



**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека (Роспотребнадзора) по Республике Бурятия**

г. Улан-Удэ
(место составления акта)

«24» июля 2018 г., 14 час. 00 мин.
(дата составления акта, время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора),
юридического лица, индивидуального предпринимателя
№ 68-п

В период времени с 10 час. 00 мин «16» июля 2018 г. до 14 ч. 00 мин «24» июля 2018г. по адресу: 670045, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Кумысская, 1«А» (место проведения проверки) на основании распоряжения о проведении проверки заместителя Руководителя Управления Роспотребнадзора по Республике Бурятия Скосырской Ирины Николаевны № 68-п от 10.07.2018 была проведена плановая, выездная проверка в отношении юридического лица - Муниципального автономного учреждения дополнительного образования «Детский оздоровительно-образовательный центр «Родник» г. Улан-Удэ ОГРН (ГРН) 1140327001308, ИНН 0326520100, осуществляющего деятельность в оздоровительном лагере «Родник»

(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии) индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

« ____ » _____ 20 ____ г. с _____ часов _____ минут. Продолжительность _____

« ____ » _____ 20 ____ г. с _____ часов _____ минут. Продолжительность _____

(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений юридического лица или при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя по нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки: 7 рабочих дней

(рабочих дней/часов)

Акт составлен Управлением Роспотребнадзора по Республике Бурятия

(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

Ознакомлен(а) с распоряжением о проведении проверки, копию распоряжения получила «10» июля 2018 в 13 часов 00 минут директор МАУ ДО ДООЦ «Родник» _____ Цыбикова М.К.

подпись

фамилия, инициалы

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки: не требуется (заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лица, проводившие проверку: Цыдыпова Дарима Дашибаловна – специалист-эксперт отдела санитарного надзора Управления Роспотребнадзора по Республике Бурятия.

Участвующие лица: Найданов А.С. – заведующий отделением по гигиене труда отдела санэпидэкспертизы ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия», Нимаева Н.С. – помощник санитарного врача отделения СЭЭ по гигиене питания, Гомбоева С.И. - помощника санитарного врача отделения по гигиене ИиНИИ с лабораториями ФБУЗ «ЦГиЭ в РБ», Очиров А.Б. – помощник санитарного врача отделения по гигиене ИиНИИ с лабораториями ФБУЗ «ЦГиЭ в РБ», аттестат аккредитации № ГСЭН RU ЦОА 083 от 19 октября 2011 г. выдан Центральным органом по аккредитации лабораторий ФБУЗ «Федеральный центр гигиены и эпидемиологии» Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Зарегистрирован в Государственном реестре № RA.RU.516360 от 25.08.2015. (фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указываются фамилии, имена, отчества (последнее - при наличии), должности экспертов и/или наименования экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали: начальник лагеря Тулегловitch Татьяна Васильевна (фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии), 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:

Оздоровительный лагерь «Родник» Муниципального автономного учреждения дополнительного образования «Детский оздоровительно-образовательный центр «Родник» г. Улан-Удэ подал уведомление о планируемых сроках открытия детского оздоровительного лагеря, режиме функционирования (датах начала и окончания каждой смены), планируемом количестве детей в каждой смене, сроках проведения дератизационных, дезинсекционных мероприятий, акарицидных (противоклещевых) обработок 03.04.2018 исх. №54.

ОЛ «Родник» имеет санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей» №03.БЦ.03.000.М.000677.06.18 от 01.06.2018г.

Продолжительность 3-й оздоровительной смены в оздоровительной организации составляет 21 день. Сроки проведения: с 17.07.2018 по 06.08.2018.

Согласно утвержденного штатного расписания в штате лагеря 20 человек (1- начальник лагеря, 1-завхоз, 4 воспитателя, 7 – вожатых, 1 – дворник, 1 вахтер, 1 – кастелянша, 2-техперсонал, 1- фельдшер, 1 –спортивный инструктор)

Количество детей в лагере – 76 человек, количество отрядов – 3, в возрасте от 7 до 15 лет.

Земельный участок для детского оздоровительного лагеря размещается за пределами промышленных объектов и производств, санитарно-защитных зон промышленных объектов и производств, первого пояса зоны санитарной охраны источников водоснабжения и водопроводов питьевого назначения, санитарных разрывов от автомагистралей, автостоянок, объектов железнодорожного транспорта, маршрутов взлета и посадки воздушного транспорта. Территория ЗОЛ «Родник» ограждена, имеет наружное электрическое освещение. На территории оздоровительной организации выделено 3 зоны: зона проживания, зона физкультурно-оздоровительных сооружений и зона хозяйственного и технического назначения. Оборудование физкультурно-спортивной зоны обеспечивает условия для выполнения программы по физическому воспитанию, а также проведения секционных спортивных занятий и оздоровительных мероприятий, представлена баскетбольной, волейбольной, игровой площадками.

Для сбора мусора и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны, на расстоянии 25 м до жилых зданий, мест отдыха, игровых и физкультурных площадок, сооружений водоснабжения, предусмотрена площадка с водонепроницаемым твердым покрытием, размеры которого превышают площадь основания контейнеров на 1 м по периметру во все стороны; площадка с трех сторон оборудована ветронепроницаемым ограждением с высотой, превышающей высоту контейнеров для сбора мусора. Вывоз бытовых отходов осуществляется по графику 2 раза в неделю (копия договора № 1797 от «09» января 2018г. с МБУ «Комбинат по благоустройству г. Улан-Удэ»).

Холодное водоснабжение централизованное от скважины п. Верхняя Березовка, обеспечивается по договору холодного водоснабжения и водоотведения МУП «Водоканал» №1183 от 09.01.2018г. Горячее водоснабжение автономное от электроводонагревателей, встроенных в разводящую сеть. Подводка холодной и горячей воды предусмотрена в помещениях медицинского назначения, столовой, стационарных туалетах, умывальных с ногомойками, умывальных перед обеденным залом.

Перед открытием оздоровительной организации организована и проведена противоклещевая (акарицидная) обработка (копия договора №190 от «23» января 2018г. с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия» прилагается) его территории и мероприятия по борьбе с грызунами, контроль качества проведенных обработок.

Предусмотрено 8 спальных корпусов, комната вожатого, место для хранения уборочного инвентаря (установлен шкаф); Помещения для дневного пребывания детей – летняя эстрада, летняя веранда; умывальные на 7 кранов, 7 ногомоек – оборудованы на улице; баня S-44, 8м² размещена в одноэтажном отдельно стоящем здании кирпичного исполнения. В своем составе

имеет моечную 18,6 м² на 7 мест, парилку 5,1 м², туалет 2,0 м², гладильную 14,3 м² (также используется для сушки одежды, обуви); помещение постирочной, оборудованной подводкой воды, сливом, тазами для стирки вещей и скамьями; место для хранения обуви, оборудованное полками или стеллажами.

Помещения санитарно-бытового назначения для детей предусматриваются отдельными для мальчиков и девочек. На территории лагеря имеются надворные туалеты выгребного типа, благоустроенные туалеты, в которых каждая туалетная комната оборудуется умывальниками и туалетными кабинами с дверями. Туалеты оборудованы педальными ведрами, держателями для туалетной бумаги, мылом, электро- или бумажными полотенцами, санитарно-техническое оборудование исправно, без сколов, трещин и других дефектов. Унитазы обеспечены сидениями, позволяющими проводить их ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Туалет для девочек: 4 унитаза, 1 раковина для мытья рук. Туалет для мальчиков: 2 унитаза, 2 писсуара, 1 раковина для мытья рук.

Спальные помещения оборудуются из расчета не менее 4 кв. м на 1 человека.

Спальные помещения для мальчиков и девочек предусмотрены отдельными и оборудованы стационарными кроватями. Стационарные двухъярусные кровати частично используются. Каждое спальное место обеспечено комплектом постельных принадлежностей (матрац с намотасником, подушка, одеяло) и не менее 2-х комплектов постельного белья (наволочка, простыня, пододеяльник, 3 полотенца).

Режим дня соответствует п.п. 11.1 СанПиН 2.4.4.3155-13.

Для соблюдения режима проветривания не менее 50% окон имеют форточки (фрамуги) с оборудованными фрамужными устройствами, на открывающихся окнах, фрамугах, форточках предусмотрено наличие сетки от залета кровососущих. Для ограничения избыточного теплового воздействия инсоляции помещений оздоровительной организации окна помещений обеспечены шторами. Все основные помещения оздоровительной организации имеют естественное освещение.

Здание оздоровительной организации оборудовано системами хозяйственно-питьевого водоснабжения, канализацией и водостоками. На территории расположено 2 железобетонных выгребов.

В неканализованных районах оздоровительной организации оборудовано внутренней канализацией с устройством выгребных герметичных ям. Услуги по вывозу жидких бытовых отходов осуществляет ИП Жамсуев С.Д. по договору от 05.02.2018г.

Питьевой режим в оздоровительном учреждении организован в форме: стационарный питьевой фонтанчик, кулер. Для организации питьевого режима с использованием бутилированной питьевой воды оздоровительная организация обеспечена достаточным количеством одноразовых стаканчиков - в обеденном зале; контейнерами - для сбора использованной посуды одноразового применения.

На бутилированную воду, поставляемую в оздоровительную организацию, представлены документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность. Поставку воды торговой марки «Таежный источник» осуществляет ИП Белых А.М. по договору №22 от 25.01.2018г.

Грязное белье в спальнях складывается в специальные мешки, которые доставляются в прачечную. Стирка белья осуществляется по договору №18 от 09.01.2018 с ООО «Снежинка»

Медицинское обслуживание. Для организации медицинского обслуживания в оздоровительном учреждении предусмотрен медицинский кабинет, имеющий в своем составе: кабинет врача, процедурный кабинет, туалет с умывальником и изолятор на 2 палаты, оборудованные раковинами для мытья рук, с подводкой к ним холодной и горячей воды со смесителем. Медицинское обслуживание ЗОЛ «Родник» осуществляет ГАУЗ «Городская поликлиника №6» по договору.

Профилактика инфекционных заболеваний. Территория ЛОУ расчищена, в том числе от травяной растительности. Территория организации ограждена забором, полосой зеленых насаждений. Прилегающая территория очищена от мусора, валежника, сухостоя в радиусе 50-100

м вокруг организации. Дератизационные мероприятия против диких грызунов на расчищенных территориях осенью и весной проведены по периметру ЛОУ. Противоклещевые акарицидные обработки территории ЛОУ и прилегающей к ней на расстоянии не менее 50 м по периметру ограждения проведены.

Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, тазы, швабры, ветошь) имеют сигнальную маркировку (красного цвета), хранится отдельно от другого уборочного инвентаря (да, нет).

Для предупреждения залета насекомых проведено засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях столовой.

Организация питания

Питание детей, персонала лагеря осуществляется в столовой, расположенной в здании лагеря Муниципальным казенным предприятием «Городской комбинат школьного питания», ИНН 0323027803, КПП 032301001, юридический адрес: 670042, г. Улан-Удэ, проспект Строителей, дом №74 в, по гражданско-правовому договору на оказание услуг №22 от 14.05.2018. Территория столовой содержится в удовлетворительном состоянии, сбор мусора осуществляется в металлические контейнеры с крышками, установленными на расстоянии 25 м. от здания столовой на бетонированной площадке.

В столовой имеется автономные входы для посетителей и для загрузки пищевых продуктов, входа персонала. Набор помещений: горячий цех, пекарский цех, раздаточная, моечная столовой и кухонной посуды, мясорыбный цех, овощной цех, складское помещение, овощехранилище (отдельно стоящее здание), обеденный зал на 80 посадочных мест. Поточности технологических процессов соблюдаются.

Столовая оборудована внутренним водопроводом с водозабором холодной воды из артезианской скважины, горячее водоснабжение от электрических водонагревателей установленных в каждом производственном помещении, объемом 200 литров, имеется внутренняя система канализации, исправна, засоров не установлено, отведение производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод осуществляется в выгребные ямы, с последующим вывозом специализированным транспортом в систему городских очистных сооружений. Моечные ванны присоединены к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны). В горячем цехе над печами, в моечных над моечными имеются локальные вытяжные системы с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения.

Стены в производственных помещениях пищеблока на высоту 1,8 метров отделаны керамической плиткой, полы имеют отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию – напольная плитка.

Первичная обработка овощей, мытье фруктов и очищенных овощей производится в овощном цехе, оборудованном двумя производственными ваннами с подводом холодной и горячей воды через смесители, производственным столом цельнометаллическим, машиной для чистки овощей. Внутрицеховая посуда промаркирована. Разделочный инвентарь – ножи, доски закреплены за цехом, промаркированы надписями «ОС». В овощном цехе для хранения овощей установлена холодильная камера «POLAIR» для хранения овощей и фруктов, регистрируемая температура хранения +4С (показания сняты с электронного регистратора). Для вторичной обработки фруктов и очищенных овощей в горячем цехе выделена производственная зона, оборудованная двухсекционной производственной ванной. Сырые овощи, предназначенные для приготовления холодных закусок, выдерживаются в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

Мясорыбный цех оборудован двухсекционной производственной ванной с подводом холодной и горячей воды через смесители, производственными столами цельнометаллические, электрическим аппаратом для измельчения мяса. Разруб мяса не производится, так как мясо поступает в виде обваленного замороженного мяса от МКП «ГКШП» в гофрокоробках одноразового использования, с наличием маркировки о наименовании изготовителя - МКП ГКШП, пр.Строителей, 74 «а», дате и часе изготовления и упаковывания. Разделочный инвентарь

– ножи, доски закреплены за цехом, промаркированы надписями: «МС», «РС». Здесь же осуществляется обработка сырых яиц в специально отведенном месте, для этих целей имеется промаркированные емкости, кальцинированная сода, дезинфицирующее средство. Имеется наглядная инструкция по обработке яиц.

Перечень технологического оборудования: жарочный шкаф, плита электрическая, электросковорода, мясорубка электрическая для сырой продукции, машина протирочная для готовых блюд, шкаф холодильный 4шт, холодильник 4шт, водонагреватели – 5 ед., лари морозильные- 2 ед. Производственные столы, кухонная посуда, оборудование, инвентарь имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород без трещин и механических повреждений, - доски и ножи должны промаркированы: "СМ" - сырое мясо, «СР» - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Х" – хлеб.

Для соблюдения личной гигиены во всех производственных имеются раковины для мытья рук, мыло, полотенца.

Моечная столовой посуды оборудована 5-ти секционной ванной с подводом холодной и горячей воды через смесители, оборудованными гибкими шлангами с душевыми насадками. Вывешены инструкции о правилах мытья оборудования, посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Просушивание посуды осуществляется на решетках, полках, стеллажах (на ребре). Использование посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия не установлено. Столовые приборы и кассеты для хранения столовых приборов после мытья прокаливаются в духовом шкафу в течение 10 минут. Столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не установлено. Мытье кухонной посуды осуществляется отдельно в 2-хсекционной производственной ванне с подводом холодной и горячей воды через смесители, шлангом с душевой насадкой, кухонная посуда и инвентарь просушивается в перевернутом виде на стеллаже, на высоте не менее 0,35 м от пола. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) просушиваются на решетчатых стеллажах или полках. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования хранятся в специально промаркированной таре. В моечных вывешены инструкции о правилах мытья оборудования, посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Для обеззараживания столовой посуды в дезинфицирующем растворе выделена емкость с крышкой, с соответствующей маркировкой

Продовольственное сырье и пищевые продукты поступают на автотранспорте МКП «ГКИШП» ежедневно. Условия хранения скоропортящихся пищевых продуктов, овощей соблюдаются. В холодильной камере для хранения молочной продукции осуществляется при температуре +2С (показания сняты со спиртового термометра).

Хранение замороженных обваленного мяса говядины, рыбы осуществляется в морозильной камере при температуре -20С. (показания сняты со спиртового термометра).

Представлен журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих в столовую с регистрацией даты и часа поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов, наименование пищевых продуктов, количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках), номер товарно-транспортной накладной, условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку), дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по количеству (в килограммах, литрах, штуках), подпись ответственного лица. Входной контроль поступающих пищевых продуктов осуществляется заведующей производством. Представлен журнал контроля соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании, с ежедневными отметками температурного режима в холодильном оборудовании, нарушения условий хранения не зарегистрированы.

Питание пятиразовое разовое (завтрак, обед, полдник, ужин, паужин). Листовые овощи и зелень не используются. Изготовление салатов, блюд из мяса птицы не осуществляется.

Представлено 2-недельное примерное меню, утвержденное руководителем детского оздоровительного лагеря, на основании которого составляется меню-раскладка с указанием выхода блюд. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не установлено. Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню.

Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассеровка, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд для детей не применяется жарка. Производство готовых блюд и кулинарных изделий осуществляется в соответствии с технологическими картами. Завтрак состоит из горячего блюда, бутерброда и горячего напитка, обед включает закуску (порционные овощи), первое горячее блюдо, второе горячее блюдо, напиток, полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, фрукты, ужин включает рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, и горячие напитки, второй ужин включает кисломолочный напиток, сок. В примерном меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса, картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. 2 раз в неделю: творог, сметана, рыба, сыр, яйцо, соки. Проводится витаминизация третьего блюда (компота, киселя) из расчета 20,0 мг на порцию, под контролем медицинского работника. Используемый витаминный препарат «Аскорбиновая кислота», изготовитель ООО «Озон» Самарская область, дата изготовления 05.11.2016. Данные о витаминизации блюд занесены в журнал проведения витаминизации блюд. В журнале бракеража готовой кулинарной продукции, по имеющимся отметкам выдача готовой пищи разрешена подписями указанных лиц.

Круглосуточный питьевой режим организован использованием бутилированной воды «Таежный источник», дата изготовления 02.06.2018, сертификат соответствия №РОСС RU.АЯ62.Н01643 выданный ООО «Бурятский центр сертификации», используются одноразовые стаканы.

Обеденный зал оборудован тремя раковинами для мытья рук, мылом, электрическими сушилками, обеденной мебелью в удовлетворительном состоянии. Имеется перечень продуктов питания, разрешенный для передачи детям посетителями.

Работающих на пищеблоке 4 человека, в том числе: заведующая производством, повар, кухонный работник, мойщица. Медицинские осмотры, гигиеническое обучение пройдены. Представлены результаты исследований на возбудителей острых кишечных инфекций вирусной этиологии всех работников, возбудители острых кишечных инфекций вирусной этиологии не обнаружены. Наличие гнойничковых заболеваний на открытых участках тела не обнаружены, визуально санитарная одежда содержится в чистоте. Работники обеспечены санитарной одеждой, стирка санитарной одежды осуществляется в МКП «ГКШП». Хранение одежды, личных вещей и обуви персонала осуществляется в коридоре пищеблока. По причине отсутствия свободных площадей в здании столовой и земельного участка, строительство пристроя для размещения бытовой комнаты для персонала не представляется возможным.

Наличие грызунов, насекомых, следов их жизнедеятельности не установлено, санитарно-гигиенические, противоэпидемические мероприятия проводятся ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ», по договору от 23.01.2018 №190.

Для хранения суточных проб в раздаточной имеется бытовой холодильник, в котором осуществляется хранение суточных проб в стеклянных банках с плотно закрывающимися винтовыми металлическими крышками, с маркировкой наименования приема пищи и датой отбора, при температуре +4С.

Поставка продовольственной продукции осуществляется на основании договоров поставок или контрактов на поставку продовольственной продукции:

МПП «Селенга» - колбасные изделия

ИП Пятых А.В. – масло подсолнечное, крупы

ИП Монастыршин А.А. – масло сливочное, сыры

ООО «КЭШ» - молоко
ООО «Дорадо» - мука, сахар
ООО «Мирнада» - овощи, фрукты
ООО «гарант» - мясо говядины
ООО ТК «Пеко» - соки
ОАО «Улан-Удэнская птицефабрика» - яйцо куриное
ООО «»Спецоборонзаказ» - чай
ООО «УсольеСольТрейд» - соль
ООО «Продукты о Титана» - консервация, рыба свежемороженая
ИП Елисеев – вода питьевая
ООО «трапеза плюс» - консервация (повидло, варенье)
ООО «Орбита-М» - кондитерские изделия
АО «Бурятхлебпром» - макаронные изделия, сухари, мучные кондитерские изделия
ООО «Агрохолдинг «Молоко Бурятии» - кисломолочная продукция
ИП Болонев В.Г. - кисломолочная продукция ТМ «Домашенька» производство СХ ПАО «Белореченское»
ООО «БМП» - колбасные изделия
ИП Федченков – ягода свежемороженая

Представлена документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих пищевых продуктов осуществляется заведующей производством Климовой Т.С. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов. Наличие пищевых продуктов с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки не установлено. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании

В оздоровительном учреждении для проведения уборки и дезинфекции помещений и оборудования имеется запас моющих, чистящих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в установленном порядке. Хранение уборочного инвентаря осуществляется в специально отведенном месте перед входом в столовую, так как отсутствует отдельное помещение, предусмотреть которое не представляется возможным из-за отсутствия свободных площадей земельного участка и в здании столовой.

17.07.2018 протоколом взятия образцов проведен отбор проб питьевой воды, готовых блюд, смывов с производственных объектов, дезинфицирующих средств, почвы для проведения лабораторных исследований на соответствие нормативных документов. Проведены измерения показателей микроклимата.

Образец пробы воды питьевой из разводящей сети централизованного водоснабжения (скважина) по органолептическим, санитарно-химическим, бактериологическим показателям соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества», что подтверждается протоколом №27345 от 23.07.2018 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»;

Образец пробы воды питьевой из разводящей сети централизованного водоснабжения (распределительная сеть, скважина) по органолептическим показателям соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 что подтверждается протоколом №27344 от 20.07.2018 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»;

Образец пробы воды питьевой из разводящей сети централизованного водоснабжения (распределительная сеть, моечный цех пищеблока) по микробиологическим показателям соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 что подтверждается протоколом №27347 от 19.07.2018 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»;

Образец пробы воды питьевой из разводящей сети централизованного водоснабжения

(распределительная сеть, питьевой фонтанчик) по микробиологическим показателям соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 что подтверждается протоколом №27346 от 23.07.2018 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»;

Образец пробы второго горячего блюда сосиска молочная, дата изготовления 17.07.2018 соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по микробиологическим показателям, что подтверждается протоколом №27354 от 23.07.2018 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»;

Образец пробы второго горячего блюда мясо жареное говядина, дата изготовления 17.07.2018 соответствует требованиям МУ 1-40/3805 «методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания» по показателю эффективность тепловой обработки, что подтверждается протоколом №27356 от 19.07.2018 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»;

Образец пробы гарнира лапша отварная, дата изготовления 17.07.2018 соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по микробиологическим показателям, что подтверждается протоколом №27355 от 23.07.2018 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»;

Образец пробы первого горячего блюда суп гороховый с мясом, дата изготовления 17.07.2018 соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по микробиологическим показателям, что подтверждается протоколом №27351 от 23.07.2018 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»;

Образец проб обеда помидоры свежие, суп гороховый с мясом, сосиска молочная, лапша отварная, компот из кураги, чай, хлеб-батон, дата изготовления 17.07.2018 соответствует требованиям СанПиН 2.4.4.3155-13 (по калорийности), что подтверждается протоколом № 27357 от 19.07.2018 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»;

Образец пробы компот из кураги, дата изготовления 17.07.2018 соответствует требованиям СанПиН 2.4.4.3155-13 (витамин С), что подтверждается протоколом № 27358 от 19.07.2018 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»;

Образцы проб смывов с объектов внешней среды на бактерии группы кишечной палочки (пищевлок) соответствуют требованиям МУ 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами», что подтверждается протоколом №11847 от 23.07.2018 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»;

Образцы проб смывов с объектов внешней среды на патогенные, в т.ч. сальмонеллы соответствуют требованиям МУ 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами», что подтверждается протоколом № 11848 от 23.07.2018 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»;

Образцы проб смывов с объектов внешней среды на яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших (душевая) соответствуют требованиям СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации», что подтверждается протоколом № 11849 от 19.07.2018 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»;

Образец пробы дезинфицирующего средства «Хлор-А-Дез», рабочий раствор 0,015%, дата изготовления 17.07.2018, соответствует требованиям инструкции №15 «По применению дезинфицирующего средства», что подтверждается протоколом № 27359 от 19.07.2018 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»;


Образец пробы дезинфицирующего средства «Хлор-А-Дез», дата изготовления 07.12.2017, соответствует требованиям инструкции №15 «По применению дезинфицирующего средства», что подтверждается протоколом № 27360 от 19.07.2018 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»;

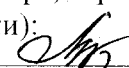
По результатам измерений параметры микроклимата в спальнях комнат соответствуют требованиям СанПиН 2.4.4.3155-13, что подтверждается протоколом № 11955 от 18.07.2018 ФБУЗ

«Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия».

Выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов): нет
(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения) выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

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


(подпись проверяющего)


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

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

(подпись проверяющего)

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

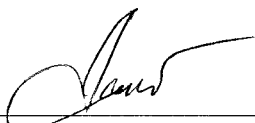
Лицам, на которые возлагается ответственность за выявленные правонарушения (их должность, фио, тел.): нет

Прилагаемые к акту документы: распоряжение № 68-п от 10.07.2018, протокол взятия образцов (проб) товаров для проведения исследований (испытаний), экспертизы от 17.07.2018, копия режима дня и другие материалы проверки.

Проведение мероприятия по контролю (надзору) окончено в «14» час. «00» мин. «24» июля 2018 года.

Подписи лиц, проводивших проверку:


Специалист-эксперт отдела санитарного надзора
Управления Роспотребнадзора по РБ
(должность)


(подпись)

Цыдыпова Д.Д.
(ФИО)

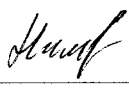
Подписи участвующих лиц:

Заведующий отделением по гигиене труда
отдела СЭЭ ФБУЗ «ЦГиЭ в РБ»
(должность)


(подпись)

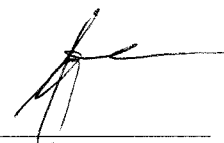
Найданов А.С.
(фамилия, инициалы)

Помощник санитарного врача
СЭЭ по гигиене питания
ФБУЗ «ЦГиЭ в РБ»
(должность)


(подпись)


Нимаева Н.С.
(фамилия, инициалы)

Помощник санитарного врача
СЭЭ по гигиене ИИиНИ
ФБУЗ «ЦГиЭ в РБ»
(должность)


(подпись)

Гомбоева С.И.
(фамилия, инициалы)

Помощник санитарного врача
СЭЭ по гигиене ИИиНИ
ФБУЗ «ЦГиЭ в РБ»
(должность)


(подпись)

Очиров А.Б.
(фамилия, инициалы)

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

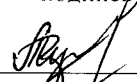
Представители юридического лица, присутствовавшие при мероприятии по контролю (надзору), с настоящим актом проверки ознакомлены.

Директор МАУ ДО ДООЦ «Родник»


подпись

Цыбикова М.К.
фамилия, инициалы

Начальник ОЛ «Родник»


подпись

Тулелглович Т.В.
фамилия, инициалы

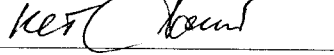
С актом проверки ознакомлен(а), копию акта проверки со всеми приложениями получил(а):
«24» июля 2018 г.

Директор МАУ ДО ДООЦ «Родник»


подпись

Цыбикова М.К.
фамилия, инициалы

(фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: 
(подпись уполномоченного (-ых) должностного(-ых) лица (лиц), проводивших проверку)

«Материалы приняты»

Начальник отдела санитарного надзора
Управления Роспотребнадзора по РБ

Подпись
« »
Богданова О.Г.
Фамилия Имя Отчество
2018

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

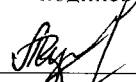
Представители юридического лица, присутствовавшие при мероприятии по контролю (надзору), с настоящим актом проверки ознакомлены.

Директор МАУ ДО ДООЦ «Родник»


подпись

Цыбикова М.К.
фамилия, инициалы

Начальник ОЛ «Родник»


подпись

Тулелглович Т.В.
фамилия, инициалы

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта проверки со всеми приложениями получил(а):
«24» июля 2018 г.

Директор МАУ ДО ДООЦ «Родник»


подпись

Цыбикова М.К.
фамилия, инициалы

(фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:



(подпись уполномоченного (-ых) должностного(-ых) лица (лиц), проводивших проверку)

«Материалы приняты»

Начальник отдела санитарного надзора
Управления Роспотребнадзора по РБ

Подпись
« »

Богданова О.Г.
Фамилия Имя Отчество
2018