

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
Управление Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области
Территориальный отдел
в городе Североуральск, городе Ивдель, городе Краснотурьинск и городе Карпинск
адрес: 624480, Свердл. область, г. Североуральск, ул. Свердлова, д. 60 А
тел.(34380) 2-34-56
E-mail: mail_12@66.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 77149652. ОГРН 1056603541565. ИНН/КПП 6670083677/667001001

место составления акта
624440, Свердл. область, г. Краснотурьинск, ул. Коммунальная, д. 6 А

АКТ ПРОВЕРКИ № 78/2021-229
Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области
в городе Североуральск, городе Ивдель, городе Краснотурьинск и городе Карпинск
юридического лица

06.04.2021 г. 13 час. 30 мин.

На основании распоряжения № 01-01-01-03-12/4557 от 15.02.2021 г.
заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области
И.А.Власова

была проведена плановая выездная проверка в отношении:
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ
ОБЛАСТИ "КОМПЛЕКСНЫЙ ЦЕНТР СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ ГОРОДА
КРАСНОТУРЬИНСКА"
624440, Свердловская обл., г. Краснотурьинск, Карла Маркса ул., 35

объект(ы) с указанием адреса (место проведения проверки):
ГАУ "КЦСОН г. Краснотурьинска" 624440, г. Краснотурьинск, Карпинского ул., 19 а
Дата и время проведения выездной проверки: с 10.03.2021 10:00 по 06.04.2021 13

№	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.	10.03.2021	с 10 ч. 10 мин. до 12 ч. 30 мин.	2 ч. 20 мин.	ГАУ "КЦСОН г. Краснотурьинска", 624440, г. Краснотурьинск, Карпинского ул., 19 а

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней
Акт составлен: Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Североуральск, городе Ивдель, городе Краснотурьинск и городе Карпинск

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен:
Директор Мальчевская Людмила Ашотовна *Мальчевская*

Лицо(а), проводившие проверку
Дерюгин Михаил Игоревич

Попова Татьяна Закизяновна

Специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Североуральск, городе Ивдель, городе Краснотурьинск и городе Карпинск
специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Североуральск, городе Ивдель, городе Краснотурьинск и городе Карпинск

При проведении проверки присутствовали:
Директор Мальчевская Людмила Ашотовна *Мальчевская*

В ходе проверки установлено:

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ "КОМПЛЕКСНЫЙ ЦЕНТР СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ ГОРОДА КРАСНОТУРЬИНСКА"
2.	адрес	624440, Свердловская обл., г. Краснотурьинск, Карла Маркса ул., 35
3.	дата регистрации	14.05.2003
4.	ИНН	6617008730
5.	ОКПО	15037500
6.	ОГРН	1036600971703
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	Мальчевская Людмила Ашотовна .Директор
13.	телефон, факс, e-mail	(34384) тел/факс директор 6-89-01; зам директора 6-53-09; отдел кадров 6-81-95 раб 3-48-31

2. Данные учета объектов и выявленные нарушения

Данные по объекту							
1.	наименование	ГАУ "КЦСОН г. Краснотурынска"					
2.	адрес	624440, г. Краснотурынск, Карпинского ул., 19 а					
3.	ОКВЭД	87.90 Деятельность по уходу с обеспечением проживания прочая					
4.	ведомственная классификация	приюты (87.90)					
5.	классификация предприятия розничной торговли						
6.	наличие ППК	нет					
7.	наличие ИИИ	нет					
8.	руководитель: ФИО, должность	Мальческая Людмила Ашотовна ,директор					
9.	телефон, факс, e-mail						
10.	контактная информация						
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
	всего	153	0	24	0	0	0
	женщины	137					
	подростки 15-17 лет						
Предмет проверки							
№ п/п	наименование НД						
1.	Закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов.						
2.	ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.						
3.	ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки.						
4.	ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей.						
5.	ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию.						
6.	ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции.						
7.	ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции						
8.	ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"						
9.	ТР ЕАЭС 044/2017 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду".						
10.	ТР ТС 027/2012 О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания.						
11.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения						
12.	СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи						
13.	Федеральный закон от 30.03.1999 № 52 - ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»						
14.	СП 3.1.3597-20 Профилактика новой коронавирусной инфекции (covid-19)						
15.	СП 3.1/2.4.3598-20 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)						
16.	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.						
17.	СП 2.2.3670-20.Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда						
18.	Закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака.						
19.	Приказ МЗ РФ от 21.03.2014 № 125н Национальный календарь профилактических прививок и календарь профилактических прививок по эпидемическим показаниям						
Описательная часть							
<p><u>Территория.</u></p> <p>Через территорию не проходят магистральные нефтепроводы, газопроводы и нефтепродуктопроводы, сети инженерно-технического обеспечения, предназначенные для обеспечения населенных пунктов, а также изолированные (транзитные) тепловые сети, которыми непосредственно не осуществляется теплоснабжение объектов, что соответствует п. 2.1.1 СП 2.4.3648-20.</p> <p>ГАУ "КЦСОН" г. Краснотурынска" имеет собственную территорию для прогулок детей. На территории выделены следующие зоны: игровая зона (групповые площадки), хозяйственная зона, имеется место для хранения колясок, велосипедов, санок. Игровая зона включает групповые площадки, индивидуальные. На территории групповых</p>							

площадок установлен теневой навес, а также приспособления для игр. Теневой навес оборудован полом из дерева, что соответствует требованиям п. 3.1.2 СП 2.4.3648-20.

На территории хозяйственной зоны – на площадке с водонепроницаемым твердым покрытием установлен контейнер с крышкой (1). Размеры площадки превышают площадь основания контейнера. Площадка с трех сторон оборудована ветронепроницаемым ограждением с высотой, превышающей высоту контейнеров для сбора мусора.

Договор на оказание услуг по сбору и транспортированию отходов производства и потребления с ООО «Компания «Рифей» № РФ03КО0315002312 от 01.01.2021 г. Счета-фактуры: № 20113000259/66/703 от 30.11.2020 г., счет-фактура № 20123100344/66/703 от 31.12.2020 г., счет-фактура № 21013100180/66/703 от 31.01.2021 г., счет-фактура № 21022800197/66/703 от 28.02.2021 г., что соответствует п. 2.2.3 СП 2.4.3648-20.

Песочница (1), покрыта снежным покровом, п. 2.11.1. СП 2.4.3648-20.

Здание.

ГАУ "КЦСОН г. Краснотурьинска", расположено в отдельно стоящем 2-х этажном здании, что соответствует п. 2.3.1 СП 2.4.3648-20.

Входы в здание оборудованы тамбурами, что соответствует требованиям п. 2.4.1 СП 2.4.3648-20. Лица, находящиеся ГАУ "КЦСОН г. Краснотурьинска", при круглосуточном режиме, лица, посещающие организацию (на входе), подлежат термометрии с занесением ее результатов в журнал в отношении лиц с температурой тела 37,1°C и выше в целях учета при проведении противоэпидемических мероприятий, что соответствует п.2.2. СП 3.1/2.4.3598-20.

Проектная мощность учреждения рассчитана на 15 человек, фактически – 13 человек. ГАУ "КЦСОН г. Краснотурьинска", имеет следующий набор помещений: блок дошкольников, блок школьников (изолированные помещения), помещение для приема пищи, санитарно-бытовые помещения (санитарные узлы, душевые, ванная комната); комнаты воспитателей, раздевальную (прихожую), актовый зал; медицинский блок, пищеблок, служебно-бытового назначения для персонала, что соответствует п. 3.7.2 СП 2.4.3648-20.

Блок дошкольников имеет самостоятельный вход на игровую площадку, располагается на 1 этаже здания, что соответствует п. 3.1.3 СП 2.4.3648-20.

Все помещения для пребывания детей и помещения медицинского назначения, располагаются в наземных этажах здания, что соответствует п. 2.3.1 СП 2.4.3648-20.

Раздеральные оборудованы шкафами для верхней одежды детей и персонала. Шкафы для одежды и обуви оборудованы индивидуальными ячейками-полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Каждая индивидуальная ячейка промаркирована, что соответствует п. 3.7.3 СП 2.4.3648-20.

Состав и площади помещений

Вид помещений	Количество детей	Фактическая площадь помещения (кв.м.)	Нормируемая площадь на ребенка (кв.м.)	Фактическая площадь на ребенка (кв.м.)
Блок дошкольников				
помещение для отдыха и игр (гостиная)	5	25,1	2	5,0
помещение для занятий	5	16,7	2	3,3
Блок школьников				
помещение для отдыха и игр (гостиная) 1	4	25,1	2	6,3
помещение для отдыха и игр (гостиная) 2	4	25,1	2	6,3
помещение для занятий (подготовки уроков)	4	10,3	2	2,6

Площади помещений для отдыха и игр (гостиные), помещения для занятий соответствуют требованиям п. 3.1.1 СП 2.4.3648-20. Оценка площадей проведена на основании представленной копии технического плана помещений.

В игровой комнате для дошкольников столы и стулья установлены канцелярскими шкафами, столами и стульями в помещении для занятий (подготовки уроков), оборудовано канцелярскими шкафами, столами и стульями в соответствии с ростово-возрастными особенностями детей, что соответствует п. 3.1.5. СП 2.4.3648-20.

Мебель соответствует росту и возрасту детей. Мебель (столы, стулья) имеют цветовую маркировку в соответствии с ростовой группой. Цветовая маркировка нанесена на боковую наружную поверхность стола и стула. В помещениях табуретки и скамейки вместо стульев не используются. Покрытие столов, стульев не имеет дефектов и повреждений, и выполнено из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует п. 2.4.3 СП 2.4.3648-20.

В организации имеется мебель имеющая покрытие, не допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств, а именно в блоке для дошкольников установлен диван и в актовом зале

установлены стулья с мягкой обивкой, что нарушает п. 2.4.9 СП 2.4.3648-20

В составе блока дошкольников и блока школьников имеются отдельные спальные помещения. Спальни оборудованы стационарными кроватями. Кровати имеют твердое ложе. Диваны и кресла для сна не используются. Каждое спальное место обеспечено комплектом постельных принадлежностей (матрацем с намотасником, подушкой, одеялом), постельным бельем (наволочкой, простыней, пододеяльником), имеются одноразовые полотенца. Количество комплектов постельного белья, наматрасников по 2 комплекта на одного человека (в наличии 48 комплектов), что соответствует п. 2.4.8 СП 2.4.3648-20.

Туалет каждого блока разделен на умывальную зону и зону санитарных узлов, душевую. Количество санитарных узлов и санитарных приборов - в соответствии с проектом. В умывальной зоне размещены умывальники. Душевые, оборудованы ваннами. В зоне санитарных узлов размещены унитазы, которые обеспечены сиденьями, расположены в кабинках. В умывальные раковины вода подается через смеситель. В умывальной зоне установлены вешалки для детских полотенец (отдельно для рук и ног), количество соответствует общему количеству детей. В туалетах имеются мусорные ведра, держатели для туалетной бумаги. Умывальные раковины обеспечены мылом, бумажными полотенцами, ведрами для сбора мусора. Санитарно-техническое оборудование исправно и без дефектов. Туалеты для сотрудников, расположены на 1 и 2 этаже, оборудованы унитазом и умывальником, что соответствует требованиям п. 3.1.7 СП 2.4.3648-20.

Помывочные дни проводятся 1 раз в 7 календарных дней. В душевых каждый ребенок пользуется индивидуальными принадлежностями: обувью, полотенцем, мылом и иным моющим средством, мочалкой.

Возможность помывки в душе предоставляется ежедневно. Дети обеспечены индивидуальными средствами гигиены (зубные щетки, расчески, мочалки), что соответствует требованиям п. 2.9.6 СП 2.4.3648-20.

Водоснабжение, водоотведение, канализация – централизованные, услуги предоставляются согласно договора от 18.02.2020 г. № 063-В/21 с МУП «Управление коммунальным комплексом», что соответствует п. 2.6.2 СП 2.4.3648-20.

Питьевой режим организован посредством выдачи кипяченой питьевой воды. Оформлен график кипячения и выдачи кипяченой питьевой воды. В каждом блоке имеются: 2 чайника, кружки, подносы для чистых и грязных кружек. С 20 часов вечера до 10 часов утра минеральная - бутылированная вода: «Аквабаланс» (1,25). Вода питьевая артезианская «Н2Оptima» первой категории качества. Негазированная. Вода доочищена и обеззаражена УФ. Срок годности: 12 месяцев, дата изготовления 07.02.2021 г. Производитель: ООО «Чистогорье». На момент проверки в наличии - 19 шт. Кратность поступления воды в организацию согласно графика, договор пожертвования № 1 от 30.12.2020 г. с ООО «Бастин», что соответствует п. 2.6.6 СП 2.4.3648-20, и ст. 4 п. 4.1 ТР ТС 022/2011 и п. 44 ТР ЕАЭС 044/2017

Отопление - централизованное, услуга предоставляется согласно договора 078-Т/21 от 18.02.2021 г. Муниципальное унитарное предприятие «Управление коммунальным комплексом», договор теплоснабжения № БА3-0587/21 от 09.03.2021 г. Акционерное общество «Объединенная компания РУСАЛ Уральский Алюминий». В качестве нагревательных приборов используются радиаторы с ограждающими устройствами, выполненными из материалов, безвредных для здоровья детей, что подтверждается сертификатом соответствия, что соответствует п. 2.7.1 СП 2.4.3648-20.

Для контроля температурного режима помещения, предназначенные для пребывания детей, оснащены бытовыми термометрами, что соответствует требованиям п. 2.7.3 СП 2.4.3648-20.

Вентиляция.

Вентиляция в помещениях - естественная организованная общеобменная. Согласно представленному акту о ревизии системы вентиляции от 15.09.2020 г. ООО «Полисервис». Вывод: вентиляция в помещениях соответствует нормативным требованиям, что соответствует требованиям п. 2.7.4 СП 2.4.3648-20.

Естественное и искусственное освещение.

Искусственное освещение в помещениях выполнено потолочными светильниками со светодиодными лампами, что соответствует п. 2.8.5 СП 2.4.3648-20.

Конструкция окон обеспечивает возможность проведения проветривания помещений в любое время года. Что соответствует требованиям п. 2.7.2 СП 2.4.3648-20.

Пищеблок, работает на сырье, оборудован необходимым технологическим холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование исправно, что соответствует п. 2.9 СанПин 2.3/2.4.3590-20 (акт о состоянии технологического и холодильного оборудования на пищеблоке от 18.11.2020 г. Общество с ограниченной ответственностью «Полисервис», акт на техническое обслуживание весового оборудования № 66 к-04/20 от 08.04.2020 г. И.П. Кремер Александр Викторович).

Вентиляция на пищеблоке приточно-вытяжная, механическая. Представлен акт об исправности системы вентиляции от 15.09.2020 г. ООО «Полисервис». Вывод: Вентиляция на пищеблоке соответствует нормативным требованиям.

Оборудование пищеблока

Наименование помещения	Оборудование
Продуктовый склад	Стол для приема продуктов - 1 шт. Подтоварник - 1 шт. Стеллаж металлический для сыпучих продуктов - 2 шт. Весы торговые элект. «Меркурий» 315 - 1 шт. Весы элект. ВСП-60/20-5КС Холодильник «Бирюса» - 4 шт.

	Морозильная камера – 2шт.
Моечная	Шкаф для посуды – 1 шт. Стол для грязной посуды – 1шт. 5-и секционная мойка (1 шт.) Раковина для персонала – 1шт. Электрический водонагреватель Thermex Бак с крышкой для пищевых отходов – 1 шт.
Горячий цех	Холодильник «Бирюса» - 1шт. Холодильник «VESTEL» - 1шт. Стол письменный – 1шт. Стол для приготовления салатов - 1 шт. Стол готовая продукция – 1шт. Стол тесто -1шт. Стол полуфабрикаты – 1шт. Стол хлеб – 1шт. Стеллаж для гастроемкостей - 2шт. Шкаф для хранения хлеба - 1 шт. Плита элек. ЭПК-48 ЖШ-К 2/1 вся нерж./евродухов. пар - 1 шт. Шкаф жарочный электр. ШЖЭ-1 - 1 шт. Привод универсальный протирочная машина на подставке – 1шт. Весы для полуфабрикатов – 1шт. 2-х секционная мойка – 1шт. Раковина для персонала – 1шт. Электроводонагреватель ARISTON
Заготовочный цех	Ванна для сырых овощей, фруктов - 1 шт. Ванна для мяса, рыбы – 1шт. Ванна для кури сырой – 1шт. Стол мясо – 1шт. Стол рыбы – 1шт. Стол сырые овощи – 1шт. Стол кура сырая – 1шт. Стеллаж металлический – 1шт. Весы сырая продукция – 1 шт.
Раздача	Стол раздача - 1 шт. Весы для готовой продукции, витаминизации – 1 шт.

Обеденный зал, площадью – 73 кв.м., рассчитан на 25 посадочных мест.

При обеденном зале установлено 2 умывальника, которые оборудованы мылом, бумажными полотенцами.

Обеденный зал, оборудован столовой мебелью (стол обеденный - 11 шт., стулья - 25 шт.) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривают возможность их мытья и обеззараживания. Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали.

Не используют деформированную, с дефектами и механическими повреждениями кухонную и столовую посуду, инвентарь; не используют столовые приборы (вилки, ложки) из алюминия. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Технологическое и холодильное оборудование исправно и поддерживает температурный режим. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, устойчивые к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование промаркированы в зависимости от назначения и используются в соответствии с маркировкой. Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха. Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды обеспечивает поточность технологического процесса, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

На момент обследования, пол на пищеблоке имеет механические повреждения в виде сколов плитки, выбоин (фото), что нарушает ст.14 п.5 ТР ТС 021/2011 и п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

На момент обследования покрытие стола для работы с тестом (столешница) выполнено не из дерева твердых лиственных пород, а цельнометаллическое. На момент обследования, на пищеблоке отсутствует мерная метка объема в литрах или миллилитрах на половниках для первых и третьих блюд (фото), что нарушает п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

Технологическое оборудование: моечные ванны для мытья кухонной посуды не оборудованы локальными вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения, что нарушает п. 2.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

На момент обследования 10.03.2021 г. в ГАУ "КЦСОН г. Краснотурынского", отсутствует специализированная пищевая продукция, пищевая продукция диетического лечебного и диетического профилактического питания, (ст. 5 п. 1 ТР ТС 027/2012).

Карантинов в учреждении нет.

В ГАУ «КЦСОН г. Краснотурынского» проводятся мероприятия, направленные на "разрыв" механизма передачи НКВИ. На момент проведения обследования в образовательном учреждении используется достаточное количество оборудования по обеззараживанию воздуха:

Наименование	Акт ввода в эксплуатацию	График работы	Место установки
1. Облучатель-рециркулятор медицинский «Armed», з.н. отсутствует, инв. № 1101040147	05.03.19г.	7.00-19.00	Пищеблок
2. Облучатель-рециркулятор медицинский «Armed» № Р 1208111152901, инв. № 1101040145	17.09.20г.	8.00-20.00	Блок школьники ОСР (ВП), игровая
3. Облучатель-рециркулятор медицинский «Armed», № Р 1208111152564, инв. № 1101040144	17.09.20г.	8.00-20.00	Блок школьников ОСР (ВП), комната для занятий
4. Облучатель-рециркулятор медицинский «Armed», з.н. отсутствует, инв. № 1101040148	06.02.19г.	8.00-20.00	Блок дошкольники ОСР (ВП), комната для занятий
5. Облучатель-рециркулятор медицинский «Armed», з.н. отсутствует, инв. № 1101040149	01.02.19г.	понед.-пятн. 8.00-16.00	Медицинский блок
6. Светильник бактерицидный передвижной СБПе 4х30, з.н. отсутствует, инв. № 1101040075	05.05.17г.	10.00-10.20 10.20-10.40 10.40-11.00 11.00-11.20	ОСР (ВП) Спальные комнаты, блок школьники
7. Светильник бактерицидный передвижной СБПе 4х30, з.н. отсутствует, инв. № 1101040074	05.05.17г.	09.00-09.30 09.30-10.00 10.00-10.30 10.30-11.00	ОСР (ВП) блок дошкольники Спальные комнаты, игровая, раздевалка
8. Облучатель медицинский бактерицидный «Азов» №1	02.09.2020г.	07.00-19.00	Столовая
9. Облучатель медицинский бактерицидный «Азов» №2	08.02.2020г.	07.00-19.00	Столовая
10. Облучатель медицинский бактерицидный «Азов» №3	02.09.2020г.	10.00-17.00	Дневное отделение

Создан достаточный запас дезинфицирующих, кожных антисептиков, масок и перчаток медицинских. Согласно справки, предоставленной директором учреждения, дез. средства докупаются по мере необходимости.

Обеспечены условия для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в образовательное учреждение, на пищеблоке, столовой, санитарных узлах и туалетных комнатах, медицинском блоке. Среди сотрудников образовательного учреждения организован масочный режим.

Наименование	Кол-во в наличии
Маски медицинские	700 шт.
Кожный антисептик «Универсальный спрей антисептический для рук»	6 литров
Дезинфицирующее средство «фарма-хлор»	10 банок по 300 таблеток
Бесконтактный термометр Марка-B. Well wf-1000.	2 шт.
Термометры медицинские стеклянные ИМПЭКС-МЕД, с термометрической жидкостью (без ртути)	10 шт.
Перчатки медицинские нитриловые.	300 шт.

Ежедневную влажную уборку помещений проводят с применением дезинфицирующих средств «фарма-хлор» с обработкой всех контактных поверхностей: генеральную уборку проводят не реже одного раза в неделю, согласно

графика. На момент обследования обеспечено наличие в санитарных узлах для детей и сотрудников мыла, а также кожных антисептиков для обработки рук, согласно п.2.3 СП 3.1/2.4.3598-20

Уборочный инвентарь промаркирован в зависимости от назначения помещений и видов работ. Инвентарь для уборки туалетов имеет иную маркировку и хранится отдельно от другого инвентаря. По окончании уборки весь инвентарь промывается, ополаскивается проточной водой и просушивается, согласно п.2.11.3. СП 2.4.3648-20

Хранение и разведение дез. растворов осуществляется в специальной комнате централизованно. Выдачу дезинфицирующих средств контролируют медицинские работники. Данные получения дез. растворов фиксируются в специальном журнале. Расписываются в получении ответственные за проведение профилактической дезинфекции в помещениях. Согласно данным журнала «разведения дезинфицирующих средств» профилактическая дезинфекция практически всех функциональных помещений ГАУ «КЦСОН г. Краснотурыинск» проводится регулярно.

Прачечная

Прачечная в ГАУ «КЦСОН г. Краснотурыинск» расположена на первом этаже здания, разделена на две зоны: зона хранения чистого белья и постирочное отделение.

Имеются бытовые стиральные машины типа автомат, емкости для дезинфекции белья, емкости для разведения дез. средств, инструкция по приготовлению и применению дез. растворов. Ежедневно проводится влажная уборка, 1 раз в месяц – генеральная уборка.

Медицинские кабинеты

Медицинские услуги детям оказываются в медицинском блоке.

Набор помещений: медицинский кабинет №1, медицинский кабинет №2, сан пропускник, санузел.

В медицинском блоке системы холодного и горячего водоснабжения централизованы. В медицинских кабинетах установлены умывальники с подводкой горячей и холодной воды, оборудованные смесителями.

В помещениях медицинского назначения поверхности потолка, стен и пола гладкие, допускающие их уборку влажным способом и устойчивые к действию моющих и дезинфицирующих.

Все сотрудники мед. блока обеспечены средствами индивидуальной защиты (халаты, маски, перчатки) мед.блок оснащен в достаточном количестве разовым мед. инструментарием и мягким разовым материалом (стерильные салфетки, шприцы, шпатели, перевязочный материал). Запас необходимого количества медикаментов имеется, сформированы аптечки оказания первой медицинской помощи, профилактики ВИЧ-инфекции.

Постановка прививок проводится в процедурном кабинете ГБУЗ СО «Краснотурыинская ГБ». Данные наблюдения за детьми (результаты осмотра перед проведением профилактических прививок) фиксируются в учетных медицинских документах (амбулаторных картах).

Проверено 13 карт развития ребенка, информация по прививкам внесена в полном объеме.

Организация дезинфекционной деятельности и санитарно-противоэпидемического режима в группах.

В группах используются дезинфицирующие средство "фарма- хлор" для влажной текущей дезинфекции помещений.

Помещения группы и пищеблока подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств. Влажная уборка в спальнях проводится после ночного и дневного сна, в групповых помещениях не реже 2 раз в день.

Все дезинфицирующие средства имеют сертификаты качества. Дезинфекционные средства хранят в упаковке поставщика с этикеткой, в специально предназначенных местах в соответствии с п. 2.11.6 СП 2.4.3648-20

Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов размещаются в месте их приготовления, согласно п. 2.4.12 СП 2.4.3648-20.

Смена постельного белья и полотенца в группах осуществляется по мере загрязнения, но не реже 1-го раза в 7 дней, согласно п.2.11.5 СП 2.4.3648-20

Организация дезинфекционной деятельности и санитарно-противоэпидемического режима на пищеблоке.

На пищеблоке используются дезинфицирующие средство "фарма - хлор" для влажной текущей дезинфекции помещений.

Медицинские осмотры сотрудников

Предоставлены личные медицинские книжки сотрудников установленного образца в количестве- 64 шт. (в полном объеме), куда внесены данные медицинских осмотров и информация о вакцинации работающих.

При рассмотрении личных медицинских установлено, что имеются данные о прохождении ежегодного паразитологического обследования при очередных профилактических мед. осмотрах в полном объеме у 64- ех сотрудников, согласно п. 1.5 СП 2.4.3648-20, п. 20 приложение № 2 Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 302н.

Обследование на шигеллы- сальмонеллы и брюшной тиф. при устройстве на работу:

В рамках проведения обследования при рассмотрении личных медицинских книжек работающих в ГАУ «КЦСОН г. Краснотурыинск», расположенного по адресу: г. Краснотурыинск ул. Карпинского, 19 а, установлено, что у всех работников имеются результаты предварительных при поступлении на работу профилактических медицинских осмотров, согласно п. 20.приложение № 2 Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 302н, п.1.5. СП 2.4.3648-20.

Флюорографические осмотры:

Руководство организации по месту работы в полном объеме организовало профилактические медицинские осмотры на туберкулез, которые должны проводиться ежегодно (1 раз в год), согласно п. 1.5 СП 2.4.3648-20, п. 20 приложение № 2 Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 302н.

Осмотр врачами-специалистами:

Во всех рассматриваемых медицинских книжках имеются последние данные ежегодного обследования врачами-специалистами (терапевт, дерматовенеролог, оториноларинголог) согласно п. 1.5 СП 2.4.3648-20, п. 20 приложение № 2 Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 302н.

Гигиеническое обучение и аттестация

У всех сотрудников имеются данные о прохождении очередного гигиенического обучения и аттестации, согласно п.1.5 СП 2.4.3648-20

Вакцинация работающих

Данные вакцинации работающих внесены в личные медицинские книжки установленного образца. Из 64-ех работающих подлежат иммунизации 59 человек. У 5- ти работающих имеются медицинские отводы от прививок на 2021 год.

Вакцинация против дифтерии:

Специфическая профилактика (иммунизация) против дифтерии проводится в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а именно: все подлежащие сотрудники привиты против дифтерии, согласно п. 1.5 СП 2.4.3648-20, приложения №1 Приказа МЗ РФ от 21.03.2014 г. №125, охват -100%.

Вакцинация против вирусного гепатита В:

Имеются данные вакцинации против гепатита В в соответствии с национальным календарем профилактических прививок у всех подлежащих сотрудников (лица до 55 лет, не имеющие мед. отводов на 2021 год), что соответствует п. 1.5. СП 2.4.3648-20, приложения №1 Приказа МЗ РФ от 21.03.2014 г. №125, охват -100%.

Вакцинация против гепатита А, дизентерии Зонне:

Иммунизация работающих против гепатита А и дизентерии Зонне проводится в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, охват 100%, согласно п. 1.5 СП 2.4.3648-20, приложения № 2 Приказа МЗ РФ от 21.03.2014 г. №125.

Вакцинация против кори:

Иммунизация работающих против кори проводится в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, охват 100%, согласно п. 1.5 СП 2.4.3648-20, приложения №1 Приказа МЗ РФ от 21.03.2014 г. №125.

Выявлены нарушения нормативных документов

№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья закона	дата выявления и содержание нарушения
1.	ТР ТС 021/2011	ст. 5 п. 3		<p>Не представлены товарно-транспортные документы, ветеринарные сертификаты на продукцию: минтай, в количестве 3,5 кг; замороженные мясные блоки из жилованной говядины с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 10%, в количестве 9,68 кг</p> <p>Согласно ст.5 п.3 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе продовольственное (пищевое) сырье, должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции. Согласно ст.10 п.3 пп.12 ТР ТС 021/2011 для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры: прослеживаемость пищевой продукции.</p> <p>Согласно ст.13 п.1 ТР ТС 021/2011 продовольственное (пищевое) сырье, используемое при производстве (изготовлении) пищевой продукции, должно соответствовать требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, и быть прослеживаемым.</p> <p>Согласно п.9 ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции" продукты убоя и мясная продукция выпускаются в обращение на рынке государств - членов Таможенного союза и Единого экономического пространства (далее - государства-члены) при их соответствии настоящему техническому регламенту, а также иным техническим регламентам Таможенного союза, действие которых на них распространяется.</p>

				<p>Согласно п.10 ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции" при обращении на таможенной территории Таможенного союза продукты убоя сопровождаются ветеринарным сертификатом, выдаваемым уполномоченными органами государства-члена, и товаросопроводительной документацией. Перемещаемая между государствами-членами мясная продукция, подконтрольная ветеринарному контролю (надзору), ввезенная из третьих стран или произведенная на таможенной территории Таможенного союза, сопровождается ветеринарным сертификатом, выдаваемым уполномоченными органами государств-членов без проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, который подтверждает эпизоотическое благополучие. Каждая партия продуктов убоя и мясной продукции, подконтрольная ветеринарному контролю (надзору), ввозится на таможенную территорию Таможенного союза при наличии ветеринарного сертификата, выданного компетентным органом страны отправления.</p> <p>Согласно п.132 ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции" мясная продукция (кроме мясной продукции для детского питания и мясной продукции нового вида) перед выпуском в обращение на таможенную территорию Таможенного союза подлежит декларированию соответствия в установленном порядке.</p> <p>Согласно п.9 ТР ТС 040/2013 "О безопасности рыбы и рыбной продукции" при обращении на территории Союза переработанная пищевая рыбная продукция животного происхождения сопровождается ветеринарным сертификатом, выдаваемым уполномоченным органом государства - члена Союза, и товаросопроводительной документацией.</p> <p>Перемещаемая между государствами-членами переработанная пищевая рыбная продукция животного происхождения, подконтрольная ветеринарному контролю (надзору), ввезенная из третьих стран или произведенная на территории Союза, сопровождается ветеринарным сертификатом, выдаваемым уполномоченным органом государства-члена без проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, который подтверждает эпизоотическое благополучие. Пищевая рыбная продукция растительного происхождения, находящаяся в обращении, должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость такой продукции.</p> <p>Согласно п.2.2. СП 2.3/2.4.3590-20 прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются.</p> <p>Согласно ст.5 п.1 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие деятельность по изготовлению и обороту пищевых продуктов, материалов и изделий, оказанию услуг в сфере розничной торговли пищевыми продуктами, материалами и изделиями и сфере общественного питания, обязаны предоставлять покупателям или потребителям, а также органам государственного надзора и контроля полную и достоверную информацию о качестве и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, соблюдении требований нормативных документов при изготовлении и обороте пищевых продуктов, материалов и изделий и оказании таких услуг.</p>
--	--	--	--	--

2.	ТР ТС 021/2011	ст. 8 п. 9		<p>На хранении находились замороженные мясные блоки из жилованной говядины с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 10%, дата изготовления 09.03.2021 г., в количестве 9,68 кг, со сроком годности 8 мес.</p> <p>Согласно ст.8 п.9 ТР ТС № 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" при производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев.</p>
3.	ТР ТС 021/2011	ст. 10 п. 3		<p>При проведении обследования установлено, что для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) не разрабатывается, не внедряется и не поддерживается процедура проведения дезинфекции на пищеблоке, а именно, 10.03.2021 г. в рамках обследования была отобрана проба рабочего раствора 0,06% "фарма- хлор" , который использовался для профилактической дезинфекции на пищеблоке . Пробы направлена на исследование в аккредитованный ИЛЦ Североуральского филиала ФБУЗ "ЦГиЭ", аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.514236, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 12.04.2016 г. В результате лабораторных исследований зафиксированы неудовлетворительные результаты при проведении лабораторных испытаний: массовая доля активного хлора 0,06% рабочего раствора "фарма- хлор " составляет 0.029 ± 0.007 при величине допустимого уровня 0,057-0,063. что подтверждается протоколом лабораторных испытаний №3925 от 15.03.2021 г. Филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Североуральск, городе Ивдель, городе Краснотурьинск и городе Карпинск". (Аттестат аккредитации органа инспекции RA. RU. 710069 от 28.07.2015 г) выдано экспертное заключение №3925 от 15.03.2021 г, что нарушает ст. 10 п.3 ТР ТС № 021/2011 : " Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции; 2) выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции; 3) определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля; 4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля; 5) проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

				<p>6) обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;</p> <p>7) соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;</p> <p>8) содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;</p> <p>9) выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.</p> <p>10) выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;</p> <p>11) ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;</p> <p>12) прослеживаемость пищевой продукции."</p>
4.	ТР ТС 021/2011	ст. 10 п. 3 пп. 10	ст.15 п.5 ФЗ №52	<p>При проведении обследования установлено, что для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) не разрабатываются, не внедряются и не поддерживаются процедура проведения дезинфекции на пищеблоке, а именно, 10.03.2021 г. в рамках обследования была отобрана проба рабочего раствора 0,06% "фарма- хлор", который использовался для профилактической дезинфекции на пищеблоке. Пробы направлены на исследование в аккредитованный ИЛЦ Североуральского филиала ФБУЗ "ЦГиЭ", аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.514236, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 12.04.2016 г. В результате лабораторных исследований зафиксированы неудовлетворительные результаты при проведении лабораторных испытаний: массовая доля активного хлора 0.06% рабочего раствора "фарма- хлор" составляет $0,029 \pm 0,007$ при величине допустимого уровня 0,057 0,063, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний №3925 от 15.03.2021 г. Филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Североуральск, городе Ивдель, городе Краснотурьинск и городе Карпинск". (Аттестат аккредитации органа инспекции RA. RU. 710069 от 28.07.2015 г) выдано экспертное заключение №3925 от 15.03.2021 г, что нарушает ст. 10 п.3 пп.10 ТР ТС № 021/2011 : "Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры:</p> <p>10) выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;"</p>
5.	ТР ТС 021/2011	ст. 14 п. 5		<p>На момент обследования 10.03.2021 пол на пищеблоке имеет механические повреждения в виде сколов плитки, выбоин (фото), что нарушает ст.14 п.5 ТР ТС 021/2011 Части производственных помещений, в которых осуществляется</p>

				<p>производство (изготовление) пищевой продукции, должны соответствовать следующим требованиям:</p> <p>1) поверхности полов должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, быть доступными для проведения мытья и, при необходимости, дезинфекции, а также их надлежащего дренажа;</p>
6.	ТР ТС 022/2011	ст. 4 ч.4.1. п.1		<p>На хранении находилась продукция минтай, в количестве 9,68 кг без маркировки.</p> <p>Согласно ст.4 ч.4.1 п.1 ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки" молоко и молочная продукция должны сопровождаться информацией для потребителей, соответствующей требованиям технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011) и дополнительным требованиям настоящего технического регламента.</p> <p>Согласно п.72 ТС 040/2013 "О безопасности рыбы и рыбной продукции" маркировка пищевой рыбной продукции должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011). Информация, содержащаяся в маркировке пищевой рыбной продукции, должна быть нанесена на русском языке и при наличии соответствующих требований в законодательстве государств-членов - на государственном (государственных) языке государства-члена, на территории которого реализуется пищевая рыбная продукция, за исключением случаев, указанных в пункте 3 части 4.8 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011).</p> <p>Предусмотренные пунктом 73 настоящего технического регламента и пунктом 13 части 4.4 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011) сведения о пищевой рыбной продукции, фасование которой осуществляется в присутствии потребителя, доводятся до потребителя любым способом, обеспечивающим возможность обоснованного выбора этой продукции.</p> <p>Согласно ст.5 п.1 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"</p>
7.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	2.8.	ст.17 п.1 ФЗ №52	<p>Изготовление продукции в ГАУ "КЦСОН г. Красноуральска" производится не по технико-технологическим картам, а именно согласно протокола лабораторных испытаний № 3940 от 19.03.2021 г. В объеме проведенных испытаний в пробе "обед 1 ребенка (с 12 лет и старше)": дата изготовления 10.03.2021 г. Пищевая и энергетическая ценность блюд не соответствует технико-технологическим картам, а именно содержание жира 28.63 г. (по ТТК 38.17 г. - 42.19 г.), углеводов 138,28 г. (в ТТК 148,82 г. - 164,48 г.), энергетическая ценность 939,83 ккал (в ТТК 1054,71 - 1165,73 ккал), белка 32,26 г. (в ТТК 37,54 - 41,50 г.). Лабораторные испытания проведены на базе аккредитованной испытательной лаборатории ФФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Североуральске, городе Ивдель, городе Красноуральск и городе Карпинск". Аттестат аккредитации испытательной лаборатории (центра) № РОСС RU.0001.514236. Экспертное заключение № 3940 от 19.03.2021 г. выдано Филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Североуральск, городе Ивдель, городе Красноуральск и городе Карпинск". (Аттестат аккредитации органа инспекции RA. RU. 710069 от 28.07.2015 г.), что является нарушением требований п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 -</p>

				Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.
8.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	2.13.	Статья 24 ФЗ №52	Технологическое оборудование: моечные ванны для мытья кухонной посуды не оборудованы локальными вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения, что нарушает п. 2.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.
9.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	2.16.	ст.17 п.1 ФЗ №52	На момент обследования, пол на пищеблоке имеет механические повреждения в виде сколов плитки, выбоин (фото), что нарушает п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 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.
10.	СП 2.4.3648-20	2.4.6.2.	ст.17 п.1 ФЗ №52	На момент обследования 10.03.2021 покрытие стола для работы с тестом (столешница) выполнено не из дерева твердых лиственных пород, а цельнометаллическое. На момент обследования 10.03.2021, на пищеблоке отсутствует мерная метка объема в литрах или миллилитрах на половниках для первых и третьих блюд (фото), что нарушает п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород. В дошкольных группах, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда, для работы с тестом допускается использование съемной доски, выполненной из дерева твердых лиственных пород.
11.	СП 2.4.3648-20	2.4.9.	ст.28 п.1 ФЗ №52	В организации имеется мебель имеющая покрытие, не допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств, а именно в блоке для дошкольников установлен диван без сменного чехла, что нарушает п. 2.4.9. СП 2.4.3648-20: Мебель должна иметь

				покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств.
12.	СП 2.4.3648-20	2.4.12.	ст.24 п.1 ФЗ №52	На момент проведения обследования (10.03.21 г.) хранение уборочного инвентаря и дезинфицирующих растворов осуществляется в помещении, не оборудованном поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель. Фактически пользуются подводкой воды в туалете для детей (месте не исключаящем доступ детей, так как данное помещение является проходным в комнату, где осуществляется хранение уборочного инвентаря и дезинфицирующих растворов), что нарушает п.2.4.12. СП 2.4.3648-20 : "Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в недоступном для детей месте выделяется помещение либо оборудуется место, исключаящее доступ к нему детей. Помещение оборудуют поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения. Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов должны размещаться в месте их приготовления."
13.	СП 2.4.3648-20	2.9.5.	ст.22 п.1 ФЗ №52	При проведении обследования ГАУ " КЦСОН г. Краснотурьинск" (10.03.2021 г.) установлено, что профилактические дезинфекционные и противоэпидемические мероприятия, работа по организации и проведению мероприятий по дезинфекции осуществляются не в соответствии с действующими санитарными правилами по устройству и содержанию этих мест, а именно: для проведения дезинфекции по адресу : г. Краснотурьинск ул. Карпинского, 19 а используются дезинфицирующие средства, применяемые для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях не в соответствии с инструкцией по их применению. В рамках обследования была отобрана проба рабочего раствора 0,06% "фарма- хлор" , который использовался для профилактической дезинфекции на пищеблоке . Пробы направлена на исследование в аккредитованный ИЛЦ Североуральского филиала ФБУЗ "ЦГиЭ", аттестат аккредитации № РОСС RU.0001. 514236. дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 12.04.2016 г. В результате лабораторных исследований зафиксированы неудовлетворительные результаты при проведении лабораторных испытаний: массовая доля активного хлора 0,06% рабочего раствора "фарма- хлор " составляет 0.029 ± 0.007 при величине допустимого уровня 0,057-0,063, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний №3925 от 15.03.2021 г. Филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Североуральск, городе Ивдель, городе Краснотурьинск и городе Карпинск". (Аттестат аккредитации органа инспекции RA. RU. 710069 от 28.07.2015 г) выдано экспертное заключение №3925 от 15.03.2021 г, что нарушает п.2.9.5 СП 2.4.3648-20 согласно которого " В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений в хозяйствующим субъектом проводятся: организация профилактических и противоэпидемических мероприятий и контроль за их проведением, работа по организации и проведению мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации, противоклещевых (акарицидных) обработок и контроль за их проведением.
14.	СП 3.1.3597-20	4.4.	ст.29 п.1 ФЗ №52	На момент проведения обследования (10.03.21 г.) установлено, что мероприятия, направленные на "разрыв" механизма коронавирусной инфекции проводятся не в полном объеме. А именно, в рамках обследования была отобрана проба рабочего раствора 0,06% "фарма- хлор" , который использовался для профилактической дезинфекции на пищеблоке . Пробы направлена на исследование в аккредитованный ИЛЦ Североуральского филиала ФБУЗ "ЦГиЭ", аттестат

				<p>аккредитации № РОСС RU.0001. 514236, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 12.04.2016 г. В результате лабораторных исследований зафиксированы неудовлетворительные результаты при проведении лабораторных испытаний: массовая доля активного хлора 0,06% рабочего раствора "фарма- хлор " составляет $0,029 \pm 0,007$ при величине допустимого уровня 0,057-0,063, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний №3925 от 15.03.2021 г. Филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Североуральск, городе Ивдель, городе Краснотурьинск и городе Карпинск". (Аттестат аккредитации органа инспекции RA. RU. 710069 от 28.07.2015 г) выдано экспертное заключение №3925 от 15.03.2021 г, что нарушает п. 4.4. СП 3.1. 3597-20 : "Мероприятиями, направленными на "разрыв" механизма передачи инфекции, являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение всеми физическими лицами правил личной гигиены (мытьё рук, использование антисептиков, медицинских масок, перчаток), соблюдение социальной дистанции от 1,5 до 2 метров; - выполнение требований биологической безопасности в медицинских организациях и лабораториях, проводящих исследования с потенциально инфицированным биологическим материалом; - организация дезинфекционного режима на предприятиях общественного питания, объектах торговли, транспорте, в том числе дезинфекция оборудования и инвентаря, обеззараживание воздуха; - обеспечение организациями и индивидуальными предпринимателями проведения дезинфекции во всех рабочих помещениях, использования оборудования по обеззараживанию воздуха, создания запаса дезинфицирующих средств, ограничения или отмены выезда за пределы территории Российской Федерации; - организация выявления лиц с признаками инфекционных заболеваний при приходе на работу; - использование мер социального разобщения (временное прекращение работы предприятий общественного питания, розничной торговли (за исключением торговли товаров первой необходимости), переход на удаленный режим работы, перевод на дистанционное обучение образовательных организаций; - ограничение или отмена проведения массовых мероприятий (развлекательных, культурных, спортивных)."
15.	СП 3.1.3597-20	6.1.	ст.29 п.1 ФЗ №52	<p>При проведении обследования (10.03.2021 г.) установлено, что с целью профилактики и борьбы с COVID-19 для проведения профилактической дезинфекции на пищеблоке используются дезинфицирующие средства, применяемые для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях не в соответствии с инструкцией по их применению, а именно, в рамках обследования была отобрана проба рабочего раствора 0,06% "фарма- хлор" , который использовался для профилактической дезинфекции . Проба направлена на исследование в аккредитованный ИЛЦ Североуральского филиала ФБУЗ "ЦГиЭ", аттестат аккредитации № РОСС RU.0001. 514236, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 12.04.2016 г. В результате лабораторных исследований зафиксированы неудовлетворительные результаты при проведении лабораторных испытаний: массовая доля активного хлора 0,06% рабочего раствора "фарма- хлор " составляет $0,029 \pm 0,007$ при величине допустимого уровня 0,057-0,063, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний №3925 от 15.03.2021 г. Филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Североуральск, городе Ивдель, городе Краснотурьинск и городе Карпинск". (Аттестат</p>

				аккредитации органа инспекции RA. RU. 710069 от 28.07.2015 г) выдано экспертное заключение №3925 от 15.03.2021 г. Данный факт является нарушением п. 6.1. СП 3.1.3597-20, согласно которого : "С целью профилактики и борьбы с COVID-19 проводят профилактическую и очаговую (текущую, заключительную) дезинфекцию. Для проведения дезинфекции применяют дезинфицирующие средства, применяемые для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях" С целью профилактики и борьбы с COVID-19 проводят профилактическую и очаговую (текущую, заключительную) дезинфекцию. Для проведения дезинфекции применяют дезинфицирующие средства, применяемые для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях.
16.	СП 3.1/2.4.3598-20	2.5.	ст.28 п.1 ФЗ №52	<p>При проведении обследования (10.03.2021 г.) установлено, что с целью профилактики и борьбы с COVID-19 для проведения профилактической дезинфекции на пищеблоке используются дезинфицирующие средства, применяемые для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях не в соответствии с инструкцией по их применению, а именно, в рамках обследования была отобрана проба рабочего раствора 0,06% "фарма- хлор" , который использовался для профилактической дезинфекции . Пробы направлена на исследование в аккредитованный ИЛЦ Североуральского филиала ФБУЗ "ЦГиЭ", аттестат аккредитации № РОСС RU.0001. 514236, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 12.04.2016 г. В результате лабораторных исследований зафиксированы неудовлетворительные результаты при проведении лабораторных испытаний: массовая доля активного хлора 0,06% рабочего раствора "фарма- хлор " составляет $0,029 \pm 0,007$ при величине допустимого уровня 0,057-0,063, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний №3925 от 15.03.2021 г. Филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Североуральск, городе Ивдель, городе Краснотурьинск и городе Карпинск". (Аттестат аккредитации органа инспекции RA. RU. 710069 от 28.07.2015 г) выдано экспертное заключение №3925 от 15.03.2021 г. Данный факт является нарушением п.2.5. СП 3.1/2.4.3598-20 : "Для проведения дезинфекции должны использоваться дезинфицирующие средства, применяемые для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях, в соответствии с инструкцией по их применению."</p>
Нарушения требований других пунктов НД не установлено				

Приложение № 1 к акту проверки

код	№ п/п	наименование товаров, артикул, дата изготовления, срок годности	страна происхождения, изготовитель	поставщик	дата № накладной	ед.изм.	цена за ед.	проин-спекти-ровано	изъято из оборота	№ п. прил.2
1.11	1	Молоко питьевое пастеризованное 3,2%, 1 л, срок годности 5 сут.	АО "Серовский гормолзавод" г. Серов, ул. Водопроводная, 14	АО "Серовский гормолзавод" г. Серов, ул. Водопроводная, 14	28861 от 10.03.2021	1 кг	49.17	4	0	
1.11	2	Напиток кисломолочный йогуртный с сахаром "Снежок" 2,5%, 0,5 л, количество 5 шт., срок годности 5 сут.	АО "Серовский гормолзавод" г. Серов, ул. Водопроводная, 14	АО "Серовский гормолзавод" г. Серов, ул. Водопроводная, 14	28861 от 10.03.2021	1 кг	68.8	2.5	0	
1.07	3	Масло сладко-сливочное Крестьянское несоленое 72,5%, 0,18 кг, количество 2 шт., срок годности 35 сут.	АО "Серовский гормолзавод" г. Серов, ул. Водопроводная, 14	АО "Серовский гормолзавод" г. Серов, ул. Водопроводная, 14	22535 от 24.02.2021	1 кг	620.7	0.36	0	
1.09	4	Сыр фасованный "Голландский" ТМ "Уральский сыровар", 45%, 0,25 кг, количество 1 шт., срок годности 120 сут.с	ООО "Первая линия" г. Екатеринбург, пер. Никольский, 1	ООО "Исток" г. Екатеринбург, ул. Посадская, 21, пом. 173	ТИс02281 от 03.03.2021	1 кг	572	0.25	0	
1.23	5	Хлеб Чусовской из смеси ржаной и пшеничной муки, 0,5 кг, количество 5 шт., срок годности 3 сут.	МУП "Красноурьинский хлебокомбинат" г. Красноурьинск, ул. Маяковского, 1	МУП "Красноурьинский хлебокомбинат" г. Красноурьинск, ул. Маяковского, 1	Х-25335 от 10.03.2021	1 кг	48.4	2.5	0	
1.23	6	Хлеб Крестьянский с витаминно-минеральной смесью "Валетек-8" в упаковке, 0,5 кг, количество 3 шт., срок годности 3 сут.	МУП "Красноурьинский хлебокомбинат" г. Красноурьинск, ул. Маяковского, 1	МУП "Красноурьинский хлебокомбинат" г. Красноурьинск, ул. Маяковского, 1	Х-25335 от 10.03.2021	1 кг	53.9	1.5	0	
1.01.1	7	Замороженные мясные блоки из жилованной говядины с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 10%	ИП Быков Александр Георгиевич "Красноурьинская колбасная фабрика" г. Красноурьинск, ул. Чкалова, 3			1 кг	1	9.68	9.68	1, 8, 9
1.05	8	Горбуша тихоокеанская потрошенная обезглавленная мороженая глазированная бочной заморозки сорт 1, срок годности 12 мес.	ООО "Хангар" Соболевский р-он, с. Соболево, ул. Комсомольская, 7-1			1 кг	1	1	0	

1.01. 1	19	Говядина для запекания, срок годности 180 сут.	Карамыш, ул. Заводская, 2 ИП Быков Александр Георгиевич "Краснотурынская колбасная фабрика" г. Краснотурынск, ул. Калинина, 27 Чкалова, 3	ИП Быков Александр Георгиевич г. Краснотурынск, ул. Калинина, 27	5262 от 09.03.2021	1 кг	454,5 5	4	0	
1.72. 2	20	Курага, срок годности 12 мес.	ООО "Восток Фудс" г. Екатеринбург, ул. Комсомольская, 71а, офис 408	ИП Дадашов Гюльоглан Баладжа Оглы г. Краснотурынск, ул. Карпинского, 34-10	295 от 02.02.2021	1 кг	155	2	0	
1.72. 2	21	Шиповник, срок годности 12 мес.	ООО "Восток Фудс" г. Екатеринбург, ул. Комсомольская, 71а, офис 408	ИП Дадашов Гюльоглан Баладжа Оглы г. Краснотурынск, ул. Карпинского, 34-10	75 от 14.01.2021	1 кг	158	2	0	
1.72. 1	22	Яблоки свежие, срок годности 8 мес.	ООО "Агрофирма "Хуторок" Тимашевский р-он, Медведовская станция, ул. Мира, 177	ИП Дадашов Гюльоглан Баладжа Оглы г. Краснотурынск, ул. Карпинского, 34-10	646 от 04.03.2021	1 кг	95	4	0	

Приложение № 2 к акту проверки

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

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

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

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

Прилагаемые документы

Протоколы отбора проб:

1. Пищевых продуктов: № 3940, № 3943, № 3928, № 3929, № 3934, № 3936 от 10.03.2021 г.;
2. Воды централизованных систем питьевого водоснабжения № 3932 от 10.03.2021 г.;
3. Смылов с окружающей среды: № 1166, № 1167, № 1168, № 1169 от 10.03.2021 г.;
4. Физических факторов: № 1256, № 1257 от 10.03.2021 г.
5. Дезинфицирующих средств: № 3923, № 3925 от 10.03.2021 г.;

Протоколы лабораторных испытаний Аккредитованного Испытательного лабораторного центра филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Североуральск, городе Ивдель, городе Краснотурьинск и городе Карпинск». (АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ № РОСС RU.0001. 514236).

1. Пищевых продуктов: № 3940 от 19.03.2021, № 3943 от 18.03.2021, № 3928 от 11.03.2021, № 3929 от 11.03.2021, № 3934 от 15.03.2021, № 3936 от 15.03.2021 г.;
2. Воды централизованных систем питьевого водоснабжения № 3932 от 15.03.2021 г.;
3. Смылов с окружающей среды: № 1166, № 1167, № 1169 от 11.03.2021 г., № 1168 от 15.03.2021 г.;
4. Физических факторов: № 1256, № 1257 от 16.03.2021 г.
5. Дезинфицирующих средств: № 3923, № 3925 от 15.03.2021 г.

Экспертные заключения, выданные Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Североуральск, городе Ивдель, городе Краснотурьинск и городе Карпинск» (Аттестат аккредитации органа инспекции RA. RU. 710069 от 28.07.2015 г.):

1. Пищевых продуктов: № 3940 от 19.03.2021, № 3943 от 18.03.2021, № 3928 от 11.03.2021, № 3929 от 11.03.2021, № 3934 от 15.03.2021, № 3936 от 15.03.2021 г.;
2. Воды централизованных систем питьевого водоснабжения № 3932 от 15.03.2021 г.;
3. Смылов с окружающей среды: № 1166, № 1167, № 1169 от 11.03.2021 г., № 1168 от 15.03.2021 г.;
4. Физических факторов: № 1256, № 1257 от 16.03.2021 г.
5. Дезинфицирующих средств: № 3923, № 3925 от 15.03.2021 г.

Предписания об устранении выявленных нарушений

Протоколы об административном правонарушении

Подписи лиц, проводивших проверку:

Специалист-эксперт

Дерюгин Михаил Игоревич

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

Директор Мальчевская Людмила Ашотовна

06.04.2021 г.

Мальч. Л. А.

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: