

Федеральная служба по надзору в
сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека
Филиал
Федерального бюджетного учреждения
здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в
Свердловской области
в городе Нижний Тагил, Пригородном,
Верхнесалдинском районах, городе Нижняя
Салда, городе Кировград и Невьянском
районе»

ул. Октябрьской революции, 86, г. Н.Тагил, 622036

тел: (3435) 25-14-55

факс: (3435) 25-14-55

E-mail: post@ntgsen.ru

Начальнику Территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по
Свердловской области в г.Нижний
Тагил, Пригородному,
Верхнесалдинскому районам, г.Н.Салда,
г.Кировград и Невьянском районе
Ю.Я.Бармину

28 АПР 2021

№ 66-10-009/14-2648-2021

На _____ от _____

Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе» информирует Вас, что по предписанию о проведении экспертизы территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в г.Нижний Тагил, Пригородному, Верхнесалдинскому районам, г.Н.Салда, г.Кировград и Невьянском районе № 66-09-12/02- 4948 - 2021 от 22.04.2021г. совместно с сотрудником прокуратуры проведена проверка 23.04.2021г. Государственного казенного учреждения социального обслуживания Свердловской области "Социально- реабилитационный центр для несовершеннолетних Невьянского района", расположенного по адресу: 624194, Свердловская обл., г. Невьянск, Демьяна Бедного ул., 21

В результате проверки установлено:

Выявленные нарушения				
№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья ФЗ №52	содержание нарушений
1.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	2.16. 2.5.2. 2.5.3	ст.17 п.1 ст.23 п.1 ст.23 п.1	На момент проверки 23.04.2021г. установлено, внутренняя отделка складского помещения для хранения сырых овощей, фруктов требует капитального ремонта, а именно, побелка на потолке и стенах частично облупилась, кафельная плитка на полу местами повреждена, а также часть пола не имеет никакой отделки, вследствие чего провести качественную мойку не представляется возможным, что является нарушением п. 2.16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"- 2.16. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.
2.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	3.8. 3.13	ст.17 п.1	На момент проверки 23.04.2021г. установлено, в складском помещении для хранения сыпучих продуктов, консервации условия хранения пищевых продуктов не контролируются, а именно холодильник для хранения пищевых продуктов оснащен неисправным термометром, вследствие чего установить температуру хранения пищевых продуктов не представляется возможным, что является нарушением п. 3.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" - В целях контроля за риском возникновения условий для размножения

				патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 2 и 3 к настоящим Правилам).
3.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	8.1.2.	ст.17 п.1	На момент проверки 23.04.2021г. установлено, питание детей организовано с нарушением санитарных норм и правил, а именно, в составе печенья "К кофе" (изготовитель ООО "Кондитерское объединение "Сладил" РФ, Свердловская область, г. Полевской, Восточно-промышленный район, 4/5) , которое входит в рацион детей, содержится пальмовое масло, которое входит в перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации детей, что является нарушением п. 8.1.2.СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" - В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание <19>, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6 - 13 к настоящим Правилам.
4.	СП 2.4.3648-20	2.4.6.2.	ст.17 п.1	На момент проверки 23.04.2021 установлено, в овощном цехе имеется инвентарь (разделочная доска "овощи сырые") с нарушением целостности (имеются трещины), вследствие чего провести качественную мойку и дезинфекцию инвентаря не представляется возможным, а также в складском помещении для хранения сыпучих продуктов, консервации условия хранения пищевых продуктов не контролируются, а именно холодильник для хранения пищевых продуктов оснащен неисправным термометром, вследствие чего установить температуру хранения пищевых продуктов не представляется возможным, что является нарушением п. 2.4.6.2.СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"- "Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия; Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами".
Нарушения требований других пунктов НД не установлено				

Заместитель главного врача
филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Свердловской области в г. Нижний Тагил,
Пригородном, Верхнесалдинском районах,
городе Нижняя Салда, городе Кировград и
Невьянском районе

Исполнитель Зайцева Л.С.
(34356).2-29-97



Е.А. Сельков