

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Удмуртской Республике
(Управление Роспотребнадзора по Удмуртской Республике)

426009, Удмуртская Республика, Ленина ул., д. 106,
Тел. (3412)68-28-44. Факс (3412) 68-23-10. E-mail: gseur@udmnet.ru. Сайт: www.18.rospotrebnadzor.ru

Управление Роспотребнадзора
по Удмуртской Республике
г. Ижевск, ул. Ленина, 106
(место составления акта)

27.09.2016г.
(дата составления акта)
17-00
(время составления акта)

Акт плановой выездной проверки
Управлением Роспотребнадзора по Удмуртской Республике

№ 472 от 27.09.2016г.

По адресу/адресам: г.Ижевск ул.Редукторная д. 20

На основании распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Удмуртской Республике Бельтюковой Ирины Владиславовны от 24.08.2016г. № 474 проведена плановая выездная проверка в отношении с целью выполнения утвержденного плана проверок юридических лиц Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Удмуртской Республике на 2016 год, размещенного на сайте www.18.rospotrebnadzor.ru в отношении Государственного казенного учреждения социального обслуживания Удмуртской Республики «Республиканский социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних» (далее Республиканский СРЦдН).

Место нахождения юридического лица: г.Ижевск ул. Редукторная д. 20

Место фактического осуществления деятельности: г.Ижевск ул. Редукторная д. 20

ОГРН 1021801513843 ИНН 1831051750

Даты и время проверки:

21.09.2016 г. с 10-00 до 14-00 часов, 23.09.2016г. с 13-00 до 15-00 часов, 27.09.2016 г. с 10-00 до 15-00 часов в Республиканском СРЦдН (место нахождения юридического лица и место фактического осуществления деятельности: г.Ижевск ул. Редукторная, 20),

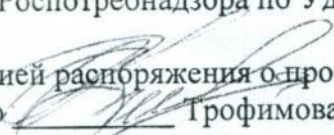
26.09.2016г. с 13.00 часов до 17.00 часов, 27.09.2016г. с 16.00 часов до 17.00 часов в Управлении Роспотребнадзора по Удмуртской Республике (по адресу г.Ижевск ул. Ленина, 106)

Общая продолжительность проверки: 4 рабочих дня (15 часов)

Акт составлен:

Должностным лицом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Удмуртской Республике (Управление Роспотребнадзора по Удмуртской Республике) – заместителем начальника отдела эпидемиологического надзора Управления Роспотребнадзора по Удмуртской Республике Бушмакиной Юлией Валентиновной.

С копией распоряжения о проведении проверки ознакомлена:

Директор  Трофимова Татьяна Васильевна 25.08.2016г.

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки: необходимости в согласовании нет.

Лицо, проводившее проверку:

– заместитель начальника отдела эпидемиологического надзора Управления Роспотребнадзора по Удмуртской Республике Бушмакина Юлия Валентиновна.

К участию в проверке в качестве экспертов, экспертных организаций привлечены:

АИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в УР», аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.510616 от 28.07.2015г., аттестат аккредитации № RA. RU.710049 выдан 11.06.2015г., следующих лиц:

1. Руководитель АИЛЦ – Бодрова Татьяна Николаевна
2. Технический директор органа инспекции – Сюркаева Ирина Александровна
3. Технический директор, зав. отделом обеспечения эпиднадзора, врач-эпидемиолог – Недобежкина Татьяна Васильевна
4. Врач-эпидемиолог – Чурина Елена Сергеевна
5. Врач-эпидемиолог – Вахитов Эдуард Наильевич
6. Врач-эпидемиолог – Пикулева Любовь Леонидовна
7. Врач-эпидемиолог – Астраханцева Вера Владимировна
8. Врач-эпидемиолог – Таланова Елена Сергеевна
9. Врач – эпидемиолог – Менькова Юлия Игоревна
10. Зав.сан.-гиг.лабораторией – Лебедева Марина Геннадьевна
11. Врач-лаборант – Пиминова Елена Сергеевна
12. Врач-лаборант – Китаева Татьяна Александровна
13. Врач-лаборант – Перевощикова Ксения Евгеньевна
14. Врач-лаборант – Морозова Светлана Евгеньевна
15. Биолог – Соловьева Анастасия Николаевна
16. Врач-лаборант - Перевозчикова Людмила Аркадьевна
17. Врач-лаборант - Рогова Ольга Ивановна
18. Врач-лаборант - Зорина Светлана Витальевна
19. Химик-эксперт - Степанова Наталья Викторовна
20. Лаборант – Торхова Екатерина Михайловна
21. Заведующая бактериологической лабораторией – Пономарева Лилия Ильдаровна
22. Врач-бактериолог – Валеева Надежда Валентиновна
23. Врач-бактериолог – Санько Елена Андреевна
24. Врач-бактериолог – Вертеева Наталья Анатольевна
25. Врач-бактериолог – Ермакова Светлана Валентиновна
26. Врач-бактериолог – Яковлева Наталья Валерьевна
27. Врач- бактериолог – Кузнецова Лидия Леонидовна
28. Врач-бактериолог – Мальшакова Мария Аркадьевна
29. Врач – бактериолог – Ценева Таисья Ивановна
30. Биолог – Белых Анастасия Сергеевна
31. Зав. лабораторией особо опасных инфекций - Мартынова Валентина Александровна
32. Фельдшер – лаборант – Глухих Сима Рустам кызы
33. Фельдшер-лаборант - Метелева Наталья Геннадьевна
34. Заведующий лабораторией измерения физических факторов - Небогатикова Татьяна Викторовна
35. Врач - Братчиков Александр Юрьевич
36. Врач - Зеленкевич Юрий Владимирович
37. Врач - Вихарев Владимир Юрьевич
38. Инженер - Сахратов Адехам Гаделянович
39. Техник - Телицына Наталья Леонидовна
40. Эксперт-физик - Обухова Светлана Анатольевна
41. Помощник врача - Бегунова Наталья Васильевна
42. Инженер - Сарваров Айвар Ахметнурович
43. Помощник врача эпидемиолога – Ибрагимова Хания Сахабиевна
44. Помощник врача эпидемиолога – Бабушкина Надежда Львовна
45. Помощник врача эпидемиолога – Вахрушева Любовь Павловна
46. Помощник врача эпидемиолога - Муллахметова Лейсан Рафисовна
47. Помощник врача-эпидемиолога – Дыбка Светлана Николаевна
48. Помощник врача-эпидемиолога – Семенова Вера Васильевна
49. Заведующий отделом приема заявок, отбора проб и выдачи результатов – Полянских Наталья Викторовна
50. Техник – Касьянова Наталья Игоревна

51. Пом. врача – Чикурова Наталья Сергеевна
52. Техник – Панкратова Оксана Леонидовна
53. Биолог – Возисова Екатерина Анатольевна
54. Техник – Мерзлякова Наталья Александровна
55. Техник – Кузнецова Александра Владимировна
56. Зав. вирусологической лабораторией – Анненкова Лариса Геннадьевна
57. Врач- вирусолог - Самчук Гузаль Гилемзяновна
58. Врач- вирусолог - Тюлькина Людмила Афанасьевна
59. Фельдшер-лаборант – Анисимова Елена Никитична
60. Фельдшер-лаборант – Чигвинцева Нина Ивановна
61. Фельдшер-лаборант – Бушкова Елена Кирилловна
62. Помощник санитарного врача – Чикурова Наталья Сергеевна

Задачами проверки являлись:

профилактика инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний, предупреждение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, оценка выполнения санитарно-эпидемиологических требований.

В ходе проверки проводилось:

рассмотрение документов юридического лица, устанавливающих организационно-правовую форму, права и обязанности, правоустанавливающие документы;

рассмотрение документов, используемых при осуществлении деятельности юридического лица и связанных с исполнением обязательных санитарно-эпидемиологических требований;

оценка соответствия деятельности юридического лица обязательным требованиям законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

визуальный осмотр используемых юридическим лицом при осуществлении деятельности зданий, помещений, оборудования, в том числе помещений и оборудования пищеблока.

В ходе плановой выездной проверки выявлены нарушения требований статей 10, 15, 28 Федерального Закона Российской Федерации от 30.03.99г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» далее Закон № 52-ФЗ), а также:

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"

согласно п.6.1. 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"

согласно п.6.4. СанПиН 2.4.3259-15 для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные мясорубки;

согласно п.4.10. СанПиН 2.4.5.2409-08 для технологической обработки сырых и готовых продуктов в обязательном порядке должны использоваться раздельное и специально промаркированное оборудование;

в нарушение п.6.4. СанПиН 2.4.3259-15, п.4.10. СанПиН 2.4.5.2409-08 для технологической обработки сырых и готовых продуктов не используется раздельное и специально промаркированное оборудование, а именно:

согласно Журнала контроля за качеством готовой пищи на пищеблоке учреждения осуществлялось приготовление блюд:

- 19.06.2016г. – котлеты рыбные любительские (по технологической карте № 390);
- 21.06.2016г. – тефтели из говядины с рисом (по технологической карте № 462);
- 23.06.2016г. – фрикадельки из говядины (по технологической карте № 471);
- 02.07.2016г., 06.07.2016г. – пудинг из говядины (по технологической карте № 472);

приготовление блюда «котлеты рыбные любительские» проводилось по технологической карте № 390 «... очищенную рыбу пропускают через мясорубку добавляя предварительно отваренную морковь...»;

приготовление блюда «тефтели из говядины с рисом» проводилось по технологической карте № 462 «... в мясной фарш без хлеба добавляют соль...»;

приготовление блюда «фрикадельки из говядины» проводилось по технологической карте № 471 «... в мясной фарш без хлеба добавляют соль...»;

для приготовления вышеперечисленных блюд («котлеты рыбные любительские», «тефтели из говядины с рисом», «фрикадельки из говядины») – проведения технологической обработки «сырых» продуктов использовалась мясорубка с инвентарным номером 2101361601 (согласно письменных пояснений повара Токаревой Л.Е.).

приготовление блюда «пудинг из говядины» проводилось по технологической карте № 472 «... вареное мясо говядины пропускают через мясорубку...»;

для приготовления блюда «пудинг из говядины» - проведения технологической обработки «готовых» продуктов также использовалась мясорубка с инвентарным номером 2101361601 (согласно пояснений повара Токаревой Л.Е.);

таким образом, для технологической обработки «сырых» («котлеты рыбные любительские», «тефтели из говядины с рисом», «фрикадельки из говядины») и «готовых» («пудинг из говядины») продуктов использовалась одна мясорубка (с инвентарным номером 2101361601), раздельное (и специально промаркированное оборудование) не применялось; нарушения подтверждаются Журналом за контролем качества готовой пищи, технологическими картами №№ 390, 462, 471, 472, письменными пояснениями повара Токаревой Л.Е.;

СП 3.1.7.2816-10 «Профилактика кампилобактериоза среди людей»

согласно п.2.9. факторами передачи инфекции служат разнообразные пищевые продукты (мясо птицы, говядина, свинина), не прошедшие достаточной термической обработки или вторично контаминированные, вследствие нарушения технологии приготовления;

согласно п.8.2. предупреждение контаминации кампилобактериями пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд в сфере общественного питания обеспечивается соблюдением требований нормативных правовых документов в отношении содержания пищеблоков учреждений;

СП 3.1.7.2615-10 "Профилактика иерсиниоза"

согласно п.2.4.2. при кишечном иерсиниозе ведущими факторами передачи являются продукты животного происхождения (молочные продукты, мясо и мясные продукты, птицеводческая продукция), употребляемые в пищу в сыром или термически недостаточно обработанном виде или вторичнообсемененные.

согласно п.8.6. предупреждение контаминации иерсиниями продуктов и готовых блюд обеспечивается соблюдением требований нормативных правовых документов в отношении содержания пищеблоков учреждений;

в нарушение п.8.2. СП 3.1.7.2816-10, п.8.6. СП 3.1.7.2615-10 содержание пищеблока (использование одного и того же оборудования – мясорубки для технологической обработки «сырых» и «готовых» продуктов) не позволяло обеспечить условия, направленные на предупреждение возникновения и распространения острых кишечных инфекций (иерсиниоза, кампилобактериоза) в учреждении;

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"

согласно п.6.9. питание детей должно быть организовано в соответствии с примерным меню, повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и последующие два дня не допускается;

в нарушение п.6.9. допускается повторение одних и тех же блюд:

03.07.2016г. и 04.07.2016г. – картофельное пюре;

01.07.2016г. и 02.07.2016г. – отвар шиповника;

19.06.2016г. и 20.06.2016г. – картофельное пюре;

нарушения подтверждаются Журналом бракеража готовой продукции;

согласно п.6.14. обработка столовой посуды должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям питания обучающихся в общеобразовательных организациях и организациях профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08);

согласно п.5.1. СанПиН 2.4.5.2409-08 санитарное состояние и содержание помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания (СанПиН 2.3.6.1079-01);

согласно п.3.8. СанПиН 2.3.6.1079-01) моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки;

в нарушение п. 6.14. СанПиН 2.4.3259-15, п.5.1. СанПиН 2.4.5.2409-08 п.3.8. СанПиН 2.3.6.1079-01 не производится обработка столовой посуды согласно требований СанПиН 2.4.5.2409-08, у моечных ванн, предназначенных для мытья столовой посуды, отсутствуют воздушные разрывы.

В ходе плановой выездной проверки установлены виновные лица, допустившие нарушения:

за нарушение статей 10, 15, 28 Федерального Закона Российской Федерации от 30.03.99г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.п. 6.4., 6.9., 6.14. 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", п.п. 4.10., 5.1. СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", п.3.8. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», п.8.2. СП 3.1.7.2816-10 «Профилактика кампилобактериоза среди людей», п.8.6. СП 3.1.7.2615-10 "Профилактика иерсиниоза" несет ответственность директор Республиканского СРЦДН Трофимова Татьяна Васильевна.

За выявленные нарушения составлено:

1 протокол об административном правонарушении по ч.1 ст.6.7. КоАП РФ на директора Республиканского СРЦДН Трофимову Татьяну Васильевну.

Прилагаемые к акту документы:

протоколы лабораторных исследований и экспертные заключения;

предписание от 27.09.2016г. № .663

Подписи лиц, проводивших проверку:

Заместитель начальника отдела эпидемиологического надзора
Управления Роспотребнадзора по Удмуртской Республике

Бушмакина
Юлия Валентиновна

С Актом проверки ознакомлен, копию акта со всеми приложениями получила:

директор Республиканского СРЦДН Трофимова Татьяна Васильевна