

г. Сокол, ул. Наб. Свободы, д. 38

«24» июня 2021г.
10 час 00мин.

АКТ ПРОВЕРКИ
органом государственного контроля (надзора) юридического лица
№ 91/07-18

По адресам: Вологодская область, Сямженский район, д.Ногинская, ул.им. Пospelова, д.3,
ул.Центральная, д.1

На основании: распоряжения заместителя руководителя Управления Федеральной службы по
надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Вологодской области
Чежиной Н.В. № 644 - с/р от 26.05.2021г.

проведена плановая выездная проверка в отношении бюджетного учреждения социального
обслуживания Вологодской области «Комплексный центр социального обслуживания населения
Сямженского района» (далее – БУ СО ВО «КЦСОН Сямженского района»)

(полное наименование юридического лица, Ф.И.О. индивидуального предпринимателя)

Данные учета субъекта надзора:

<i>Полное наименование юридического лица/ индивидуального предпринимателя</i>	бюджетное учреждение социального обслуживания Вологодской области «Комплексный центр социального обслуживания населения Сямженского района»
<i>ОГРН</i>	1033500845278
<i>Дата регистрации</i>	12.06.2000 г.
<i>Зарегистрировавший орган</i>	Межрайонная инспекция Федеральной налоговой службы №9 по Вологодской области
<i>ИНН</i>	3516001966
<i>КПП</i>	352701001
<i>Юридический адрес</i>	Вологодская область, 162220 Вологодская область, Сямженский район, д.Ногинская, ул.им. Пospelова, д.3
<i>Фактические адреса осуществления деятельности</i>	Вологодская область, 162220 Вологодская область, Сямженский район, д.Ногинская, ул.им. Пospelова, д.3, ул.Центральная, д.1
<i>Ф.И.О., должность руководителя, индивидуального предпринимателя</i>	директор БУ СО ВО «КЦСОН Сямженского района» Смирнова Ирина Геннадьевна
<i>Документ, на основании которого действует руководитель (приказ, №, дата)</i>	приказ от 26.11.2013г. №62-к
<i>Телефон/факс/</i>	(81752) 2-13-86
<i>Электронная почта</i>	zentr.16@yandex.ru
<i>Вид организации (микро-, малый, средний, крупный, бюджетное учреждение и пр.)</i>	бюджетное учреждение
<i>Категория риска (присвоенная)</i>	С
<i>Количество работающих</i>	68 человек
<i>Количество мест, на которых выполняется услуга (количество выполненных услуг)</i>	20 мест
<i>Годовое производство продовольственных товаров, тонн</i>	
<i>Годовое производство непродовольственных товаров, млн.рублей</i>	
<i>Класс опасности по СанПиН 9.1.1.1200-03</i>	
<i>Размер ориентировочной нормируемой СЗЗ</i>	

период проверки с 01.06.2021г. по 24.06.2021г.

Дата и время проведения проверки (мероприятий по контролю):

1. Обследование объекта			
<i>Дата обследования объекта проверки</i>	<i>Время нахождения на объекте (с по)</i>	<i>Продолжительность обследования (часов, дней)</i>	<i>Наименование, адрес объекта проверки</i>
01.06.2021г.	с 10 час. 15 мин. до 13 час. 15 мин.	3 часа	БУ СО ВО «КЦСОН Сямженского района», Сямженский район, д.Ногинская, ул.им. Поспелова, д.3, ул.Центральная, д.1
2. Отбор проб (проведение измерений)			
<i>Дата отбора проб, проведения замеров</i>	<i>Время отбора проб, проведения замеров (с по)</i>	<i>Продолжительность отбора проб, проведения замеров</i>	<i>Наименование, адрес отбора проб, проведения замеров</i>
2.1. Готовая пища (котлета мясная) на бак. исследования			
01.06.2021г.	с 12: 02 до 12: 05	3 минуты	пищеблок АУ СО ВО БУ СО ВО «КЦСОН Сямженского района», Сямженский район, д.Ногинская, ул.Центральная, д.1
2.2. Готовая пища (рожки отварные) на бак. исследования			
01.06.2021г.	с 12: 05 до 12: 07	2 минуты	пищеблок АУ СО ВО БУ СО ВО «КЦСОН Сямженского района», Сямженский район, д.Ногинская, ул.Центральная, д.1
2.3. Проба овощей на содержание нитратов (лук репчатый)			
01.06.2021г.	с 12: 08 до 12:10	2 минуты	пищеблок АУ СО ВО БУ СО ВО «КЦСОН Сямженского района», Сямженский район, д.Ногинская, ул.Центральная, д.1
2.4. водопроводная вода, 1 проба (ОМЧ, ТКБ, запах, цветность, мутность)			
01.06.2021г.	с 12: 07 до 12:17	10 минут	пищеблок АУ СО ВО БУ СО ВО «КЦСОН Сямженского района», Сямженский район, д.Ногинская, ул.Центральная, д.1
3. Проведение исследований (испытаний)			
<i>Дата проведения исследований</i>	<i>Время проведения исследований (с по)</i>	<i>Продолжительность исследований (часов, дней)</i>	<i>Наименование, адрес проведения исследований (испытаний)</i>
3.1 Готовая пища (котлета мясная) на бак. исследования			
01.06.2021г. 07.06.2021г.	с 14:40 01.06.2021г. по 07.06.2021г.	5 рабочих дней	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Вологодской области» в городе Соколе по адресу: Вологодская область, г. Сокол, ул. Набережная Свободы, д. 38.
3.2. Готовая пища (рожки отварные) на бак. исследования			
01.06.2021г. 07.06.2021г.	с 14:40 01.06.2021г. по 07.06.2021г.	5 рабочих дней	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Вологодской области» в городе Соколе по адресу: Вологодская область, г. Сокол, ул. Набережная Свободы, д. 38.
3.3. Проба овощей на содержание нитратов (лук репчатый)			
01.06.2021г. 03.06.2021г.	с 14:40 01.06.2021г. по 03.06.2021г.	3 рабочих дня	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Вологодской области» в городе Соколе по адресу: Вологодская область, г. Сокол, ул. Набережная Свободы, д. 38.
3.4. водопроводная вода, 1 проба (ОМЧ, ТКБ, запах, цветность, мутность)			

01.06.2021г. 03.06.2021г.	с 14:40 01.06.2021г. по 03.06.2021г.	3 рабочих дня	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Вологодской области» в городе Соколе по адресу: Вологодская область, г. Сокол, ул. Набережная Свободы, д. 38.
4. Рассмотрение документов			
<i>Дата рассмотрения документов</i>	<i>Время рассмотрения документов (с __ по __)</i>	<i>Продолжительность рассмотрения документов (часов, дней)</i>	<i>Наименование, адрес рассмотрения документов</i>
17.06.2021г. 24.06.2021г.	с 13:00 до 16:00 с 10:00 до 11:00	3 часа 1 час	территориальный отдел Роспотребнадзора по Вологодской области в городе Сокол по адресу: г. Сокол, ул. Набережная Свободы, д. 38

Общая продолжительность проверки: 6 рабочих дней

Акт составлен: в территориальном отделе Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Вологодской области в Сокольском, Усть-Кубинском, Вожегодском, Сямженском, Харовском, Верховажском районах по адресу г. Сокол, ул. Набережная Свободы, д.38.

С копией распоряжения о проведении проверки ознакомлена: 01.06.2021г. в 10 час. 15 мин. директор БУ СО ВО «КЦСОН Сямженского района» Смирнова Ирина Геннадьевна


подпись

Лица, проводившие проверку: ведущие специалисты территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Вологодской области в Сокольском, Усть-Кубинском, Сямженском, Вожегодском, Харовском, Верховажском районах: специалисты – эксперты Малышева Марина Ивановна, Головкина Ирина Николаевна представители филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Вологодской области» в городе Сокол: инженер ОО и ПП Шестерикова Татьяна Викторовна, заместитель руководителя ИЛ(Ц) Уткина Виктория Андреевна, начальник ОО и ПП Улина Анастасия Владимировна, техник ОО и ПП Федотова Ольга Евгеньевна; свидетельство об аккредитации RU.0001.510403 от 14.02.2018 г., № RA.RU.710081 от 04.12.2018г. выданы Федеральной службой по аккредитации.

При проведении проверки присутствовала: директор БУ СО ВО «КЦСОН Сямженского района» Смирнова Ирина Геннадьевна.

Во время обследования территории, помещений БУ СО ВО «КЦСОН Сямженского района» проводилась фотосъемка (применялся фотоаппарат SONY) в присутствии директора БУ СО ВО «КЦСОН Сямженского района» Смирновой Ирины Геннадьевны.

В ходе проведения проверки проверено выполнение требований санитарного законодательства: Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (ст.11, ст. 28., ст. 29., ст. 32., ст. 34., ст. 35., ст. 36); Федеральный закон от 04.05.2011г. № 99-ФЗ "О лицензировании отдельных видов деятельности" (ст.7, ст. 12); Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002г. № 184-ФЗ (ст.ст. 3, 4, 6, 7, 18-25, 27, 28, 32-40); Технический Регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 880 (ст.ст. 1-38); Технический Регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «О пищевой продукции в части ее маркировки», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 881 (ст.ст. 1-5); Технический Регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», утвержденный решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012г. № 34 (ст.ст. 1-12); Технический Регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 882 (ст.ст. 1-8); Технический Регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», утвержденный

решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 883 (ст.ст. 1-21); Технический Регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «Технический регламент о безопасности молока и молочной продукции», утвержденный решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013г. № 67 (главы I-XVI, п.п. 1-115); Технический Регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «Технический регламент о безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013г. № 68 (главы I-XVI, п.п. 1-151); Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «О безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012г. № 58 (ст.ст. 1-12, приложения 1-29); Технический регламент Таможенного союза "О безопасности средств индивидуальной защиты" (разделы 1-7); СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг" (раздел 1,2,3,8), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (п.п.1.1.-1.3. раздела 1; п.2.1.-п.2.24. раздела 2; п.3.1.- 3.14 раздела3; п.4.1., п.4.2., с п.4.4 по п.4.7. раздела 4; п.5.1. – п.5.2. раздела 5; с п. 6.1. по п. 6.5. раздела 6; с п.8.1. по п.8.7. раздела 8, приложения с 1 по 13); 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)" (п.п. 1.1-2.3, 2.5, 3.2); СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (Разделы I,II, раздел III, п.3.1. пп. с.3.1.1. по пп. 3.1.11., п. 3.5. пп с 3.5.1- 3.5.15; п. 3.6. пп. 3.6.1-3.6.3.); СП 3.1.3597-20 "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)" (с р.1- р.6); СП 2.2.3670-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда" (разделы 1,2,3, 6,7,8, раздел 22 приложения 1); СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» (раздел 1, 2, 3, 4, 5, 6, приложения с 1-15); СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (разделы 1, 8, 10 с п.п.157- 211. Приложение №8); СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных бо-лезней» (п.п. 1.1.-20.3.); СП 3.1.958-00 "Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами" (п. 8.3); СП 3.1.1.2341-08 "Профилактика вирусного гепатита В" (п.8.3.1., п.8.3.2., п.8.3.3., п.8.4.1., п.8.4.2., п. 8.4.3., п.12); СП 3.1.3112-13 «Профилактика вирусного гепатита С» (п.п. 1.1.-12.4., приложение №№ 1,2); СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий" (р.1-р.5.); СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии» (с п.1.- п.13, приложения №1,2,3); СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза» (с п.1.-п.15.); СП 3.1.5.2826-10 "Профилактика ВИЧ-инфекции"; СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (пп. 1.1.-4.1.9.); СанПиН 3.5.2.1376-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих" (п.3.1.-3.5.); СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней» (п.п. 1.1 - 9.13); СП 3.3.2.3332-16 "Условия транспортирования и хранения иммунобиологических лекарственных препаратов" (п.1.1.-п.9.7.); СП 3.1.3310-15 "Профилактика инфекций, передающихся иксодовыми клещами" (п.1.1.-п.8.2.); СП 3.3.2342-08 «Обеспечение безопасности иммунизации» (п.п. 2.1 – 5.2); СП 3.1.2.3117-13 "Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций"; СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций» (п.п. 1.1 – 10.8., приложение); СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза» (п.п. 1.1-10.3), СП 3.1.7.2836-11 Изменения и дополнения №1 к СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза» (п.п. 1.-7.); СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий" (р.1-р.5.); Приказ Минздрава России от 21.03.2014 №125н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и

календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям"; СанПиН 3.2.3215-14 "Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации" (с п.1.- п.17.); СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза» (п.п. 1.1 – 8.3., приложение № 1); СанПиН 3.5.2.3472-17 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение" (п.1.1.-п.6.9.); СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания; Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021 № 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры" (приказ, приложения №№1,2).

Установлено:

Бюджетное учреждение социального обслуживания Вологодской области «Комплексный центр социального обслуживания населения Сямженского района» осуществляет свою деятельность на основании Устава.

Основные виды деятельности БУ СО ВО «КЦСОН Сямженского района»: социально-бытовые, социально-медицинские, социально-психологические, социально-педагогические, социально-трудовые, социально-правовые, услуги в целях повышения коммуникативного потенциала получателей социальных услуг, в стационарной и полустационарной формах социального обслуживания, в форме социального обслуживания на дому, срочных социальных услуг.

Содержание и воспитание детей- сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, детей, находящихся в трудной жизненной ситуации.

Перечень структурных подразделений БУ СО ВО «КЦСОН Сямженского района»: отделение социального обслуживания на дому граждан пожилого возраста и инвалидов, отделение срочного социального обслуживания, стационарное отделение для проживания граждан пожилого возраста и инвалидов, расположенного по адресу: д.Ногинская, ул.Центральная, д.1; отделение приема, диагностики и социальной реабилитации, отделение по работе с семьей и детьми по адресу: д.Ногинская, ул.им.Поспелова, д.9.

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий разработана и утверждена директором (копия прилагается). Лабораторный производственный контроль осуществляется. Протокола испытаний, подтверждающие осуществление производственного лабораторного контроля за качеством и безопасностью готовой продукции, производимой на пищеблоке, санитарным состоянием производства, соблюдением правил личной гигиены работниками путём взятия смывов на наличие БГКП, безопасностью воды, используемой на технологические и питьевые нужды в стационаре представлены.

Численность работников БУ СО ВО «КЦСОН Сямженского района» на 01.06.2021 года – 68 человек, из них женщин – 64 человека (справка о численности работников прилагается).

Личные медицинские книжки имеются на каждого работника. Работниками стационарного отделения пройдены медицинские осмотры, гигиеническое обучение; профилактические прививки имеются.

Работники обеспечены спец. одеждой, средствами индивидуальной защиты: масками, перчатками, антисептиками. Хранение санитарной и спец. одежды осуществляется отдельно от личной.

Мероприятия по дезинсекции и дератизации проводятся согласно договоров с ф.ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Вологодской области" в городе Сокол (копии прилагаются).

На вывоз ТКО заключен договор с ООО "АкваЛайн" (копия прилагается). Для временного хранения отходов на территории БУ СО ВО «КЦСОН Сямженского района» установлен металлический контейнер с крышкой.

Стационарное отделение расположено в двухэтажном здании в кирпичном исполнении, построенного в 1978 году, стационарное отделение введено в эксплуатацию в 2000 году. Территория стационара ограждена деревянным забором, для освещения в ночное время оборудованы фонари над всеми входами. Для прохода имеются асфальтовые дорожки. Свободная от строений часть территории озеленена цветниками, кустарниками и деревьями.

Здание стационара подключено к централизованным системам отопления, водоснабжения, канализации. Подогрев воды обеспечивается электрическими водонагревателями.

Естественное освещение основных помещений обеспечивается через окна, одно- и двухстороннее, оборудованы на окнах тюлевые занавески. На окнах помещений оборудованы сетки.

Искусственное освещение представлено светодиодными и люминесцентными лампами.

На первом этаже здания размещены: холл, бельевая, совмещенная с гладильной, пищеблок, столовая, склад пищевых продуктов, 1 служебное помещение для административных работников, изолятор, состоящий из двух изолированных комнат на 2 койки с общим коридором и мед.кабинетом. Изолятор оборудован 2 умывальниками с подогревом воды, на приносной воде, дачными туалетами.

На втором этаже расположены: 11 жилых комнат, фойе с холодильником для хранения пищевых продуктов, комната для персонала (вахта), 2 туалета оборудованы на один унитаз и одну умывальную раковину для мужчин и женщин. В туалете для женщин оборудована душевая кабина, биде.

Помещения для проживания оборудованы по коридорному типу. Спальные комнаты предусмотрены на 1-2 человека, оборудованы кроватями, тумбочками, столами, комодами, стульями и шкафами для хранения личных вещей в соответствии с количеством проживающих.

По состоянию на 01.06.2021г. в стационарном отделении проживает 18 человек, из них 9 женщин, 9 мужчин. На момент проверки присутствует 14 человек, 1 - в больнице, 3- уехали по месту жительства.

Стены жилых комнат оклеены обоями под покраску, полы покрыты линолеумом, в санитарных узлах стены на всю высоту и пол выложены плиткой.

Медицинский работник отсутствует, медицинскую помощь оказывает БУЗ ВО "Сямженская ЦРБ" по необходимости.

Каждый поступающий на отделение имеет медицинскую справку со сведениями о результатах обследования на группу возбудителей кишечных инфекций, яйца гельминтов, дифтерию, инфекций, передающихся половым путем, профилактических прививках и справку об отсутствии контактов с инфекционными больными по месту проживания. При поступлении проживающие находятся в изоляторе в течение 7 календарных дней для наблюдения.

Смена постельного белья и одежды производится 1 раз в неделю и по мере загрязнения, журнал смены белья проживающим ведется. Гигиеническая обработка проживающих, в том числе осмотр на педикулез и чесотку осуществляется 1 раз в 7 дней. Возможность стрижки проживающих организована. Проживающие обеспечены 3 полотенцами: для ног, лица и банное.

После выписки, передачи в другие организации, смерти пациента осуществляется дезинфекция постельных принадлежностей по договору со специализированной организацией.

Для собора грязного белья имеются клеенчатые мешки, для чистого - хлопчатобумажные.

В бельевой осуществляется хранение белья, ремонт и глажение.

Текущая уборка помещений стационара проводится ежедневно, влажным способом с применением дезинфицирующих средств. Уборочный инвентарь выделен, промаркирован, хранение упорядочено. Персонал обеспечен одноразовыми масками, перчатками, спецодеждой. Из дезинфицирующих средств используют Клиндезин Экстра, инструкция по использованию дез.средств имеются.

Для обеззараживания воздуха помещения оборудованы настенными и передвижными бактерицидными облучателями.

Пищеблок размещен на первом этаже стационара, работает на сырье. Имеет следующий набор помещений: горячий цех, совмещенный с моечной столовой и кухонной посуды, раздаточная, цех первичной обработки овощей, совмещенный с заготовочным цехом, складское помещение.

Закуп пищевых продуктов (молочная продукция, бакалея, крупы, овощи, фрукты) осуществляется в магазинах ООО "Север –продукт", ООО "Атлантика", ИП Халилов Т.К., ПК "Сямженский хлебозавод", Сямженское райпо. Документы, подтверждающие их качество и безопасность имеются на все продукты. Бракеражный журнал продуктов, поступающих на пищеблок, ведется.

Цех первичной обработки овощей совмещен с заготовочным цехом оборудован 2 раковинами с подводкой холодной и горячей воды для первичной обработки сырой продукции.

В горячем цехе установлены: электроплита на 4 конфорки, жарочный шкаф с духовкой, овощерезка, 2 мясорубки для сырой и готовой продукции, технологические столы. В помещении горячего цеха оборудована система механической вытяжной вентиляции, установленная над электроплитой, находится в рабочем состоянии, 3 бытовыми двухкамерными холодильниками.

Склад для продуктов оборудован стеллажами, подтоварниками, весами, 2-мя морозильными камерами, 1 бытовым холодильником. Продукты, используемые на один день, поступают с улицы через дверь на склад, распределяются по стеллажам и в холодильное оборудование.

Моечная столовой и кухонной посуды оборудована 3-х секционной моечной ванной для мытья столовой посуды, 2-х секционной мойкой для мытья кухонной посуды, столом для грязной посуды, навесными металлическими решетчатыми полками для чистой столовой посуды. Горячее водоснабжение обеспечено за счет электроводонагревателя "Аристон".

Холодильное и электрооборудование находится в исправном состоянии. Кухонная посуда и разделочный инвентарь промаркированы.

Обработка яиц проводится на площадях заготовочного цеха. Для обработки сырой курицы выделена специальная доска и нож.

Для мытья посуды используют жидкое моющее средство «Прогрессив», кальцинированную соду, для дезинфекции – растворы «Хлорамин», посуда моется щётками, ветошью. Грязная посуда поступает в моечную через окно обеденного зала. Инструкции по мытью и дезинфекции посуды вывешены в моечной.

Пищевые отходы собираются в ёмкость с крышкой, в специально выделенном месте – тамбуре при входе.

Ветошь для обработки столов имеется, выделены ёмкости для хранения чистой и использованной ветоши, промаркированы, обработка столов проводится в соответствии с требованиями санитарных правил.

Производственные помещения пищеблока на момент проверки содержатся в чистоте. Текущая влажная уборка проводится ежедневно с применением моющих и дезинфекционных средств. График проведения генеральных уборок имеется, выполнение в журнале фиксируется. Уборочный инвентарь, используемый для уборки пищеблока хранится в тамбуре при входе.

Работники пищеблока перед началом смены осматриваются на гнойничковые заболевания, запись ведётся в журнале «Здоровье».

Имеется 7-ми дневное меню, утверждено директором. Меню представлено кашами, творожными запеканками, супами, рыбными и мясными блюдами, напитками, киселями, кисло-молочными продуктами. Организовано 3 –х разовое питание для всех проживающих: завтрак, обед, ужин.

Питьевой режим в стационаре организован в жилых комнатах с использованием кипяченой питьевой воды. Вода кипятится на пищеблоке, приносится в кувшинах, для питья используют индивидуальные кружки.

Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы, журнал бракеража готовой пищи ведется поваром и социальным работником. Ежедневно поваром отбирается суточная проба от каждой партии приготовления блюд, пробы хранятся в течение 48 часов. Хранение суточных проб обеспечено в бытовом холодильнике, установленном в раздаточной пищеблока.

В ходе проведения проверки проведен отбор и исследования проб:

– 1 проба воды из разводящей сети в моечной пищеблока (моечная раковина для мытья рук) на микробиологические и санитарно-химические показатели, отвечают требованиям (протокол испытаний ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Вологодской области" № 21-02-02-502 от 03.06.2020г.).

– 1 проба пищи на микробиологические показатели: котлета мясная, собственного производства пищеблока, дата изготовления – 01.06.2021г., проба отвечает требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" по исследованным показателям (протокол испытаний № 21-02-01-480 от 07.06.2021г.),

– 1 проба пищи на микробиологические показатели: рожки отварные, собственного производства пищеблока, дата изготовления – 01.06.2021г., проба отвечает требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" по исследованным показателям (протокол испытаний и экспертное заключение по протоколу № 21-02-01-479 от 07.06.2021г.),

- 1 проба плодовоовощной продукции на наличие нитратов: лук репчатый свежий, урожай 2020г., производство ИП Глава крестьянского (фермерского) Цой А.Г. г.Ростов на Дону, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" (протокол испытаний № 21-02-01-462 от 03.06.2021г.),

Выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами: Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"; СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", а именно:

ст. 24. №52 ФЗ от 30.03.1999г., п.9.21. СП 2.1.3678-20 – полы в помещениях изолятора (мужская и женская палаты, мед.кабинет), помещении для раздачи пищи на пищеблоке с нарушениями целостности, а именно: в швах линолеумного покрытия имеются щели, края линолеума не подведены под плинтуса, что не позволяет осуществлять уборку влажным способом с использованием моющих и дезинфицирующих средств (фотоматериалы прилагаются).

Нарушение в ходе проверки устранено: дефекты напольных покрытий устранены, фотоматериалы представлены.

ст. 24. №52 ФЗ от 30.03.1999г., п.9.13. СП 2.1.3678-20 – в помещениях БУ СО ВО «КЦСОН Сямженского района» на отопительных приборах отсутствуют ограждающие устройства, выполненные из материалов, безопасных для здоровья человека (фотоматериалы прилагаются);

ст.17. №52 ФЗ от 30.03.1999г., п.2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – в БУ СО ВО «КЦСОН Сямженского района» изготовление продукции производится не в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации, в том числе технологической карте, разработанным и утвержденным руководителем организации, а именно: 26.05.2021г. в обед было приготовлено блюдо "капустная запеканка с колбасой", а в технологической карте наименование блюда "запеканка капустная" (копии документов прилагаются).

Нарушение в ходе проверки устранено: проведено совещание с работниками по организации питания в учреждении заполнению документации, технологические карты имеются на все блюда в соответствии с утвержденным меню.

ст. 17. №52 ФЗ от 30.03.1999г., п.2.9., п.3.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – в целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов не ведется ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в морозильных камерах бытовых холодильников на пищеблоке и складском помещении БУ СО ВО «КЦСОН Сямженского района», а именно: на момент проверки термометры в морозильных камерах отсутствуют;

Нарушение в ходе проверки устранено: температурный режим в морозильном и холодильном оборудовании отмечается регулярно, термометры приобретены.

ст. 17. №52 ФЗ от 30.03.1999г., п.7.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – отбор суточных проб проводится не в соответствии с требованиями, а именно: холодные закуски, гарниры и напитки (3 блюда) отбираются в количестве менее 100 грамм, порционные кулинарные изделия оставляются не целиком (фотоматериалы прилагаются);

Нарушение в ходе проверки устранено: проведена учеба с персоналом по отбору проб в соответствии с требованиями.

ст. 17. №52 ФЗ от 30.03.1999г., п.8.1.2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – для детей- сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, детей, находящихся в трудной жизненной ситуации, не

организовано питание детей 5-6 раз в сутки по месту фактического пребывания (копия меню и журнала бракеража прилагаются);

Нарушение в ходе проверки устранено: питание детей обеспечено 5-6 раз в сутки согласно меню.

ст. 17. №52 ФЗ от 30.03.1999г., п.8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – в БУ СО ВО «КЦСОН Сямженского района» не разработано меню на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей, представлена копия примерного 7-ми дневного меню.

Нарушение в ходе проверки устранено: меню разработано на 14 дней, копия меню представлена.

Ответственность за выявленные в ходе проверки нарушения возлагается на юридическое лицо БУ СО ВО «КЦСОН Сямженского района», директора БУ СО ВО «КЦСОН Сямженского района» Смирнову Ирину Геннадьевну.

Проведено личное консультирование.

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



подпись проверяющего

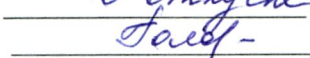


подпись руководителя

Прилагаемые документы: копии 7-дн. меню, бракеражного журнала, технологической карты, фотоматериалы, объяснительная, информация по устранению нарушений, предписание.

Подписи лиц, проводивших проверку:

Ведущий специалист – эксперт

в отпуске


Мальшева М.И.

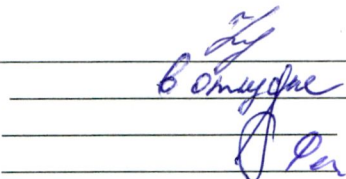
Ведущий специалист – эксперт

Головкина И.Н.

Представители ф. ФБУЗ

«Центр гигиены и эпидемиологии
в Вологодской области» в г. Сокол:

Заместитель руководителя ИЛ(Ц)

в отпуске


Уткина В.А.

Начальник ООиПП

Улина А.В.

Инженер ООиПП

Шестерикова Т.В.

Техник ОО и ПП

Федотова О.Е.

С актом проверки ознакомлены:

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

Директор БУ СО ВО «КЦСОН Сямженского района»

«24» 06 2021г.



Смирнова И.Г.

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____

«Права юридического лица и индивидуального предпринимателя, проверка которых проводилась (п. 12 ст. 16 Федерального закона от 26.12.2008 года № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»): 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 вправе представить в соответствующие орган государственного контроля (надзора), орган муниципального контроля в письменной форме возражения в отношении акта проверки и (или) выданного предписания об устранении выявленных нарушений в целом или его отдельных положений. При этом юридическое лицо, индивидуальный предприниматель вправе приложить к таким возражениям документы, подтверждающие обоснованность таких возражений, или их заверенные копии либо в согласованный срок передать их в орган государственного контроля (надзора), орган муниципального контроля. Указанные документы могут быть направлены в форме электронных документов (пакета электронных документов), подписанных усиленной квалифицированной электронной подписью проверяемого лица.