

**АКТ ПРОВЕРКИ
органом государственного контроля (надзора)**

юридического лица, индивидуального предпринимателя

№ 18200277

С 10.15 февраля 606740, Нижегородская область, Перевозский район,
по 16.30 « 01 » марта 20 18г. по адресу: д.Каменка, ул.Школьная, д. 26
20 18г. (место проведения проверки)

01

(указывается время и дата проведения проверки)

На основании: распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по нижегородской области О. Е. Степановой о проведении проверки № 18200277 от « 24 » января 2018г.

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии, имени, отчества (в случае, если имеется), должность руководителя, заместителя руководителя органа государственного контроля (надзора), органа муниципального контроля, издавшего распоряжение или приказ о проведении проверки)

1. была проведена внеплановая выездная проверка в отношении: государственного казенного учреждения « Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних «Благовест» Перевозского муниципального района» (ГКУ СРЦН «Благовест» Перевозского района) - ИНН 5225003970, ОГРН 1105201019887- социально-реабилитационный центр
Адрес местонахождения: 606740, Нижегородская область, Перевозский район, д.Каменка, ул.Школьная, д. 26

(полное и (в случае, если имеется) сокращенное наименование, в том числе фирменное наименование юридического лица, фамилия, имя и (в случае, если имеется) отчество индивидуального предпринимателя)

Продолжительность проверки: с 01.02.18г. по 01.03.18г. - 20 рабочих дней

Акт составлен: территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Нижегородской области в Кстовском, Большемурашкинском, Бутурлинском, Дальнеконстантиновском, Перевозском районах _____

(наименование органа государственного контроля (надзора))

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки, заверенной должностным лицом, проводившим проверку ознакомлен: заведующая ГКУ СРЦН «Благовест» Перевозского района Кочергина Н. К. 01.02.2018г. 10 час. 15 мин

(заполняется при проведении выездной проверки)

(Фамилии, имени, отчества (в случае, если имеется), подпись, дата, время)

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки:

(заполняется в случае проведения внеплановой проверки субъекта малого или среднего предпринимательства)

Лицо(а), проводившие проверку: Жданова Светлана Борисовна (руководитель группы) ведущий специалист – эксперт территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Нижегородской области в Кстовском, Большемурашкинском, Бутурлинском, Дальнеконстантиновском, Перевозском районах;

представители филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в Кстовском, Большемурашкинском, Бутурлинском, Дальнеконстантиновском, Перевозском районах»: Шекшаева О. А. - химик-эксперт, Соколова Ю. В. – химик-эксперт руководитель ИЛЦ, Алексеев В. В- врач по общей гигиене, » главного врача Белова Александра Владимировича, заведующая санитарно-гигиеническим отделом - врач по гигиене питания

Шитова И. А., врач по санитарно-гигиеническим исследованиям Гуськова С. В., Смирнова В. Е. - заместитель главного врача- врач по общей гигиене, заведующая бактериологической лабораторией - биолог Леонтьева Н. А., эксперт-физик Стрельцова Н. С., врач- бактериолог Гусева Г. К., Легонькова М. В. - помощник врача по общей гигиене

Аттестат аккредитации Органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области» № RA.RU.710007 выдан 20.08.2015г. Федеральной службой по аккредитации (действует бессрочно)

Аттестат аккредитации ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области» № РОСС RU.0001.510128 от 12.03.2013 г.(действителен до 12.03.2018г), выдан Федеральной службой по аккредитации

Аттестат аккредитации ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в Кстовском, Большемурашкинском, Бутурлинском, Дальнеконстантиновском, Перевозском районах»: филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в Кстовском, Большемурашкинском, Бутурлинском, Дальнеконстантиновском, Перевозском районах» RA.RU.21 АК 17 от 22.06.2016 г.

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию к проверке экспертов, экспертных организаций указывается (фамилии, имена, отчества (в случае, если имеется), должности экспертов и/или наименование экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали: заведующая ГКУ СРЦН «Благовест» Перевозского района Кочергина Н. К.

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, уполномоченного представителя саморегулируемой организации (в случае проведения проверки члена саморегулируемой организации), присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

В ходе проведения проверки установлено:

Центр оказывает услуги для детей старше 3-х лет и на период до совершеннолетия. Образование дети получают в образовательных и общеобразовательных организациях: Перевозская школа-интернат (с ограниченными возможностями здоровья и МАОУ Танайковская СШ. Доставка детей в учебные заведения осуществляется автотранспортом сооприюта.

Здание сооприюта размещено в жилой застройке д. Каменка в отдельно стоящем приспособленном здании (бывшее здание детского сада). Территория благоустроена, озеленена. Наружное электрическое освещение территории организовано. На территории выделены зона отдыха, игровая зона, физкультурно-спортивная зона, хозяйственная зона.

На игровой площадке теневой навес установлен. Игровое и спортивное оборудование соответствует росту-возрастными особенностям детей.

На территории хозяйственной зоны размещены место для сушки белья, контейнерная площадка. Площадка оборудована твердым покрытием. На площадке устанавлены 3 контейнера с крышками. Площадка ограждена используемых контейнеров.

В здании СРЦ проживают 16 детей в возрасте: 4г. – 3 ребенка, 7-11 лет- 5 детей, 11-17 лет – 8 детей.

В здании центра расположены: жилые комнаты для проживания детей, комнаты и воспитателей, помещения для отдыха, игр (гостиная), помещение для занятий (подготовки уроков); пищеблок с помещением для приема пищи; помещения для медицинского обслуживания; санитарно-бытовые помещения, раздевальная (прихожая). В подвальном этаже помещений нет.

Спальни - отдельные для девочек и мальчиков. Количество жилых комнат – 5, 3 комнаты – на 3 человека, 1 комната – 4 человека, 1 комната – 5 человек. В комнатах – стационарные кровати в соответствии с росту-возрастными особенностями детей, тумбочки, шкафы.

Душ для детей организован один, что является нарушением п. 4.7. 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».

Место для хранения уборочного инвентаря организовано.

Комната для игр оборудована стеллажами для хранения игр и игрушек, столами и стульями,

гостиная - мягкой мебелью.

Помещение для занятий и подготовки уроков оборудовано шкафами, столами и стульями в соответствии с ростово-возрастными особенностями детей, в нем же проходят занятия с детьми по программам дополнительного образования.

Санитарные узлы для детей- 2 (по одному для мальчиков и девочек). Туалет для мальчиков оборудован 2 унитазами, 1 писсуаром, 2-мя умывальными раковинами, ногомойкой. Туалет для девочек оборудован 2 унитазами, 2-мя умывальными раковинами, ногомойкой. В туалетах – туалетная бумага в наличии, в умывальниках - мыло, бумажные полотенца- имеются. Условия для сушки белья имеются.

Медицинский кабинет оборудован в соответствии с требованиями.

Приемно-карантинное отделение имеет отдельный вход, состоит из приемно-смотровой, палаты на 3 койки, санитарного узла.

В прачечной – 2 машинки для стирки белья, ванна для замачивания, 2 гладильные доски. Холодное водоснабжение – от сетей д. Каменка, канализация- местная на выгреб, вывоз ЖБО на основании Договора №11 от 09.01.2018г. с ООО «Коммунальщик»

Горячее водоснабжение –в помещениях пищеблока, помещениях медицинского назначения (палаты изолятора и приемно-смотрового отделения, медицинском кабинете, прачечной, ногомойках от водонагревателей. Отсутствует горячая вода в умывальниках туалета для мальчиков, что является нарушением п. 9.12. СанПиН 2.4.3259-15 .

Умывальные раковины, мочные ванны, душевые установки (ванны) обеспечиваются смесителями.

Контроль за эффективностью работы вентиляционной системы не проводится, что является нарушением абз. 2 п. 10.2. СанПиН 2.4.3259-15.

Освещение – естественное через оконные проемы, искусственное освещение – люминисцентные лампы. В световых проемах - шторы.

Перегоревшие люминисцентные лампы складировются в специально выделенном помещении, утилизируются

-искусственное- достаточное, наличие защитной арматуры – имеется, размещение светильников соответствует требованиям ,

-состояние посуды, инвентаря- удовлетворительное.

Уборочный инвентарь - достаточно, маркировка имеется, используется по назначению.

Хранение уборочного инвентаря – в специально отведенных местах.

Обеспеченность моющими - обеспечены, дез. средствами - обеспечены

В варочном цехе пищеблока отсутствует приточно-вытяжная механическая вентиляция, что является нарушением п. 6.1. СанПиН 2.4.3259-15

В составе пищеблока : цех первичной обработки овощей, цех сырой продукции, варочный цех, складское помещение, зал приема пищи на 16 человек.

Оборудование цеха первичной обработки сырых овощей: - стол ОС, весы ОС, мойка ОС, мойка для мытья рук отсутствует, что является нарушением п. 6.1. СанПиН 2.4.3259-15.

Цех обработки сырой продукции оснащен мойкой ОС+РС, мойкой для рук, 2 стола СП, мясорубка для сырой продукции.

Варочный цех: стол полуфабрикаты, стол ВП, стол ГП, стол для резки хлеба, водоочиститель (не работает), плита с духовым шкафом, участок мойки кухонной посуды и участок мойки столовой посуды: 2-х секционная мойка для мытья кухонной посуды и 3-х секционная для мытья столовой посуды, холодильник для хранения суточной пробы и холодильник для хранения молочных продуктов и суточного запаса продуктов, 1 электроводонагреватель.

Склад - стеллаж и подтоварник, из холодильного оборудования - 1 холодильник 2-х камерный – МС, 1холодильник 1-камерный –яйцо, холодильник фрукты. Поточность технологического процесса – не нарушается

Условия для реализации буфетной продукции - нет

Санитарно-техническое обеспечение пищеблока :

водоснабжение : холодное централизованное , горячее от водонагревателей на пищеблоке.

-подводка воды (к мочным ваннам, раковинам, к технологическому оборудованию) холодной-имеется, горячей-имеется, наличие смесителей – есть.

Производственные ванны для мытья посуды, ванны в цехе сырой продукции и цехе

обработки сырых овощей подключены без воздушного разрыва струи, что является нарушением п. 6.1. СанПиН 2.4.3259-15 и 3.1 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Состояние: а) оборудования холодильного – удовлетворительное, в рабочем состоянии, контроль за температурой холодильного оборудования ведется, технологического – удовлетворительное, санитарно-технического – удовлетворительное.

В цехе горячей продукции отсутствует мясорубка и протирачная машина (или кухонный комбайн) для измельчения готовых продуктов, что является нарушением п. 6.1. СанПиН 2.4.3259-1 и п. 8.6. СанПиН 2.4.5.2409-08.

б) помещений – удовлетворительное.

Обеспеченность посудой – обеспечены в достаточном количестве

Маркировка – имеется.

Состояние посуды, инвентаря – удовлетворительное.

Режим уборки – соблюдается.

Генеральная уборка – проводится 1 раз в месяц.

Режим мытья кухонной, столовой посуды – Кухонная и столовая посуда моется в 3-х секционной мойке, после мытья посуда хранится на стеллажах.

Режим уборки технологического оборудования, производственных столов, разделочного инвентаря – соблюдается

Наличие инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря – имеется

Условия доставки (транспортировки) пищевых продуктов, в т.ч. скоропортящихся транспорт поставщиков. Документы, удостоверяющие качество и безопасность пищевых продуктов (в товарно-транспортной накладной – сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший): имеются в полном объеме.

Условия хранения и сроки реализации продуктов: соблюдаются

Запрещенные блюда и продукты: отсутствуют

Суточные пробы: оставлены в полном объеме и наборе.

Условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены – имеются.

Обеспеченность санитарной одеждой – обеспечены

Аптечка для оказания первой медицинской помощи имеется.

Проведена дератизационная обработка помещений на площади 610 м² договора №04-19 от 10.01.2017г. с ФГУП «Профилактика». Представлен акт выполненных работ за январь 2018г..

Питание детей организовано в соответствии с утвержденным меню.

Питьевой режим организован с использованием кипяченой питьевой воды на пищеблоке, посуда- многоразовая.

Отделка помещений: жилые комнаты- пол- линолеум, потолки- побелка, стены в жилых комнатах – на ½ высоты масляная краска, на ½ высоты- бумажные обои, что является нарушением п. 8.2. СанПиН 2.4.3259-15.

Режим дня – соответствует возрасту детей.

Уборка жилых помещений, санитарно- технических приборов проводится ежедневно 1 раз в день с применением моющих и дезинфицирующих средств, ковры чистятся при помощи пылесоса.

Уборочный инвентарь промаркирован, используется по назначению.

Комплектами полотенец и предметами личной гигиены обеспечены.

Смена постельного белья. полотенце – по мере загрязнения и не реже одного раза в неделю.

Мед. осмотру подлежит 33 человека, заключительный акт о прохождении мед. осмотра от 17.05.2017г. – 20 чел. и от 22.12.2017г. - 13чел.

Гигиеническая аттестация пройдена у 33 чел.

Программа производственного контроля и приказ об ответственных за ее выполнение лицах имеются.

Результаты лабораторно-инструментальных исследований :

Лабораторные исследования:	Результаты лабораторных исследований:
Блюда на энергетическую ценность	3/0

Вода на бак.анализ	1/0
Вода на хим.анализ	1/0
Готовое блюдо на микробиологию	1/0
Пищевой продукт по микробиологии	1/0
Готовое блюдо на термическую обработку	1/0
Пищевой продукт на санитарно-химические показатели	1/0
Молочный продукт на физико-химические исследования	1/1

Результаты инструментальных исследований:

Замеры искусственной освещенности	5/0
Замеры микроклимата	2/0

✓ **Выявлены нарушения обязательных требований:**

1. Душ для детей организован один, что является нарушением п. 4.7. 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».
2. Отсутствует горячая вода в умывальниках туалета для мальчиков, что является нарушением п. 9.4. СанПиН 2.4.3259-15 в соответствии с которым Подводкой горячей и холодной воды обеспечиваются помещения пищеблока (кухни), помещения медицинского назначения, прачечная (постирочная), санитарно-бытовые помещения.
3. Контроль за эффективностью работы вентиляционной системы не проводится, что является нарушением абз. 2 п. 10.2. СанПиН 2.4.3259-15, в соответствии с которым очистка и контроль за эффективностью работы вентиляционных систем осуществляется не реже одного раза в год.
4. В варочном цехе пищеблока отсутствует приточно-вытяжная механическая вентиляция, что является нарушением п. 6.1. СанПиН 2.4.3259-15, в соответствии с которым при организации питания детей в столовой должны соблюдаться требования, установленные санитарными правилами СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".
 В соответствии с требованиями п. 3.1. СанПиН 2.4.5.2409-08 системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления оборудуют в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания.
 В соответствии с требованиями п. 4.5. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов, оборудуются локальными вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения.
5. В цехе первичной обработки сырых овощей отсутствует мойка для мытья рук, что является нарушением п. 6.1. СанПиН 2.4.3259-15, в соответствии с которым при организации питания детей в столовой должны соблюдаться требования, установленные санитарными правилами СанПиН 2.4.5.2409-08. В соответствии с требованиями п. 13.2. СанПиН 2.4.5.2409-08 для мытья рук во все производственные цеха должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах не допускается.
6. Производственные ванны для мытья посуды, ванны в цехе сырой продукции и цехе обработки сырых овощей подключены без воздушного разрыва струи, что является нарушением п. 6.1. СанПиН 2.4.3259-15, в соответствии с которым при организации питания детей в столовой должны соблюдаться требования, установленные санитарными

правилами СанПиН 2.4.5.2409-08.

В соответствии с требованиями п. 3.1 СанПиН 2.4.5.2409-08, системы канализации в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания.

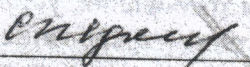
В соответствии с требованиями п. 3.8. СП 2.3.6.1079-01 « Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» производственное оборудование и моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны)


7. Отделка помещений: жилые комнаты- пол- линолеум, потолки- побелка, стены в жилых комнатах – на ½ высоты масляная краска, на ½ высоты- бумажные обои, что является нарушением п. 8.2. СанПиН 2.4.3259-15, в соответствии с которым потолки, стены и панели всех помещений должны быть гладкими, без щелей, трещин, деформаций, признаков поражений грибком и следов подтеков. Стены и панели должны быть выполнены из материалов, допускающих возможность проведения ежедневной уборки влажным способом, а также дезинфекции.
8. В цехе горячей продукции отсутствует мясорубка и протирочная машина (или кухонный комбайн) для измельчения готовых продуктов, что является нарушением п. 6.1. СанПиН 2.4.3259-1 и п. 8.6. СанПиН 2.4.5.2409-08, в соответствии с которым для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, должно быть предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением. Не допускается использование механического оборудования (мясорубок, протирочных машин и т.п.) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, производственных ванн и инвентаря не по назначению.

- выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов):-
- выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора) -
- выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов):-
- выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), (с указанием реквизитов выданных предписаний
- нарушений не выявлено -

Запись в Журнал учёта проверок, проводимых органом государственного контроля (надзора) в отношении юридического лица, индивидуального предпринимателя внесена.

(заполняется при проведении выездной проверки):


(подпись проверяющего)


(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Журнал учёта проверок, проводимых органом государственного контроля (надзора), в отношении юридического лица, индивидуального предпринимателя

(заполняется при проведении выездной проверки):

(подпись проверяющего)

(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Прилагаемые документы: протоколы отбора (проб) продукции, объектов окружающей среды и производственной среды от 07.02.18г., экспертное заключение по результатам лабораторных исследований № 05-408 от 27.02.2018г., протокол испытаний готовых блюд на химический состав и калорийность № 329-331 от 08.02.2018г., протокол испытаний пищевых продуктов №2347 от 13.02.2018г., протокол испытаний пищевых продуктов №335 от 12.02.2018г., протокол испытаний пищевых продуктов №328 от 12.02.2018г, протокол испытаний пищевых продуктов №333 от 12.02.2018г., протокол испытаний пищевых продуктов №334 от 12.02.2018г., протокол испытаний пищевых продуктов №332 от 12.02.2018г., протокол испытаний воды №327 от 08.02.18г., протокол измерения искусственной освещенности № 05-43 от 19.02.18г., протокол измерения параметров микроклимата в помещениях № 05-44 от 19.02.2018г., объяснительная к акту, предписание №18200277 от 01.03.2018г.

(документы или их копии, связанные с результатами проверки, в том числе (при их наличии) протоколы отбора образцов (проб) продукции, обследования объектов окружающей среды и объектов производственной среды, протоколы (заключения) проведенных исследований(испытаний) и экспертиз, объяснения работников юридического лица, работников индивидуального предпринимателя, на которых возлагается ответственность за нарушения обязательных требований, предписания об устранении выявленных нарушений)

Подписи лиц, проводивших проверку: _____

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

заведующая ГКУ СРЦН «Благовест»

Перевозского района

Кочергина Н. К.

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется),
должность руководителя, иного должностного
лица или уполномоченного представителя
юридического лица, индивидуального
предпринимателя,
его уполномоченного представителя)

« 01 » марта 2018 г. _____

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____

(подпись уполномоченного должностного лица
(лиц), проводившего(их) проверку)

В соответствии с частью 12 статьи 16 Федерального закона от 26.12.2008 N 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля" разъясняю, что в случае несогласия с фактами, выводами, предложениями, изложенными в акте проверки, либо с выданным предписанием об устранении выявленных нарушений в течение пятнадцати дней с даты получения акта проверки юридическое лицо, индивидуальный предприниматель, в отношении которого проведена проверка, вправе представить в соответствующий орган государственного контроля (надзора) в письменной форме возражения в отношении акта проверки и (или) выданного предписания об устранении выявленных нарушений в целом или его отдельных положений с приложением документов, подтверждающих обоснованность таких возражений, или их заверенные копии либо в согласованный срок передать их в орган государственного контроля (надзора).

Положения части 12 статьи 16 Федерального закона от 26.12.2008 N 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля" мне разъяснены и понятны.

заведующая ГКУ СРЦН «Благовест»

Перевозского района

Кочергина Н. К.

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность
руководителя, иного должностного лица или уполномоченного
представителя юридического лица, индивидуального
предпринимателя,
его уполномоченного представителя)