита.						
27)	СП 3.1.3.2352-08 Профилактика клещевого вирусного энцефалита.						
28)	СП 3.1.7.2616-10 Профилактика сальмонеллеза						
29)	СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней.						
30)	СП 3.2.3110-13 Профилактика энтеробиоза.						
31)	СанПиН 3.2.3215-14 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации.						
32)	СП 3.3.2342-08 Обеспечение безопасности иммунизации.						
33)	СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности.						
34)	СП 3.5.3.3223-14 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий.						

- 35) 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 вредными и (или) опасными условиями труда.
- 36) СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
- 37) Приказ Минздрава РФ от 29 июня 2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»
- 38) СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах»
- 39) Закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ Об иммунопрофилактике инфекционных болезней
- 40) СанПиН 2.1.6.1032-01 Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест.
- 41) СанПиН 2.1.7.1287-03 Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы.
- 42) СанПиН 2.1.7.1322-03 Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления.
- 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) Закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ Об отходах производства и потребления.
- 45) 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

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

Описательная часть

С 14.10.2019г. по 11.11.2019г. на основании распоряжения № 01-01-01-03-05/31375 от 07.10.2019 заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области И.А.Власова проведена плановая выездная проверка Государственного казенного учреждения социального обслуживания Свердловской области "Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних "Красногорский" города Каменска-Уральского, 623412, Свердловская обл., г. Каменск-Уральский, Строителей ул., 83.

Проверено соблюдение требований СанПиН 2.4.3259-15 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, СП 2.1.2.3358-16 Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания, СанПиН 2.1.3.2630-10 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность, СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней, ТР ТС 008/2011-2011 «О безопасности игрушек», СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий, СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности, СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах».

Государственное казенное учреждение социального обслуживания Свердловской области "Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних "Красногорский" города Каменска-Уральского" (Свердловская область, г. Каменск-Уральский, Строителей ул., 83) размещено в 2-х этажном кирпичном здании, год постройки-1981. Учреждение расположено вне санитарно-защитной зоны промышленных предприятий.

Территория участка ограждена забором по всему периметру и полосой зеленых насаждений. На территории выделена игровая и хозяйственная зоны, имеется площадка для физкультурных занятий. На участке посторонних учреждений, построек и сооружений нет. Санитарное состояние прилегающей территории находится в удовлетворительном состоянии, территория вычищена, мусор вывезен. Территория имеет наружное электрическое освещение. Въезды и входы на территорию выполнены асфальтовым покрытием. На территории игровых площадок имеются теньевые навесы. Теньевые навесы оборудованы специальным покрытием, безвредным для здоровья человека. Для детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов на территории предусмотрены мероприятия по созданию доступной (безбарьерной) среды. На входе в здание установлены пандусы.

В хозяйственной зоне оборудована площадка с твердым покрытием для сбора мусора. На площадке установлен металлический контейнер с крышкой. Площадка оборудована с трех сторон ограждением, превышающим высоту контейнера. Вывоз отходов класса А осуществляется по договору № 324961 от 09.01.2019г. на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами с МУП «Специализированная автобаза» (г. Екатеринбург, ул. Посадская, 3).

На территории образовательного учреждения выделены 4 участка на улице, имеются теньевые навесы на всех участках. Песочницы на территории групповых площадок в отсутствие детей закрывают во избежание загрязнения песка крышками.

В ГКУ "СРЦН "Красногорский" города Каменска-Уральского" 4 группы. Списочный состав – 32 ребенка.

спальня на 8 спальных мест, установлены детские кровати с жестким ложе, у каждого ребенка персональный шкаф для одежды. На стенах обои, на полу линолеумное покрытие и ковры, на потолке –покраска вододисперсионной краской. Постельное белье промаркировано, матрасы зачехлены. Над входом имеется лампа для дежурного (ночного) освещения.

#### **Буфет**

Оборудован кухонным гарнитуром. Установлена 2-х секционная раковина, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой, СВЧ-печь, электрочайник. Установлен водонагреватель ARISTON. Отсутствует емкость с крышкой для замачивания посуды в дез. средстве в период карантина. Для мытья посуды используют мыльно- содовый раствор.

#### **Группа №4**

В группе 8 детей в возрасте от 8 до 14 лет. В группе только мальчики.

#### **Приемная**

Оборудована отдельными шкафами для одежды детей и сотрудников. На полу линолеумное покрытие, на стенах обои под покраску.

#### **Буфет**

Оборудован кухонным гарнитуром. Установлена 2-х секционная раковина, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой, СВЧ-печь, электрочайник. Установлен водонагреватель ARISTON. Отсутствует емкость с крышкой для замачивания посуды в дез. средстве в период карантина. Для мытья посуды используют мыльно-содовый раствор.

#### **Игровая**

На стенах моющиеся обои, на полу линолеумное покрытие, потолок окрашен вододисперсионной краской. В игровой установлены столы и стулья. Подбор мебели проведен с учетом роста детей.

#### **Санитарный узел с туалетом и умывальной**

Установлены 3 умывальные раковины для детей, ячейки для полотенец, полотенца индивидуальные, промаркированы. В туалете 2 детских унитаза через перегородку и ванна. В отдельном помещении установлен 1 унитаз.

#### **Спальные комнаты**

2 помещения:

- 1) спальня на 6 кроватей, оборудована индивидуальными шкафами для одежды, шкафы для постельных принадлежностей. На стенах обои, на полу линолеумное покрытие, на потолке –покраска вододисперсионной краской.
- 2) спальня на 2 спальных места. Постельное белье промаркировано, матрасы зачехлены.

В спальнях над входом имеются лампы для дежурного (ночного) освещения.

Во всех группах для контроля температурного режима спальни, помещения для отдыха и игр, помещения для занятий (подготовки уроков) оснащены бытовыми термометрами. Все помещения ежедневно проветриваются. Проводится сквозное и угловое проветривание помещений. Проветривание проводится в отсутствие детей и заканчивается за 30 мин. до их возвращения с прогулки или занятий. В жилых помещениях (спальнях) проветривание проводится до укладывания детей.

Лестничный пролет не оборудован двусторонними поручнями.

Проверено соблюдение СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации" нарушений не выявлено.

СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности - Емкости с рабочими растворами дез. средств снабжены крышками, имеют четкие надписи с указанием названия средства, его концентрации, назначения, даты приготовления рабочего раствора.

Имеется запас моющих и дезинфицирующих средств. Расчет потребности дезинфицирующих средств ведется.

Для обработки рук в группах сотрудники используют 0,015% раствор «Део-хлора» в нарушении инструкции по применению (согласно инструкции, данный раствор не предназначен для обработки рук)

#### **Пищеблок**

Пищеблок располагается на 1 этаже, имеет отдельный выход из здания в хозяйственную зону. Работает на сырье и состоит из одного помещения с разделением по цехам (зонам): цех готовой продукции, цех сырой продукции, моечная кухонной посуды. Имеются складские помещения. Набор холодильного и технологического оборудования достаточный, все холодильное оборудование находится в рабочем состоянии, контрольные термометры установлены в каждом холодильнике.

На пищеблоке работают 2 повара, кухонный рабочий, кладовщик.

Аварий на водопроводе, канализации не зарегистрировано. Помещения пищеблока, оборудованы системой приточно-вытяжной вентиляции, над плитами оборудована локальная вытяжная система вентиляции. На полу- плитка, стены облицованы плиткой на высоту примерно 1,8 м, потолок- покраска вододисперсионной краской. Окна-стеклопакеты, для защиты от солнца имеются жалюзи. Установлен водонагреватель накопительного типа с разводкой на все цеха.

На пищеблоке в месте присоединения моечных ванн к канализационной сети отсутствует воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки.

Разделочные доски и ножи промаркированы в соответствии с санитарными требованиями.

#### **Цех готовой продукции:**

Установлены 2 плиты, 2 духовых шкафа, 6 цельнометаллических столов. Салаты готовят на столе с маркировкой «ГП», над столом не установлена бактерицидная лампа.

Имеются раковины: раковина с маркировкой «ГП» и раковина для мытья рук, используют жидкое мыло «Мое солнышко», кожный антисептик «Чистея+», имеются одноразовые бумажные полотенца. Используется инвентарь со специальной маркировкой. Разделочного инвентаря достаточно.

#### **Цех сырой продукции**

Расположен в одном помещении с цехом готовой продукции, через перегородку.

группа № 1 - списочный состав - 8 детей в возрасте от 4 до 9 лет

группа № 2 - списочный состав - 8 детей от 6 до 15 лет

группа № 3 - списочный состав - 8 детей от 8 до 14 лет

группа № 4 - списочный состав - 8 детей от 8 до 14 лет

В состав групп входят помещения:

прихожая (раздевалка для детей, в которой установлены индивидуальные шкафчики для хранения верхней одежды), игровая комната, спальня, туалетная комната, состоящая из 3-х секций, имеется душевая кабина либо ванна. В игровой имеется мебель (столы, стулья) нескольких размеров, подбор мебели и рассаживание детей проведено с учетом антропометрических данных и состояния здоровья детей. Имеется ультрафиолетовая лампа. В спальне кровати соответствуют росту детей, имеется более 3х комплектов постельного белья и наматрасников на одного ребенка.

Отделка стен, пола и потолка во всех помещениях В ГКУ "СРЦН "Красногорский» соответствует требованиям санитарных правил.

### **Группа №1.**

Расположена на 1 этаже. Всего в группе – 8 детей в возрасте от 4 до 9 лет.

#### ***Приемная***

Оборудована отдельными шкафами для одежды детей и сотрудников. На полу линолеумное покрытие, на стенах обои под покраску.

#### ***Игровая***

На стенах моющиеся обои, на полу линолеумное покрытие, потолок окрашен водоэмульсионной краской. В игровой установлены 3 стола и стулья. Подбор мебели проведён с учетом роста детей. Имеется диван со сменными чехлами.

#### ***Санитарный узел с туалетом и умывальной***

Установлены 2 умывальные раковины для детей, ячейки для полотенец, полотенца индивидуальные, промаркированы. Туалет состоит из 2-х помещений. Оборудованы 2 детских унитаза в закрывающихся кабинках, душевая кабина. В отдельном помещении имеется туалет.

#### ***Буфет***

Оборудован кухонным гарнитуром. Установлена 2-х секционная раковина, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой. Отсутствует емкость с крышкой для замачивания посуды в дез средстве в период карантина.

#### ***Спальная комната***

Спальня на 8 спальных мест, установлены детские кровати с жестким ложе, шкафы для одежды. На стенах обои, на полу линолеумное покрытие, на потолке –покраска водоэмульсионной краской. Постельное белье промаркировано, матрасы зачехлены. На одной кровати нет маркировки постельного белья у ножного края. Не предусмотрена отдельная спальня для девочки ( в группе 1 девочка и 7 мальчиков, возраст детей от 4 до 9 лет) . Над входом имеется лампа для дежурного (ночного) освещения.

### **Группа № 2**

В группе 8 детей в возрасте от 6 до 15 лет. В группе только девочки. Один ребенок инвалид (колясочник).

#### ***Приемная***

Оборудована отдельными шкафами для одежды детей и сотрудников. На полу линолеумное покрытие, на стенах обои под покраску.

#### ***Игровая***

На стенах обои под покраску, на полу линолеумное покрытие, потолок окрашен водоэмульсионной краской. В игровой установлены 3 стола и стулья. Подбор мебели проведён с учетом роста детей.

#### ***Санитарный узел с туалетом и умывальной***

Установлены 3 умывальные раковины для детей, ячейки для полотенец, полотенца индивидуальные, промаркированы. В туалете 2 детских унитаза, через перегородки, 1 биде, душевая кабина. В отдельном помещении установлен взрослый унитаз.

#### ***Спальная комната***

Спальня на 7 спальных мест, установлены детские кровати с жестким ложе, у каждого ребенка персональный шкаф для одежды. На стенах обои, на полу линолеумное покрытие и ковры, на потолке –покраска водоэмульсионной краской. Постельное белье промаркировано, матрасы зачехлены. Над входом имеется лампа для дежурного (ночного) освещения.

#### ***Буфет***

Оборудован кухонным гарнитуром. Установлена 2-х секционная раковина, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой, СВЧ-печь, электрочайник. Установлен водонагреватель ARISTON. Отсутствует емкость с крышкой для замачивания посуды в дез средстве в период карантина. Для мытья посуды используют мыльно- содовый раствор.

### **Группа № 3**

В группе 8 детей в возрасте от 8 до 14 лет.

#### ***Приемная***

Оборудована отдельными шкафами для одежды детей и сотрудников. На полу линолеумное покрытие, на стенах обои под покраску.

#### ***Игровая***

На стенах моющиеся обои, на полу линолеумное покрытие, потолок окрашен водоэмульсионной краской. В игровой установлены 3 стола и стулья. Подбор мебели проведён с учетом роста детей. Имеется диван со сменными чехлами.

#### ***Санитарный узел с туалетом и умывальной***

Установлены 3 умывальные раковины для детей, ячейки для полотенец, полотенца индивидуальные, промаркированы. В туалете 3 детских унитаза. В отдельном помещении установлена ванна.

#### ***Спальная комната***

#### **Прачечная.**

Прачечная состоит из помещения гладильной и постирочной. Для выдачи «чистого» и приема «грязного» белья оборудованы отдельные входы. В прачечной имеется бак с крышкой для замачивания карантинного белья.

Для доставки чистого белья имеются специальные корзины. Установлены 6 стиральных машин и одна сушильная машина.

В прачечной, в групповых, в душевой имеются водонагреватели в качестве резервного источника горячего водоснабжения.

#### **Медицинский блок**

Помещения медицинского назначения расположены на первом этаже в отдельном блоке, имеют два входа: из коридора и отдельный вход с улицы.

В составе медицинского блока имеются помещения: кабинет приема, процедурный кабинет, палата изолятора на одну койку, комната для хранения уборочного инвентаря, сан узел.

#### **Процедурный кабинет**

На полу линолеум, на стенах на всю высоту – плитка, потолок- обои под покраску. Кабинет оборудован холодильником для хранения медикаментов, установлены манипуляционные столики, шкаф для медикаментов, кушетка. Для обеззараживания воздуха используется бактерицидная лампа. Журнал учета бактерицидного облучателя ведется в соответствии с правилами эксплуатации и безопасности бактерицидной установки.

Раковина для мытья рук, оборудована смесителем с локтевым (бесконтактным) управлением и дозаторами с жидким мылом «Чистея» с антибактериальным эффектом и кожным антисептиком «Чистея+». Имеется водонагреватель.

Аптечка анти-ВИЧ имеется, укомплектована в полном объеме. Имеются средства для оказания неотложной помощи, одноразовые шприцы и спиртовые салфетки, перевязочный материал, электронные термометры. Сбор отходов класса Б осуществляется в одноразовые полиэтиленовые пакеты желтого цвета (мягкий материал) и твердую (не прокалываемую) упаковку желтого цвета (иглы и другие колюще-режущие изделия). Для сбора отходов класса А и Б имеются педальные ведра, с вложенными внутрь одноразовыми пакетами. В конце смены отходы класса Б уносят в комнату для временного хранения отходов.

В процедурном кабинете оказывается только неотложная помощь.

#### **Санитарная комната**

Все дезинфицирующие растворы готовят в санитарной комнате, дез.средства хранятся в производственной упаковке. Емкости с рабочими растворами дез. средств снабжены крышками, имеют четкие надписи с указанием названия средства, его концентрации, назначения, даты приготовления рабочего раствора.

Имеется запас моющих и дезинфицирующих средств. Расчет потребности дезинфицирующих средств ведется.

На все дезинфицирующие средства имеются инструкции по применению.

Временное хранение отходов класса Б осуществляется в комнате хранения уборочного инвентаря. Установлен желтый контейнер для отходов класса Б, вывоз осуществляется по мере накопления. Имеется холодильник для временного хранения отходов класса «Б». На вывоз отходов класса Б имеется договор № 1418/19 возмездного оказания услуг с ООО «Энерго» от 09.10.2019г.

Приемно-карантинного отделения предназначенного для размещения в нем вновь поступивших детей на период установления у них наличия или отсутствия инфекционных заболеваний в центре нет, дети поступают с полным обследованием. На каждого ребенка при поступлении имеется прививочный сертификат, медицинская карта, справка об инфекционной заболеваемости.

В медицинских картах имеется отметка о флюорографии и реакции Манту, справка от фтизиатра, обследование на ВИЧ, гепатиты В и С, яйца глист, мазки из зева и носа на дифтерию, общие анализы крови и мочи.

Вакцинацию проживающих детей осуществляют по месту организованности ребенка. Имеется план прививок на 2019 год. Медицинские работники центра осуществляют контроль за вакцинацией детей, фельдшер проводит сверку прививочных сертификатов по месту организованности детей. Ведется журнал осмотра детей на кожные заболевания и педикулез, осмотр детей проводится 1 раз в неделю.

#### **Периодический медицинский осмотр сотрудников:**

Проверено соблюдение требований СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций», СП 3.1.1.2341-08 "Профилактика вирусного гепатита В", СП 3.1.2.3109-13 Профилактика дифтерии, СП 3.1.3.2352-08 Профилактика клещевого вирусного энцефалита, СП 3.1.2.2952-11 Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита, СП 3.1.7.2616-10 Профилактика сальмонеллеза, СП 3.1.2.2825-10 "Профилактика вирусного гепатита А", СП 3.3.2342-08 Обеспечение безопасности иммунизации, СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней, 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:

Всего в центре работает 52 сотрудника. На каждого сотрудника имеется личная медицинская книжка. Выборочно проверены медицинские книжки сотрудников.

**При анализе представленных медицинских книжек обнаружено:**

Не имеют вакцинации против дизентерии Зонне :

Установлены 3 раковины: «мясо», «кура», «рыба» и 3-х секционная раковина для мытья кухонной оборудованная гибкими шлангами с душевыми насадками. В моечной цеха не вывешена инструкция по правилам посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств.

Используется кухонная посуда с дефектами: кастрюли с деформированным дном, кастрюля «сырое мясо» со сломанными ручками.

#### **Склад с холодильным оборудованием**

Установлены 3 холодильника и морозильная камера.

- в холодильнике для хранения молочной продукции температура 0°C. Хранится молоко в пакетах, сметана, «бифидок», на упаковке хранить при температуре 4±2° С

- холодильник для хранения мяса пустой

- в холодильнике с маркировкой «СП» хранится яйцо, температура 0°C.

Хлеб хранится в деревянном шкафу с отверстиями для вентиляции, имеется щетка для сметания крошек и уксус для уборки места хранения хлеба.

Для питьевого режима используется кипяченая вода и бутилированная вода «Чистогорье» (изготовитель: ООО «Чистогорье», Свердловская область, Сысертский район, Челябинский тракт, 25 км), на бутилированную воду имеются сопроводительные документы – декларация о соответствии от 28.02.217г.

Для хранения спец. одежды сотрудников пищеблока имеется отдельный шкаф, верхняя одежда сотрудников висит за дверью у входа.

#### **Склад для хранения овощей и фруктов**

Температура в помещении склада +20°C. В овощном складе уборка проведена некачественно, на полу видимая грязь.

Нарушаются требования санитарных правил и технических регламентов к условиям хранения пищевых продуктов.

На складе для хранения овощей и фруктов при температуре +20°C хранятся:

-яблоки (на маркировочном ярлыке хранить от +7°C до +12°C)

-лук (на маркировочном ярлыке хранить от +2°C до +3°C)

-картофель (на маркировочном ярлыке хранить от +7°C до +12°C)

-морковь свежая (на маркировочном ярлыке хранить от +7°C до +12°C)

-свекла свежая (на маркировочном ярлыке хранить от +7°C до +12°C)

-капуста свежая (на маркировочном ярлыке хранить от 0°C до +11°C)

#### **Склад для хранения сухих сыпучих продуктов**

Склад для хранения продуктов оборудован стеллажами для хранения продуктов, имеющими высоту от пола 30 см. В складе установлены холодильники Склад оборудован гигрометром и термометром. В помещении относительная влажность 75% и температура +24°C.

На полу- плитка, стены облицованы плиткой на высоту примерно 1,8 м, потолок- покраска водоэмульсионной краской.

На стеллаже хранятся:

-Сухари панировочные (на маркировочном ярлыке хранить при температуре не более 20° С

- какао порошок (на упаковке хранить при температуре 18±°С)

- в холодильнике с маркировкой "СП " хранятся консервы, сгущенное молоко, повидло, огурцы соленые. температура +2°C

- в холодильнике с маркировкой "яйцо, консервы» хранятся консервированный зеленый горошек, томатная паста температура +2°C

- в морозильной камере «мясо, кура» температура -18°C, хранится мясо-отрубы говядины, некоторые куски мяса повторно замороженные

Суточные пробы пищи хранятся в холодильнике в кабинете мед работника. Температура в холодильнике +9 °С. За 13 октября не отобрана проба «йогурт» на ужин.

Примерное двухнедельное меню разработано для обеспечения здоровым питанием всех детей образовательного учреждения, с учетом необходимого количества основных пищевых веществ, витаминов и минеральных веществ, требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастам. Суточные нормы продуктов в месяц выдерживаются по основным видам продуктов, данные бухгалтерской ведомости фиксируются в накопительной ведомости, подсчет белка, жира и углеводов проводится ежемесячно.

В образовательной организации организовано 6-ти разовое питание для детей всех возрастов. Дети получают витаминизированные напитки, витаминизированный хлеб, профилактика микронутриентов соблюдается, дети получают супы, каши, гарниры, молочную и молочно-кислую продукцию, мясо-рыбную продукцию, для приготовления кулинарных изделий используют соль йодированную.

Организация питания: снабжение продуктами питания организуется согласно проведенным торгам (на основании 44-ФЗ). Приготовление пищи осуществляется на пищеблоке учреждения. Учреждение перевозку пищевых продуктов самостоятельно не осуществляет.

#### **Поставщики продуктов питания:**

- Контракт на поставку продуктов питания (птица охлажденная) № 10 от 17.03.2019 г. ИП Вакуленко

-Контракт на поставку продуктов питания (печенье, пряники) № 09 от 17.03.2019 г. ИП Вакуленко

-договор поставки (молочная продукция) № 2 от 01.01.2019г. с ООО «ПАРТНЕРЪ»

-Контракт на поставку продуктов питания (мясо говядины) № 12 от 21.03.2019 с ООО «Морозко»

-договор на поставку хлебобулочных изделий № 1/1 от 01.01.2019, №1/4 от 01.03.2019 с ИП Братчиков А.В.

- Дьячкова О.В., младший воспитатель
- Смельчакова Л.В., младший воспитатель
- Воякина М.Н., УСП

Не имеют вакцинации против дифтерии:

- Смельчакова Л.В., младший воспитатель, нарушен курс вакцинации, последняя RV АДС-м 18.04.2009г.

Не имеют вакцинации против клещевого энцефалита :

- Воякина М.Н., УСП
- Трифоненко А.Б., учитель-дефектолог
- Шепелева Н.В.-младший воспитатель

Не имеет вакцинации против гепатита В :

- Воякина М.Н., УСП

Не обследованы на ВГА и не имеют прививок:

- Завьялова С.В., воспитатель
- Воякина М.Н., УСП

Проверено соблюдение требований СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Производственный контроль в 2018г. проводился по договору № 17/401 от 09.01.2018г., №12/1206 от 16.02.2018г. с филиалом Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах».

В 2018 году производственный лабораторный контроль проведен не в соответствии с представленной программой производственного контроля, а именно:

Представлены протоколы лабораторных испытаний:

- готовые пищевые продукты: № 8763-8765 от 30.05.2019г. каша манная, №№ 13608, 13610, 13611 от 26.07.2018г. каша гречневая, № 16160-16162 от 28.08.2018г. каша геркулесовая, № 20871-20873 от 19.10.2018г. каша геркулесовая, № 21078 от 24.10.2018г. каша геркулесовая, № 21458 от 29.10.2018г. каша геркулесовая, № 24013-24015 от 10.12.2018г. каша пшеничная, № 25620-25622 от 25.12.2018г. каша геркулесовая. Согласно ППК-24 исследования.

- смывы с объектов окружающей среды на яйца гельминтов № П-6536 от 26.07.2018г., П-8394 от 21.09.2018г., П-9600 от 19.10.2018г., П-11681 от 10.12.2018г. Согласно ППК 160 исследований.

- смывы с окружающей среды на БГКП № П-9601 от 19.10.2018г. Согласно ППК 20 исследований ( по 5 в квартал).

- проба почва (песок) на показатель яйца гельминтов № 16163, 16164 от 28.08.2018г. Согласно ППК на яйца гельминтов, на цисты патогенных кишечных простейших.

- вода по показателю ОМЧ, ОКБ, ТКБ № 24012 от 10.12.2018г. Согласно ППК определение ОМЧ - 4 исследования; запах, вкус, цветность, мутность, рН, наличие металлов, водородный показатель- 1 исследование, 2 полугодие;

Не представлены протоколы лабораторных испытаний:

- микроклимат (согласно ППК 17 исследований)

- освещенность (согласно ППК 15 измерений)

- шум (согласно ППК 1 исследование)

- рабочие растворы дезинфицирующих средств (согласно ППК 4 исследования)

В 2019г. производственный контроль проводится на основании договора № 17/637 от 28.01.2019г. с ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах».

В перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия населения:

Не включены следующие нормативные документы:

СП 3.1.2.3117-13 Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций

14.10.2019г. с 10 час 50 мин. до 11 час 58 мин. в ходе проведения плановой выездной проверки проведён отбор проб. Пробы для проведения исследований были направлены в аккредитованный ИЛЦ Филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области" в Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах (аттестат аккредитации № РА.RU.510432 от 27.04.2016 г.)

1) 20 смывов с объектов внешней среды на БГКП – отобраны на пищеблоке .

В результате проведенных исследований установлено:

проба № 12910/570 «смыв с бака 2 блюдо» не соответствует требованиям МУ 2657-82 по показателю БГКП. Результат- обнаружены бактерии группы кишечной палочки, при норме - отсутствие.

Остальные пробы в объеме проведенных исследований соответствуют требованиям МУ 2657-82 "Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами", что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № П-12910 от 24.10.2019г. и экспертным заключением № П-12910 от 24.10.2019г.

2) 50 смывов с объектов внешней среды на Яйца гельминтов – отобраны в группах. В результате проведенных

исследований установлено, что пробы соответствуют требованиям МУ 3.2.1756-03 "Эпидемиологический надзор за паразитарными болезнями", что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № П-12911 и экспертным заключением № П-12911 от 24.10.2019г.

3) 4 пробы дезинфицирующего средства "Део-хлор ®", рабочие растворы 0,015% и 0,06% отобраны на пищеблоке и в группах. В результате проведенных исследований установлено, что пробы №№ 26442, 26444, 26445, 26446 соответствуют требованиям СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности, что подтверждается протоколами лабораторных испытаний и экспертными заключениями №№ 26442, 26444, 26445, 26446 от 22.10.2019г. и экспертными заключениями №№ 26442, 26444, 26445, 26446 от 22.10.2019.

4) 1 проба -вода питьевая централизованного водоснабжения из распределительной сети на пищеблоке. В результате проведенных исследований установлено, что проба № 26439 "Вода питьевая (распределительная сеть)" соответствует требованиям п. 3.3. СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения", что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 26439 от 24.10.2019 г. и экспертным заключением №№ 26439 от 24.10.2019 г.

5) Пробы готовой продукции

- "Биточки из говядины" . В результате проведенных исследований установлено, что проба № 26440 "Биточки из говядины" в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям прил. 1, прил. 2, п.1.8 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции.", что подтверждается протоколом лабораторных испытаний №26440 от 24.10.2019 г., экспертным заключением № 26440 от 24.10.2019г.

- "Пюре картофельное" В результате проведенных исследований установлено, что проба № 26441 "Пюре картофельное" в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям прил. 1, прил. 2, п.1.8 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 26441 от 24.10.2019 г., экспертным заключением № 26441 от 24.10.2019г.

6). "Рацион (обед)". В результате проведенных исследований установлено, что проба № 26448 "Рацион (обед)" в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям "Меню-раскладка", что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 26448 от 24.10.2019 г., экспертным заключением № 26448 от 24.10.2019г.

16.10.2019 г. с 7 час.00 мин до 09 час. 00 мин. проведены замеры параметров микроклимата и освещенности

7) Микроклимат

В результате проведенных измерений установлено:

измеренные показатели соответствуют требованиям СанПиН 2.4.3259-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей", что подтверждается протоколом лабораторных испытаний №П-13066 от 17.10.2019 г., экспертным заключением № П-13066 от 17.10.2019г.

8) измерения световой среды

В результате проведенных измерений установлено:

Освещенность общая не соответствует нормативным величинам, установленным СанПиН 2.2.4.3359-16, в точках: группа № 1 (буфет р.м. пом.воспитателя, измерения проведены на уровне рабочей поверхности (мойка), 1 лампа не горит; результат- освещенность общая -146±13 лк, при допустимой- не менее 200 лк.

буфет р.м. пом.воспитателя, измерения проведены на уровне рабочей поверхности (мойка), результат-освещенность общая -107±9,9 лк, при допустимой- не менее 200 лк.

На остальных точках измеренные показатели соответствуют требованиям СанПиН 2.2.4.3359-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах".

Что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № П-13067 от 18.10.2019 г., экспертным заключением № П-13067 от 18.10.2019г.

В ходе проведения плановой выездной проверки Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 20» (623505, Свердловская обл. Богдановичский район, с. Троицкое, Ленина ул., 143) на основании распоряжения № 01-01-01-03-05/31060 от 02.10.2019г. при рассмотрении документов, обследовании территорий, зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и т. п. выявлены нарушения требований санитарного законодательства.

№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья ФЗ №52	дата выявления и содержание нарушения
1.	021/2011	ст.17 п.7 ст.17 п.12	ст.17 п.1	14.10.2019г. с 09ч. 15 мин. до 12ч. 50 мин. при проведении плановой выездной проверки в отношении ГКУ "СРЦН "Красногорский" города Каменска-Уральского" (Свердловская область, г. Каменск-Уральский, Строителей ул., 83) обнаружено нарушение требований санитарных

				<p>освещенность общая -146±13 лк, при допустимой- не менее 200 лк. - буфет р.м. пом.воспитателя, измерения проведены на уровне рабочей поверхности (мойка), результат- освещенность общая -107±9,9 лк, при допустимой- не менее 200 лк.</p> <p>что является нарушением</p> <p>п. 4.2. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 "Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий", согласно которому требования к совмещенному освещению в зависимости от назначения помещения изложены: для жилых зданий - в таблице 1; для общественных зданий - в таблице 2</p> <p>п. 10.2.9. СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах», согласно которым: требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению рабочих мест на промышленных предприятиях и в помещениях общественных зданий приведены в таблице п.9.1 и п.9.2.приложения 9 к настоящему СанПиН.</p> <p>СанПиН 2.4.3259-15 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей:</p> <p>п. 11.1. Помещения должны иметь естественное и искусственное освещение в соответствии с гигиеническими требованиями к естественному, искусственному, совмещенному освещению жилых и общественных зданий.</p> <p>п. 11.4. Уровни искусственной освещенности в помещениях должны соответствовать требованиям, установленным санитарными правилами СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 "Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий" (утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08.04.2003 N 34, зарегистрированным Минюстом России 23.04.2003, регистрационный N 4443, с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.03.2010 N 20, зарегистрированным Минюстом России 08.04.2010, регистрационный N 16824).</p> <p>что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № П-13067 от 18.10.2019 г., выданным ИЛЦ Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» в Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах, аттестат аккредитации испытательной лаборатории № RA.RU.510432 от 27.04.2016г. экспертным заключением № П-13067 от 18.10.2019г.</p>
3.	2.3.6.1079-01	3.8	Ст.17п.1	<p>14.10.2019г. с 09ч. 15 мин. до 12ч. 50 мин. при проведении плановой выездной проверки в отношении ГКУ "СРЦН "Красногорский" города Каменска-Уральского" (Свердловская область, г. Каменск-Уральский, Строителей ул., 83) обнаружено нарушение требований санитарных правил к оборудованию пищеблока, а именно:</p> <p>На пищеблоке в месте присоединения моечных ванн к канализационной сети отсутствует воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки.</p> <p>что является нарушением</p> <p>п. 7.11. 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: производственное оборудование и моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны).</p> <p>что подтверждается листом технических записей от 14.10.2019г., фотоматериалами.</p>
4.	2.3.6.1079-01	5.9.	ст.28 п.1	<p>14.10.2019г. с 09ч. 15 мин. до 12ч. 50 мин. при проведении плановой выездной проверки в отношении ГКУ "СРЦН "Красногорский" города Каменска-Уральского" (Свердловская область, г. Каменск-Уральский, Строителей ул., 83) обнаружено нарушение требований санитарных правил к оборудованию пищеблока, а именно:</p>

	2.3.6.1079-01 2.4.3259-15	7.11 6.13		<p>правил и технических регламентов к условиям хранения пищевых продуктов, а именно:</p> <p>Не соблюдаются условия хранения пищевых продуктов:</p> <p><b>- на складе для хранения овощей и фруктов</b> При температуре +20°C хранятся: - яблоки (на маркировочном ярлыке хранить от +7°C до +12°C) - лук (на маркировочном ярлыке хранить от +2°C до +3°C) - картофель (на маркировочном ярлыке хранить от +7°C до +12°C) - морковь свежая (на маркировочном ярлыке хранить от +7°C до +12°C) - свекла свежая (на маркировочном ярлыке хранить от +7°C до +12°C) - капуста свежая (на маркировочном ярлыке хранить от 0°C до +11°C)</p> <p><b>- на складе для хранения сухих сыпучих продуктов</b> На стеллаже хранятся: - сухари панировочные (на маркировочном ярлыке хранить при температуре не более 20° С) - какао порошок (на упаковке хранить при температуре 18±°С)</p> <p><b>- на складе с холодильным оборудованием</b> - в холодильнике для хранения молочной продукции при температуре 0°C хранится молоко в пакетах, сметана, «бифидок», на упаковке хранить при температуре 4±2°C</p> <p>что является нарушением</p> <p><b>п. 7 ст. 17 ТР ТС 021/2011</b> "О безопасности пищевой продукции", согласно которого при хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.</p> <p><b>п. 12 ст. 17 ТР ТС 021/2011</b> - при реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем.</p> <p><b>п. 7.11. СП 2.3.6.1079-01</b> «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», согласно которого ... при хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения...</p> <p><b>п. 6.13. СанПиН 2.4.3259-15</b> «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», согласно которому: При хранении продуктов должны соблюдаться условия хранения и сроки годности продуктов, указанные производителем. Не допускаются закупка и использование пищевых продуктов с истекшими сроками годности и признаками порчи.</p>
2.	2.2.1/2.1.1.127 8-03 2.2.4.3359-16 2.4.3259-15	4.2. 10.2.9. 11.1 11.4	ст.28 п.1	<p>что подтверждается листом технических записей от 14.10.2019г., фотоматериалами.</p> <p>06.11.2019г. с 13ч.00мин до 15ч.00мин. при рассмотрении материалов плановой выездной проверки в отношении ГКУ "СРЦН "Красногорский" города Каменска-Уральского" (Свердловская область, г. Каменск-Уральский, Строителей ул., 83) в Каменск-Уральском отделе Управления Роспотребнадзора по Свердловской области по адресу: Свердловская обл. г. Каменск-Уральский, пр. Победы, 97, корп. 3, каб. 206, обнаружено нарушение требований санитарных правил к освещению помещений, а именно:</p> <p>16.10.2019 с 07ч. 00мин. до 09ч. 00мин. проведено измерение световой среды.</p> <p>В результате проведенных измерений установлено: <b>Освещенность общая не соответствует нормативным величинам, установленным СанПиН 2.2.4.3359-16, в точках:</b> - группа № 1 (буфет р.м. пом.воспитателя, измерения проведены на уровне рабочей поверхности (мойка), 1 лампа не горит; результат-</p>

				<p>в цехе готовой продукции над столом для приготовления салатов отсутствует бактерицидная лампа</p> <p>что является нарушением</p> <p><b>п. 5.9. СП 2.3.6.1079-01</b> "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья", согласно которого в цехах для приготовления холодных блюд, мягкого мороженого, в кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных, в цехах и на участках по порционированию готовых блюд, упаковке и формированию наборов готовых блюд устанавливаются бактерицидные лампы, которые используются в соответствии с инструкцией по эксплуатации.</p> <p>что подтверждается листом технических записей от 14.10.2019г., фотоматериалами.</p>
5.	2.3.6.1079-01	5.11 5.12	ст.17п.1	<p>14.10.2019г. с 09ч. 15 мин. до 12ч. 50 мин. при проведении плановой выездной проверки в отношении ГКУ "СРЦН "Красногорский" города Каменска-Уральского" (Свердловская область, г. Каменск-Уральский, Строителей ул., 83) обнаружено нарушение требований санитарных правил к санитарному состоянию пищеблока, а именно:</p> <p><b>В овощном складе уборка проведена некачественно, на полу следы видимой грязи</b></p> <p>что является нарушением</p> <p><b>п. 5.11. СП 2.3.6.1079-01</b> «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» - Все помещения организаций необходимо содержать в чистоте. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости. В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.</p> <p><b>п. 5.12. СП 2.3.6.1079-01</b> - не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция. При необходимости в установленном порядке проводится дезинсекция и дератизация помещений.</p> <p>что подтверждается листом технических записей от 14.10.2019г., фотоматериалами.</p>
6.	2.4.3259-15	4.7	ст.28 п.1	<p>14.10.2019г. с 09ч. 15 мин. до 12ч. 50 мин. при проведении плановой выездной проверки в отношении ГКУ "СРЦН "Красногорский" города Каменска-Уральского" (Свердловская область, г. Каменск-Уральский, Строителей ул., 83) обнаружено нарушение требований санитарных правил к оборудованию помещений, а именно:</p> <p><b>В группе № 1 не предусмотрена отдельная спальня для девочки (в группе 1 девочка и 7 мальчиков, возраст детей от 4 до 9 лет).</b>  <b>В 1 группе спальня на 8 спальных мест, во 2 группе спальня на 7 спальных мест, в 3 группе спальня на 8 спальных мест, в 4 группе спальня на 6 спальных мест</b></p> <p>что является нарушением</p> <p><b>п. 4.7. СанПиН 2.4.3259-15</b> «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», согласно которому: Для детей школьного возраста жилые комнаты (спальни) предусматриваются отдельными для девочек и мальчиков. Не рекомендуется проживание в одной жилой комнате (спальне) более 4 детей.</p> <p>что подтверждается листом технических записей от 14.10.2019г., фотоматериалами.</p>
7.	2.4.3259-15	13.3	ст.28 п.1	<p>14.10.2019г. с 09ч. 15 мин. до 12ч. 50 мин. при проведении плановой выездной проверки в отношении ГКУ "СРЦН "Красногорский" города Каменска-Уральского" (Свердловская область, г. Каменск-Уральский, Строителей ул., 83) обнаружено нарушение требований санитарных правил к маркировке постельного белья, а именно:</p> <p><b>В группе № 1 на одной кровати нет маркировки постельного белья у</b></p>

				<p>ножного края.</p> <p>что является нарушением</p> <p><b>п. 13.3. СанПиН 2.4.3259-15</b> «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», согласно которому на каждого ребенка необходимо иметь три комплекта постельного белья, включая полотенца и две смены намотасников. Постельное белье и полотенца маркируются индивидуально для каждого ребенка. <b>Постельное белье, кроме наволочек, маркируется у ножного края.</b> Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю в день помывки (купания) детей.</p> <p>что подтверждается листом технических записей от 14.10.2019г., фотоматериалами.</p>
8.	2.4.3259-15	13.9	ст.28 п.1	<p>14.10.2019г. с 09ч. 15 мин. до 12ч. 50 мин. при проведении плановой выездной проверки в отношении ГКУ "СРЦН "Красногорский" города Каменска-Уральского" (Свердловская область, г. Каменск-Уральский, Строителей ул., 83) обнаружено нарушение требований санитарных правил к использованию дезинфицирующих средств, а именно:</p> <p><b>Для обработки рук в группах сотрудники используют 0,015% раствор Део-хлора в нарушении инструкции по применению (согласно инструкции данный раствор не предназначен для обработки рук)</b></p> <p>что является нарушением</p> <p><b>п.13.9. СанПиН 2.4.3259-15</b> «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», согласно которому: В организации для детей-сирот проводятся санитарно-гигиенические мероприятия и профилактическая дезинфекция. Приготовление и использование моющих и дезинфицирующих растворов должно осуществляться <b>в соответствии с инструкцией по их применению.</b></p> <p>Мероприятия по проведению дезинфекции проводятся в соответствии с требованиями, установленными санитарными правилами СП 3.5.1378-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности.</p> <p>что подтверждается листом технических записей от 14.10.2019г., фотоматериалами.</p>
9.	2.4.5.2409-08 2.3.6.1079-01	4.12 6.10.	ст.28 п.1	<p>14.10.2019г. с 09ч. 15 мин. до 12ч. 50 мин. при проведении плановой выездной проверки в отношении ГКУ "СРЦН "Красногорский" города Каменска-Уральского" (Свердловская область, г. Каменск-Уральский, Строителей ул., 83) обнаружено нарушение требований санитарных правил к кухонной посуде, а именно:</p> <p><b>На пищеблоке используется кухонная посуда с дефектами: кастрюли с деформированным дном, кастрюля «сырое мясо» со сломанными ручками</b></p> <p>что является нарушением</p> <p><b>п. 4.12. СанПиН 2.4.5.2409-08</b> «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», в соответствии с которым: Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.</p> <p><b>п. 6.10. СП 2.3.6.1079-01</b> «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», согласно которому посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью не используют.</p> <p>что подтверждается листом технических записей от 14.10.2019г.,</p>

10.	2.4.5.2409-08	5.4	ст.17 п.1	<p>фотоматериалами.</p> <p>14.10.2019г. с 09ч. 15 мин. до 12ч. 50 мин. при проведении плановой выездной проверки в отношении ГКУ "СРЦН "Красногорский" города Каменска-Уральского" (Свердловская область, г. Каменск-Уральский, Строителей ул., 83) обнаружено нарушение требований санитарных правил к мытью посуды, а именно:</p> <p><b>На пищеблоке не вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств,</b></p> <p>что является нарушением</p> <p><b>п. 5.4. СанПиН 2.4.5.2409-08</b> «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», в соответствии с которым: Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды. В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.</p> <p>что подтверждается листом технических записей от 14.10.2019г.</p>
11.	2.4.5.2409-08	5.8	ст.17 п.1	<p>06.11.2019г. с 13ч. 00мин до 15ч. 00мин. при рассмотрении материалов плановой выездной проверки в отношении ГКУ "СРЦН "Красногорский" города Каменска-Уральского" (Свердловская область, г. Каменск-Уральский, Строителей ул., 83) в Каменск-Уральском отделе Управления Роспотребнадзора по Свердловской области по адресу: Свердловская обл.. г. Каменск-Уральский, пр. Победы, 97, корп. 3, каб. 206, обнаружено нарушение требований санитарных правил к мытью кухонной посуды, а именно:</p> <p>14.10.2019г. в 11ч. 58мин. проведен отбор проб смывов с объектов внешней среды на пищеблоке</p> <p>Пробы для проведения исследований были направлены в аккредитованный ИЛЦ Филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области" в г. Каменске-Уральском и Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах" (аттестат аккредитации испытательной лаборатории № RA.RU.510432 от 27.04.2016г.)</p> <p>В результате проведенных исследований установлено:</p> <p><b>проба № 12910/570 «смыв с бака 2 блюда» не соответствует требованиям МУ 2657-82 "Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами", по показателю БГКП. Результат - обнаружены бактерии группы кишечной палочки, при норме - отсутствие.</b></p> <p>что является нарушением</p> <p><b>п. 5.8. СанПиН 2.4.5.2409-08</b> «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», в соответствии с которым: при мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- механическое удаление остатков пищи;</li> <li>- мытье щетками в воде при температуре не ниже 45 °С и с добавлением моющих средств;</li> <li>- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С;</li> <li>- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.</li> </ul> <p>что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № П-12910 от 24.10.2019г. выданным ИЛЦ Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» в Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах, аттестат аккредитации испытательной лаборатории № RA.RU.510432 от 27.04.2016г. и экспертным заключением № П-12910 от 24.10.2019г.</p>
12.	2.4.5.2409-08 2.3.6.1079-01	14.11 14.3	Ст.17п.1	<p>14.10.2019г. с 09ч. 15 мин. до 12ч. 50 мин. при проведении плановой выездной проверки в отношении ГКУ "СРЦН "Красногорский" города Каменска-Уральского" (Свердловская область, г. Каменск-Уральский, Строителей ул., 83) обнаружено нарушение требований санитарных</p>

				<p>правил к отбору и хранению суточной пробы, а именно:</p> <p>Суточные пробы пищи отбираются не в полном объеме, за 13 октября не отобрана проба «йогурт» на ужин, суточные пробы хранятся в холодильнике при температуре +9°C.</p> <p>что является нарушением</p> <p><b>п. 14.11 СанПиН 2.4.5.2409-08</b> «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», в соответствии с которым: С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб приложения 11 настоящих санитарных правил. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.</p> <p>Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр.</p> <p>Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.</p> <p>Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6 °С.</p> <p><b>п.14.3. СанПиН 2.3.6.1079-01</b> "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов", согласно которому - Суточную пробу от приготовленного блюда отбирают стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.</p> <p>Порционные блюда отбираются в полном объеме, при этом салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр.</p> <p>Отобранные суточные пробы сохраняют не менее 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте холодильника при температуре +2 - +6 °С.</p> <p>что подтверждается листом технических записей от 14.10.2019г., фотоматериалами.</p>
13.	3.1/3.2.3146-13  2.4.3259-15	18.1 18.3  15.1 15.2	ст.28 п.1	<p>06.11.2019г. с 13ч. 00мин до 15ч. 00мин. при рассмотрении материалов плановой выездной проверки в отношении ГКУ "СРЦН "Красногорский" города Каменска-Уральского" (Свердловская область, г. Каменск-Уральский, Строителей ул., 83) в Каменск-Уральском отделе Управления Роспотребнадзора по Свердловской области по адресу: Свердловская обл.. г. Каменск-Уральский, пр. Победы, 97, корп. 3, каб. 206, обнаружено нарушение требований санитарных правил к проведению периодических медицинских осмотров и профилактических прививок сотрудников, а именно:</p> <p><b>При анализе представленных медицинских книжек обнаружено:</b></p> <p><b><u>Не имеют вакцинации против дизентерии Зонне :</u></b>  - Дьячкова О.В., младший воспитатель  - Смельчакова Л.В., младший воспитатель  - Воякина М.Н., УСП</p> <p><b><u>Не имеют вакцинации против дифтерии :</u></b>  - Смельчакова Л.В., младший воспитатель, нарушен курс вакцинации, последняя RVAДС-м от 18.04.2009г.</p> <p><b><u>Не имеют вакцинации против клещевого энцефалита :</u></b>  - Воякина М.Н., УСП  - Трифоненко А.Б., учитель-дефектолог  - Шепелева Н.В.-младший воспитатель</p> <p><b><u>Не имеет вакцинации против гепатита Б :</u></b>  - Воякина М.Н., УСП</p>

				<p><b><u>Не обследованы на ВГА и не имеют прививок:</u></b>  - Завьялова С.В., воспитатель,  - Воякина М.Н., УСП</p> <p>что является нарушением</p> <p><b>п. 18.1. СП 3.1/3.2.3146-13</b> «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней», согласно которому: профилактические прививки проводятся гражданам для предупреждения возникновения и распространения инфекционных болезней в соответствии с законодательством Российской Федерации, а именно:</p> <p><b>п.18.3. СП 3.1/3.2.3146</b> «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней», согласно которому: Перечень инфекционных болезней, иммунопрофилактика которых предусмотрена национальным календарем профилактических прививок и календарем профилактических прививок по эпидемическим показаниям, утверждается в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.</p> <p><b>п. 15.1. СанПиН 2.4.3259-15</b> «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», согласно которого работники организации для детей-сирот должны проходить предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке (приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 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" (зарегистрирован Минюстом России 21.10.2011, регистрационный N 22111) с изменениями, внесенными приказом Минздрава России от 15.05.2013 N 296н (зарегистрирован Минюстом России 03.07.2013, регистрационный N 28970). Работники организации для детей-сирот проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в два года, работники пищеблока - один раз в год. Работники организации для детей-сирот должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок (приказ Минздрава России от 21.03.2014 N 125н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям" (зарегистрирован Минюстом России 25.04.2014, регистрационный N 32115).</p> <p><b>п. 15.2. СанПиН 2.4.3259-15</b> - Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.</p> <p>что подтверждается копиями личных медицинских книжек и сертификатов профилактических прививок сотрудников.</p>
14.	1.1.1058-01	2.7 3.1	ст.17 п.1	<p>06.11.2019г. с 13ч.00мин до 15ч.00мин. при рассмотрении материалов плановой выездной проверки в отношении ГКУ "СРЦН "Красногорский" города Каменска-Уральского" (Свердловская область, г. Каменск-Уральский, Строителей ул., 83) в Каменск-Уральском отделе Управления Роспотребнадзора по Свердловской области по адресу: Свердловская обл.. г. Каменск-Уральский, пр. Победы, 97, корп. 3, каб. 206, обнаружено нарушение требований санитарных правил к организации и проведению производственного контроля, а именно:</p> <p><b>В 2018 году производственный лабораторный контроль проведен не в соответствии с представленной программой производственного контроля, а именно:</b></p> <p>Представлены протоколы лабораторных испытаний:  - готовые пищевые продукты: № 8763-8765 от 30.05.2019г. каша манная, №№ 13608, 13610, 13611 от 26.07.2018г. каша гречневая, № 16160-16162 от 28.08.2018г. каша геркулесовая, № 20871-20873 от 19.10.2018г. каша</p>

				<p>геркулесовая, № 21078 от 24.10.2018г. каша геркулесовая, № 2145 от 29.10.2018г. каша геркулесовая, № 24013-24015 от 10.12.2018г. каша пшеничная, № 25620-25622 от 25.12.2018г. каша геркулесовая. Согласно ППК-24 исследования.</p> <p>- смывы с объектов окружающей среды на яйца гельминтов № П-6536 от 26.07.2018г., П-8394 от 21.09.2018г., П-9600 от 19.10.2018г., П-11681 от 10.12.2018г. Согласно ППК 160 исследований.</p> <p>- смывы с окружающей среды на БГКП № П-9601 от 19.10.2018г. Согласно ППК 20 исследований ( по 5 в квартал).</p> <p>- проба почва (песок) на показатель яйца гельминтов № 16163, 16164 от 28.08.2018г. Согласно ППК на яйца гельминтов, на цисты патогенных кишечных простейших.</p> <p>- вода по показателю ОМЧ, ОКБ, ТКБ № 24012 от 10.12.2018г. Согласно ППК определение ОМЧ - 4 исследования; запах, вкус, цветность, мутность, рН, наличие металлов, водородный показатель- 1 исследование, 2 полугодие;</p> <p>Не представлены протоколы лабораторных испытаний:</p> <p>- микроклимат (согласно ППК 17 исследований)</p> <p>-освещенность (согласно ППК 15 измерений)</p> <p>-шум (согласно ППК 1 исследование)</p> <p>- рабочие растворы дезинфицирующих средств (согласно ППК 4 исследования)</p> <p><b>В перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия населения не включены следующие нормативные документы:</b> СП 3.1.2.3117-13 Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций</p> <p>что является нарушением</p> <p><b>п. 2.7. СП 1.1.1058-01</b> "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" согласно которого- мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несут юридические лица, индивидуальные предприниматели.</p> <p><b>п. 3.1. СП 1.1.1058-01</b> "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий", согласно которого программа (план) производственного контроля (далее - программа) составляется в произвольной форме и должна включать Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.</p> <p>что подтверждается копией программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в ГКУ "СРЦН "Красногорский" города Каменска-Уральского" от 30.08.2019г., копией протоколов лабораторных испытаний.</p>
15.	2.4.3259-15	5.4	ст.17 п.1	<p>14.10.2019г. с 09ч. 15 мин. до 12ч. 50 мин. при проведении плановой выездной проверки в отношении ГКУ "СРЦН "Красногорский" города Каменска-Уральского" (Свердловская область, г. Каменск-Уральский, Строителей ул., 83) обнаружено нарушение требований санитарных правил к оборудованию помещений, а именно:</p> <p><b>Лестничный пролет не оборудован двусторонними поручнями.</b></p> <p>что является нарушением</p> <p><b>п.5.4 СанПиН 2.4.3259-15</b> «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», согласно которого Для детей с поражением опорно-двигательного аппарата лестницы оборудуются двусторонними поручнями, которые устанавливаются на двух уровнях - на высоте 0,9 м и дополнительный нижний поручень на высоте 0,5 м.</p>
Нарушения требований других пунктов НД не установлено				

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

  
\_\_\_\_\_  
подпись проверяющего  
(О.Ф.Тихонова)

Директор ГКУ "СРЦН "Красногорский" города Каменска-Уральского" (623412, Свердловская обл., г. Каменск-Уральский, Строителей ул., 83) Студеникина О.Р.  
\_\_\_\_\_  
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

- Предписание об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований № 56/2019-222 от 11.11.2019г., предписание об устранении выявленных нарушений требований технических регламентов таможенного союза № 56/2019-222/ТР от 11.11.2019г.

- лист технических записей Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах» от 14.10.2019г.

- экспертное заключение Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» в Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах № 66-20-005/17-3352-2019 от 01.11.2019г.

- Протоколы лабораторных испытаний ИЛЦ Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах», 623418, Свердловская область, г. Каменск-Уральский, проспект Победы, дом 97; аттестат аккредитации испытательной лаборатории № RA.RU.510432 от 27.04.2016г.): №№ П-12910, П-1291, 26439, 26440, 26441, 26448 от 24.10.2019 г. и экспертное заключение №№ П-12910, П-1291, 26439, 26440, 26441, 26448 от 24.10.2019 г.; № №26442, 26444, 26445, 26446 от 22.10.2019г. и экспертное заключение №№26442, 26444, 26445, 26446 от 22.10.2019г. № П-13066 от 17.10.2019 г. и экспертное заключение № П-13066 от 17.10.2019г., № П-13067 от 18.10.2019 г., экспертное заключение № П-13067 от 18.10.2019г.

- копии личных медицинских книжек

- фотоматериалы от 14.10.2019г.

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

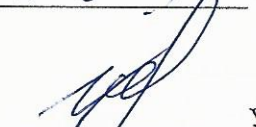
Подписи лиц, проводивших проверку:

Заместитель начальника Территориального отдела  
Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в  
городе Каменск-Уральский, Каменском районе,  
Сухоложском и Богдановичском районах



Чарипова Алягуль Рахматуловна

Ведущий специалист-эксперт Территориального отдела  
Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в  
городе Каменск-Уральский, Каменском районе,  
Сухоложском и Богдановичском районах



Углова Ирина Сергеевна

специалист-эксперт Территориального отдела  
Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе  
Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и  
Богдановичском районах



Тихонова Ольга Федоровна

\_\_\_\_\_  
должность

\_\_\_\_\_  
подпись

\_\_\_\_\_  
Ф.И.О.

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

директор ГКУ "СРЦН "Красногорский" города Каменска-Уральского" (623412, Свердловская обл., г. Каменск-Уральский, Строителей ул., 83) Студеникина Ольга Равильевна

\_\_\_\_\_  
Ф.И.О., должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя ЮЛ, ИП, его уполномоченного представителя

11.11.2019г.

\_\_\_\_\_  
подпись

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

\_\_\_\_\_  
подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку