

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека по Новгородской области в Боровичском районе.

Дзержинского ул., д. 2 г. Боровичи, 174400
Тел/факс (8-81664) 21-461, E-mail: borovichi@53.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 74991880, ОГРН 1055300903833, ИНН/КПП 5321101433/532101001

г. Боровичи

(место составления акта)

« 30 » декабря 2016 г.

(дата составления акта)

11 часов 00 минут

(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля юридиче-
ского лица, индивидуального предпринимателя

№ 367

Новгородская область, Мошенской район, с. Мошенское, ул. Советская, д.
По адресу/адресам: 13, Новгородская область, Мошенской район, д. Красная Гора, д. 84

(место проведения проверки)

Распоряжения о проведении внеплановой выездной проверки № 367 от

На основании:

02.12.2016 г.

была проведена

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

Плановая, выездная

проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

**Областное автономное учреждение социального обслуживания «Мошенской дом-
интернат для престарелых и инвалидов»**

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

Дата и время проведения проверки: с 08.12.2016 г. — 30.12.2016 г.

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

Общая продолжительность проверки:

20 рабочих дней

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора
по Новгородской области в Боровичском районе

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

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен (ы): (заполняется при проведении

Директор ОАУСО «Мошенской дом-интернат для престарелых и инва-
лидов» Кондратьева Наталья Павловна

выездной проверки) 02.12.2016 г. 10:30 /

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

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


(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Дука Наталья Владимировна — заместитель начальни-
ка, Новикова Любовь Николаевна — главный специа-
лист-эксперт, Осипова Елена Валентиновна - ведущий

Лицо(а), проводившее проверку: специалист-эксперт

(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:

**директор ОАУСО «Мошенской дом-интернат для престарелых и инвалидов»
Кондратьева Наталья Павловна** 

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

В ходе проведения проверки выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов): п. 2 ст. 15, ст. 11, п. 1 ст. 22, п. 1 ст. 15, п. 1 ст. 2, п. 1 ст. 17 Федерального закона № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 1 ст. 29, ст. 4 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) "О качестве и безопасности пищевых продуктов", п. 7.1., п. 5.1., п. 5.2., п. 5.3., п. 5.4., п. 5.5., п. 8.1., п. 2.3., п. 8.24., п. 9.1. СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания», п. 5.7., п. 5.8., п. 2.5., п. 5.16., п. 3.1., п. 7.7., п. 7.8. СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья", п. 26 ст. 1.5. «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299, п. 1 ст. 46 Федерального закона «О техническом регулировании» от 27.12.2002 N 184-ФЗ, п. 1 ст. 7, п. 1 ст. 10, п. 7 ст. 17, п. 12 ст. 17 Технического регламента технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", ст. 10 Закона Российской Федерации от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей», п. 12 Правил оказания услуг общественного питания, утвержденных Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 г. № 1036.

Мероприятие по контролю проведено на основании: Плана работы Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Новгородской области на 2016 г.

Областное автономное учреждение социального обслуживания "Мошенской дом-интернат для престарелых и инвалидов" предназначен для осуществления стационарного (постоянного и временного) социального обслуживания граждан пожилого возраста (женщины старше 55 лет, мужчины старше 60 лет) и инвалидов (I и II групп старше 18 лет), частично или полностью утративших способность к самообслуживанию и нуждающихся в постоянном постороннем уходе, проведение мероприятий медицинского, психологического, социального характера, направленных на их социальную адаптацию.

Учреждение расположено в 2 зданиях: одно в 2-этажном деревянном здании в с. Мошенское. Ул. Советская, д. 13 - административно - хозяйственные помещения, склад пищевых продуктов, прачечная, второе в одноэтажном кирпичном здании в д.Красная Гора, д. 84 - отделение общего типа для проживания обеспечиваемых и вспомогательные подразделения, организация питания, складские помещения.

Количество персонала 27 человек.

На день проверки списочный состав 39 человек обеспечиваемых: в т.ч. 11 лежачих.

Требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний и организации дезинфекционных мероприятий соблюдаются.

Каждый поступающий в организацию клиент имеет медицинскую карту с выпиской из истории болезни, сведениями о результатах обследования на туберкулез, результатах лабораторных исследований 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. Результаты бактериологического исследования на группу возбудителей кишечных инфекций действительны в течение установленного срока - 2 недели с момента забора материала для исследований.

Прием поступающих в организацию осуществляется в приемно-карантинном боксе, имеющем отдельный вход.

При появлении признаков инфекционного заболевания в течение периода медицинского наблюдения клиенты переводятся в изолятор (для временного пребывания) до их госпитализации в инфекционный стационар.

Для исключения наличия в помещениях организации и на ее территории грызунов и членистоногих проводятся дератизационные и дезинсекционные и дезинфекционные работы по договору. Для проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации используют средства, имеющие свидетельство о государственной регистрации и инструкцию (методическое указание) по его применению.

Всех поступающих в организацию клиентов осматривают на наличие педикулеза и чесотки. Ежедневная обработка с применением дезинфицирующих средств проводится в местах общего пользования: туалетные и ваннные комнаты, столовая, помещения приемно-карантинного бокса, медицинский кабинет. Ванны, раковины, унитазы чистятся квачами или щетками с использованием чистящих и дезинфицирующих средств.

Генеральная уборка помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств проводится 2 раз в месяц. Во время генеральной уборки постельные принадлежности проветривают, ковры подвергают чистке пылесосом или выколачивают на улице.

Смена постельного белья и одежды производится не реже 1 раза в неделю или по мере загрязнения. Гигиеническая обработка клиентов, в том числе осмотр на педикулез и чесотку, осуществляется не реже 1 раза в 7 дней с отметкой в журналах.

Отделение в с. Мошенское: Водоснабжение централизованное - холодное, горячая вода от 3 водонагревателей, расположенных в изоляторе, ванной, пищеблоке, канализование септик, отопление централизованное от котельной.

Качество питьевой воды, подаваемой системой водоснабжения соответствует гигиеническим требованиям к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, что подтверждается протоколами лабораторных исследований.

Территория учреждения благоустроена, озеленена, освещена, оборудована проездами и тротуарами. Проезды и пешеходные дорожки имеют твердые покрытия.

Отделение в д. Красная Гора, д. 84: Водоснабжение централизованное - холодное, горячая вода от 3 водонагревателей, расположенных в изоляторе, ванной, пищеблоке, канализование септик, отопление от собственной котельной, которая топится дровами.

Качество питьевой воды, подаваемой системой водоснабжения соответствует гигиеническим требованиям к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, что подтверждается протоколами лабораторных исследований.

Территория учреждения благоустроена, озеленена, освещена, оборудована проездами и тротуарами. Проезды и пешеходные дорожки имеют твердые покрытия.

Помещения для проживания по типу коридорной системы. Планировка и оборудование помещений, посещаемых инвалидами и престарелыми, предусмотрена с возможностью пользования инвалидами-колясочниками.

Покрытие полов в санитарно-гигиенических помещениях влагостойкие, легко моющиеся.

Каждая жилая комната оборудована мебелью и обеспечена постельными принадлежностями.

Жилые комнаты имеют шкафы для хранения домашней одежды, белья, обуви.

Бельевые для чистого белья оборудованы шкафами и стеллажами.

Сбор, хранение и удаление твердых бытовых и медицинских отходов организуется в соответствии с требованиями санитарного законодательства Российской Федерации. Имеются разноцветные пакеты для раздельного сбора медицинских отходов, инвентарь промаркирован.

Медицинское обслуживание осуществляется в манипуляционном кабинете, который обеспечен необходимым инвентарем и оборудованием в соответствии с их назначением. Оборудование и мебель имеют гигиеническое покрытие, обеспечивающее возможность проведения влажной уборки и дезинфекции. Уборочный инвентарь промаркирован.

Все медицинские работники обеспечены комплектами санитарной одежды и средствами индивидуальной защиты.

При проведении медицинских манипуляций используются изделия медицинского назначения однократного применения, которые после использования собирают, обеззараживают и уничтожают (утилизируют) в установленном порядке в соответствии с требованиями законодательства. Инфек-

ции проводятся одноразовыми шприцами с использованием одноразовых проспиртованных салфеток.

ВИЧ-аптечка имеется, укомплектована. Для целей дезинфекции и стерилизации используются сертифицированные препараты.

Для дезинфекции изделий медицинского назначения используются, промаркированные ёмкости с рабочими дезинфицирующими растворами с наименованием, концентрацией, назначением. Для обеззараживания поверхностей используется ветошь, после использования замачивается в маркированной ёмкости, экспонируется, стирается и сушится на рабочем месте. Ветоши на рабочих местах достаточно.

Для дезинфекционной обработки посуды, инвентаря и рабочих поверхностей на пищеблоке ОАУСО «Мошенской дом-интернат для престарелых и инвалидов» используются средства, разрешенные к применению Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) – «Септолит ГХЦ, «Хлорамин Б». Дезинфицирующие средства присутствуют в достаточном количестве, используются в соответствии с инструкциями по их применению.

При проведении контрольно-надзорного мероприятия выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами:

I. В рамках контрольно-надзорного мероприятия, проводившегося в отношении Областного автономного учреждения социального обслуживания «Мошенской дом-интернат для престарелых и инвалидов» (далее – «ОАУСО «Мошенской дом-интернат для престарелых и инвалидов») 13.12.2016 г. в 11:00 по адресу нахождения пищеблока ОАУСО «Мошенской дом-интернат для престарелых и инвалидов» по адресу: Новгородская область, Мошенской район, д. Красная Гора, д. 84 для проведения необходимого объема лабораторных испытаний на основании поручения № 536 от 24.11.2016 г., изданного начальником Территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Новгородской области в Боровичском районе Л.Н.Дмитриевой, асептическим способом с соответствии с заявленными нормативами были отобраны образцы (пробы) пищевой продукции общественного питания, смывов с поверхностей, воды на соответствие нормативным требованиям, установленным СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

В соответствии с поручением № 536 от 24.11.2016 г. начальника Территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Новгородской области в Боровичском районе Л.Н.Дмитриевой, проведение в рамках утвержденного государственного задания необходимого объема испытаний и лабораторных исследований было поручено Аккредитованному лабораторному центру Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Новгородской области» в Боровичском районе (аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.510602 от 06.09.2013 г., действителен до 06.09.2018 г.) (далее - ФБУЗ «ЦГиЭ по Новгородской области»).

Факт отбора проб для проведения лабораторных исследований подтверждается протоколом отбора образцов (проб) продукции, объектов окружающей среды и производственной среды № 103 от 13.12.2016 г. Условия транспортировки образцов (проб) соответствуют нормативам: термоконтейнер с хладоэлементами (температура +2°С/+4°С), дата и время доставки в ИЛЦ – 13.12.2016 г. 14:00.

После получения протоколов лабораторных испытаний установлено, что все пробы пищевой продукции, а также вода в объеме проведенных испытаний по микробиологическим показателям безопасности соответствуют обязательным требованиям.

Согласно информации из протокола лабораторных испытаний № 10001 от 14.12.2016 г. в пробах смывов с объектов внешней среды пищеблока ОАУСО «Мошенской дом-интернат для престарелых и инвалидов» – «смыв с ножа овощи вареные» и «смыв со стола с готовой продукцией» обнаружены бактерии группы кишечной палочки (БГКП), что по нормативам не допускается.

Согласно требованиям пункта 5 статьи 1.3. «Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением № 299 от 28.05.2010 г. «О применении мер в Таможенном союзе», пищевые про-

дукты должны ... отвечать обычно предъявляемым к пищевым продуктам требованиям ... и соответствовать установленным нормативными документами требованиям к допустимому содержанию ... микроорганизмов и других организмов, представляющих опасность для здоровья нынешних и будущих поколений.

Учитывая, что нож с маркировкой «ОВ» (овощи вареные) используется на пищеблоке для приготовления пищевой продукции общественного питания, уже готовой к употреблению (не требующей дополнительной тепловой обработки), а также то, что на столе для готовой продукции происходят процессы доработки, порционирования и др., связанные с готовой пищевой продукцией общественного питания, не исключается контаминация пищевой продукции общественного питания, предназначенной для реализации в ОАУСО «Мошенской дом-интернат для престарелых и инвалидов», бактериями группы кишечной палочки (БГКП), что является угрозой для причинения вреда жизни и здоровья получателей услуг ОАУСО «Мошенской дом-интернат для престарелых и инвалидов».

Согласно п. 26 ст. 1.5. «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299, безопасность пищевых продуктов в микробиологическом и паразитологическом отношении, а также по содержанию химических загрязнителей определяется их соответствием установленным гигиеническим нормативам безопасности.

Пунктом 2 статьи 15 Федерального закона № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (далее – «Федеральный Закон № 52-ФЗ») установлено: пищевые продукты, пищевые добавки, продовольственное сырье, а также контактирующие с ними материалы и изделия в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации населению должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Положениями п. 1 ст. 29 Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (далее – Федеральный закон № 29-ФЗ) установлено, что в обороте могут находиться пищевые продукты, материалы и изделия, соответствующие требованиям нормативных документов.

В соответствии с п. 1 ст. 15 Федерального Закона № 52-ФЗ пищевые продукты должны удовлетворять физиологическим потребностям человека и не должны оказывать на него вредное воздействие.

Пунктом 2 статьи 3 Федерального закона № 29-ФЗ предусмотрено: «Не могут находиться в обороте пищевые продукты, ... которые: не соответствуют требованиям нормативных документов. Такие пищевые продукты ... признаются некачественными и опасными и не подлежат реализации, утилизируются или уничтожаются».

В соответствии со статьей 11 Федерального закона № 52-ФЗ, юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны: выполнять требования санитарного законодательства; обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ, а также ... пищевых продуктов при их хранении, реализации населению; осуществлять производственный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при хранении и реализации продукции.

В соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. Решением комиссии Таможенного союза № 880 от 09.12.2011 г. (далее – «Технический регламент»), обязательному исполнению подлежат требования к безопасности пищевой продукции и процессам ее реализации, установленные нормативно-правовыми актами Российской Федерации и нормативными документами Федеральных органов исполнительной власти в целях защиты жизни и здоровья граждан.

Согласно требованиям: пункта 1 статьи 7 Технического регламента: «Пищевая продукция, находящаяся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должна быть безопасной»; пункта 4 статьи 5 Технического регламента: «Пищевая продукция, не соответствующая требованиям настоящего технического регламента ... подлежит изъятию из обращения участником хозяйственной деятельности (владельцем пищевой продукции) самостоятельно...».

Пунктом 2 статьи 3 Федерального закона № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» предусмотрено: «Не могут находиться в обороте пищевые продукты, которые: не соответствуют требованиям нормативных документов. Такие пищевые продукты призна-

ются некачественными и опасными и не подлежат реализации, утилизируются или уничтожаются».

Статьей 4 Федерального закона № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» предусмотрено: качество и безопасность пищевых продуктов, материалов и изделий обеспечиваются посредством: проведения юридическими лицами, осуществляющими деятельность по изготовлению и обороту пищевых продуктов, материалов и изделий, организационных, технологических, инженерно-технических, санитарно-противоэпидемических мероприятий по выполнению требований нормативных документов к пищевым продуктам, материалам и изделиям, условиям их изготовления, хранения, перевозок и реализации; проведения производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий, условиями их изготовления, хранения, перевозок и реализации, внедрением систем управления качеством пищевых продуктов, материалов и изделий (далее - системы качества); применения мер по пресечению нарушений настоящего Федерального закона, в том числе требований нормативных документов, а также мер гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности к лицам, виновным в совершении указанных нарушений.

В соответствии со статьей 11 Федерального закона № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г., юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны: выполнять требования санитарного законодательства; обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ, а также пищевых продуктов при их хранении, реализации населению; осуществлять производственный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при хранении и реализации продукции.

В соответствии с положениями п. 7.1. СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания», устройство, содержание и организация работы столовой в части объемно-планировочных и конструктивных решений, санитарно-технического обеспечения, требований к оборудованию, инвентарю, посуде и таре, санитарному состоянию и содержанию помещений, мытью посуды, условий и технологии изготовления блюд, соблюдению правил личной гигиены и прохождению медицинских осмотров персоналом столовой, хранению и перевозке пищевых продуктов, ежедневному ведению обязательной документации (бракеражные журналы, журнал здоровья и другие) должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к организациям общественного питания и настоящим санитарным правилам. СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" (утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08.11.2001 N 31, зарегистрированным в Минюсте России 07.12.2001, регистрационный N 3077) с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации: от 03.04.2003 N 28 (зарегистрированным в Минюсте России 23.04.2003, регистрационный N 4447), постановлением от 03.05.2007 N 25 (зарегистрированным в Минюсте России 07.06.2007, регистрационный N 9614), от 29.12.2010 N 187 (зарегистрированным в Минюсте России 17.03.2011, регистрационный N 20156), от 31.03.2011 N 29 (зарегистрированным в Минюсте России 06.05.2011, регистрационный N 20690).

II. В ходе осмотра помещения обеденного зала ОАУСО «Мошенской дом-интернат для престарелых и инвалидов» 12.12.2016 г. в 10:56 по адресу: Новгородская область, Мошенской район, д. Красная Гора, д. 84 установлено, что покрытие стен не соответствует обязательным требованиям санитарно-эпидемиологического законодательства РФ, а именно – стены помещения обеденного зала оклеены обоями (визуально – бумажными), что не позволяет проводить достаточную санитарную обработку, в том числе влажным способом, в нарушение требований п. 5.7., 5.8. СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья", которым установлено, что отделка обеденных помещений (залов) должна быть стойкой к санитарной обработке и дезинфекции. Для внутренней отделки помещений используются материалы, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

III. В помещении для персонала пищеблока по адресу: Новгородская область, Мошенской район, д. Красная Гора, д. 84 12.12.2016 г. в 11:31 непосредственно установлено нахождение клетки с декоративной птицей, в нарушение требований, установленных п. 2.5. СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья", в соответствии с которым, в организациях не размещаются помещения под жилье, не осуществляются работы и услуги, не связанные с деятельностью организаций общественного питания, а также не содержатся домашние животные и птица.

IV. В помещении обеденного зала ОАУСО «Мошенской дом-интернат для престарелых и инвалидов» по адресу: Новгородская область, Мошенской район, д. Красная Гора, д. 84 12.12.2016 г. в 10:56 установлено, что покрытие потолка побелено – на поверхности потолка обнаружены следы от подтёков, поверхность потолка не гладкая, нарушена её целостность; в помещении для персонала пищеблока и его коридорах на потолке установлено наличие плесени, в нарушение требований п. 5.16. СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья", в соответствии с которым, в организациях общественного питания должен проводиться косметический ремонт (побелка и покраска помещений) по мере необходимости, и п. 5.1., п. 5.3. СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания», которым установлено, что потолки, стены и полы всех помещений должны быть гладкими, без нарушения целостности, признаков поражения грибком и иметь отделку, допускающую уборку влажным способом с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Используемые строительные и отделочные материалы не должны оказывать вредное влияние для здоровья человека. Для отделки потолков необходимо использовать водоотталкивающие (влагостойкие) краски.

V. В ходе осмотра пищеблока по адресу: Новгородская область, Мошенской район, д. Красная Гора, д. 84 12.12.2016 г. в 11:11 в холодильнике при температуре хранения +14°C непосредственно обнаружено на хранении с целью дальнейшей реализации лицам, находящимся на обслуживании и проживающим в ОАУСО «Мошенской дом-интернат для престарелых и инвалидов» пищевая продукция, в отношении которой при её хранении до момента реализации был нарушен температурный режим хранения, установленный её изготовителем – «Продукт белково-жировой с творогом и изюмом «Продукт Фермерский» м.д.ж. 26% изготовителя ООО «Мстинское молоко» (Новгородская область, г. Малая Вишера, ул. Балочная, 13) дата выработки 11.12.2016 г., срок годности и условия хранения, указанные изготовителем на транспортной упаковке (пластиковое ведро с крышкой) 5 суток при температуре хранения от 2 °С до 6 °С.

Нарушение температурного режима при хранении пищевой молочной продукции влечет за собой потерю такой продукцией потребительских свойств и ухудшение её качества, что делает такую пищевую продукцию небезопасной для употребления в пищу.

В соответствии с п. 1 ст. 46 Федерального закона «О техническом регулировании» от 27.12.2002 № 184-ФЗ со дня вступления в силу настоящего Федерального закона впрямь до вступления в силу соответствующих технических регламентов требования к продукции или к продукции и связанным с требованиями к продукции процессам проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации и нормативными документами федеральных органов исполнительной власти, подлежат обязательному исполнению только в части, соответствующей целям: защиты жизни или здоровья граждан, жизни или здоровья животных и растений; предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей, в том числе потребителей; обеспечения энергетической эффективности и ресурсосбережения.

Пунктом 1 статьи 7 Технического регламента таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" (далее – Технический регламент) предусмотрено: «Пищевая продукция, находящаяся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должна быть безопасной»; пунктом 1 статьи 10 Технического регламента: «... продавцы ... пищевой продукции, обязаны осуществлять процессы ее ... хранения, перевозки (транспортирования) и реализации таким

образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям, установленным к ней настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции»; пунктом 7 статьи 17 Технического регламента: «При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции»; пунктом 12 статьи 17 Технического регламента: «При реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем».

VI. На прилегающей к ОАУСО «Мошенской дом-интернат для престарелых и инвалидов» уличной территории по адресу: Новгородская область, Мошенской район, д. Красная Гора, д. 84 12.12.2016 г. в 11:02 непосредственно установлено нахождение переполненных мусорных контейнеров в количестве 3 штуки, без применения устройств для ограждения, в нарушение требований п. 2.3. СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания», которым установлено: на территории организации социального обслуживания оборудуется площадка с твердым покрытием и устройством ограждения для установки мусоросборников.

В отдельно стоящем деревянном помещении установлено хранение отходов потребления - картонных коробок от полуфабрикатов, используемых при приготовлении пищевой продукции общественного питания на пищеблоке ОАУСО «Мошенской дом-интернат для престарелых и инвалидов», что нарушает требования, установленные в п. 8.1. СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания», которым установлено: территория организации социального обслуживания должна содержаться в чистоте. Уборка территории проводится ежедневно. Твердые бытовые отходы и другой мусор убираются в мусоросборники. Вывоз отходов и очистка мусоросборников проводится специализированными организациями. После опорожнения мусоросборников проводят их дезинфекцию и дезинсекцию. Не допускается сжигание мусора на территории организации социального обслуживания и в непосредственной близости от неё.

В соответствии с положениями п. 1.3. СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания», настоящие санитарные правила являются обязательными для исполнения всеми гражданами, юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, деятельность которых связана с проектированием, строительством, реконструкцией и эксплуатацией объектов организаций социального обслуживания.

Положениями пункта 1 статьи 22 Федерального Закона № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» установлено: «Отходы производства и потребления подлежат сбору, использованию, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению, условия и способы которых должны быть безопасными для здоровья населения и среды обитания и которые должны осуществляться в соответствии с санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации».

В соответствии с положениями статьи 11 Федерального Закона № 52-ФЗ, юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны: выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор должностных лиц; разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия.

VII. При изучении меню на 12.12.2016 г., размещенного в обеденном зале ОАУСО «Мошенской дом-интернат для престарелых и инвалидов» по адресу: Новгородская область, Мошенской район, д. Красная Гора, д. 84 12.12.2016 в 10:54 установлено, что при реализации пищевой продукции общественного питания потребителям не была представлена (отсутствовала) необходимая и достоверная информация об услугах, а именно: в меню, которое размещается в зоне раздачи готовых

блюд и также должно размещаться при входе в обеденный зал, для потребителей отсутствовала информация на реализуемую пищевую продукцию общественного питания:

- о пищевой ценности (содержание жиров, белков, углеводов, а также витаминов, макро- и микро-элементов при добавлении их в процессе приготовления продукции общественного питания),
- о составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления пищевых добавок, биологически активных добавок, информация о наличии в продуктах питания компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов),
- о нормативных документах, обязательным требованиям которых должна соответствовать продукция общественного питания.

Данный факт свидетельствует о нарушении статьи 10 Закона Российской Федерации от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей», пункта 12 Правил оказания услуг общественного питания, утвержденных Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 г. № 1036.

VIII. В ходе осмотра установлено, что в ОАУСО «Мошенской дом-интернат для престарелых и инвалидов» по адресу: Новгородская область, Мошенской район, д. Красная Гора, д. 84 не обеспечены достаточные условия для соблюдения лицами, находящимися на обслуживании правил личной гигиены: в обеденном зале в умывальной зоне отсутствует подводка горячей воды, в нарушение требований п. 3.1. СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья", которым установлено, что организации, независимо от форм собственности, мощности, места расположения, оборудуются системами внутреннего водопровода и канализации, горячая и холодная вода подводится ко всем раковинам с установкой смесителей. Положениями п. 1.2. СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" установлено, что санитарные правила распространяются на действующие, строящиеся и реконструируемые организации общественного питания, независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности, в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению. Настоящие санитарные правила являются обязательными для исполнения всеми гражданами, юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, деятельность которых связана с организацией питания населения.

IX. При приготовлении пищевой продукции общественного питания ОАУСО «Мошенской дом-интернат для престарелых и инвалидов» по адресу: Новгородская область, Мошенской район, д. Красная Гора, д. 84 используется пищевая продукция, без необходимых документов, подтверждающих ее качество и безопасность, также не представляется возможным установить прослеживаемость такой продукции: 12.12.2016 г. с 12:21 до 13:09 на складе ОАУСО «Мошенской дом-интернат для престарелых и инвалидов» по адресу Новгородская область, Мошенской район, с. Мошенское, ул. Советская, д. 13 на хранении с целью дальнейшей отправки и использования ее для приготовления пищевой продукции общественного питания на пищеблоке ОАУСО «Мошенской дом-интернат для престарелых и инвалидов», расположенном по адресу Новгородская область, Мошенской район, д. Красная Гора, д. 84 в момент осмотра находились следующие пищевые продукты без наличия на них товарно-сопроводительных документов и документов, подтверждающих их качество и безопасность (предположительно, по внешним признакам) - окорока куриные, фарш мясной, свежая зелень замороженная (предположительно – щавель), слива замороженная, малина замороженная. Продукция располагалась в картонных коробках и была предназначена для отправки в ОАУСО «Мошенской дом-интернат для престарелых и инвалидов» по адресу: Новгородская область, Мошенской район, д. Красная Гора, д. 84.

12.12.2016 г. должностным лицом Управления Роспотребнадзора по Новгородской области в Боровичском районе вед. спец.-экспертом Осиповой Е.В. были взяты объяснения по вышеназванному факту у заведующей хозяйством Орловой Н.Г., в которых она пояснила, что часть овощей и фруктов выращивается сотрудниками на огородах и реализуется в ОАУСО «Мошенской дом-интернат для престарелых и инвалидов», по этой причине отсутствуют необходимые документы о качестве и безопасности продуктов.

Данный факт свидетельствует о нарушении требований, изложенных в п. п. 7.7., 7.8. СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сы-

рья", которым установлено, что для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в организации запрещается принимать: продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность; продукцию домашнего изготовления; мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства; поступающие в организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре.

Пунктом 2 статьи 15 Федерального закона № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» установлено: пищевые продукты, пищевые добавки, продовольственное сырье, а также контактирующие с ними материалы и изделия в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации населению должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Положениями пункта 1 статьи 29 Федерального закона № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» установлено, что в обороте могут находиться пищевые продукты, материалы и изделия, соответствующие требованиям нормативных документов.

В соответствии с пунктом 1 статьи 15 Федерального Закона № 52-ФЗ пищевые продукты должны удовлетворять физиологическим потребностям человека и не должны оказывать на него вредное воздействие.

В соответствии с пунктом 1 статьи 2 Федерального закона № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» санитарно-эпидемиологическое благополучие населения обеспечивается посредством: выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и обязательного соблюдения ... юридическими лицами санитарных правил как составной части осуществляемой ими деятельности.

В соответствии с положениями статьи 11 Федерального закона № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны: выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор должностных лиц; разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия; обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг, а также пищевых продуктов и товаров при их производстве, транспортировке, хранении, реализации населению; осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции; проводить работы по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов среды обитания и разрабатывать методы контроля за факторами среды обитания; осуществлять гигиеническое обучение работников.

Пунктом 1 статьи 17 Федерального закона № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» установлено, что при организации питания населения в специально оборудованных местах (столовых, ресторанах, кафе, барах и других), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению, для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) должны выполняться санитарно-эпидемиологические требования.

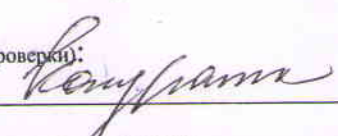
Х. На отделении в д. Красная Гора, д. 84 необходимо проведение ремонта - в туалетах на окнах, стенах происходит отслоение краски; в отдельных комнатах нарушена целостность напольного покрытия, трещины и отслоение краски на потолках, стенах; нарушение целостности напольного покрытия в коридоре, в процедурном кабинете трещины на потолках, стенах, что является нарушением п. 5.1., п. 5.3., п. 5.2., п. 5.4., п. 5.5. п. 8.1., п. 2.3. СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания».

XI. Не полностью представлены сведения о прохождении персоналом медицинских осмотров:
- у Орловой Н.Г., кладовщика – данные флюорографического обследования от 14.08.2015 года.
- у Бобровой Е.Н., повара – отсутствуют данные о лабораторных исследованиях на возбудителей кишечных инфекций, в нарушение п. 8.24., п. 9.1. СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания».

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


(подпись проверяющего)

(заполняется при проведении выездной проверки):


(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)

Прилагаемые к акту документы:

распоряжение о проведении внеплановой, выездной проверки № 367 от 02.12.2016 г., предписание № 2 от 30.12.2016 г., протоколы отбора образцов (проб) продукции, объектов окружающей среды и производственной среды № 103 от 13.12.2016 г., протоколы лабораторных испытаний №№ 31013, 31012, 31011, 31005, 31015, 10001, 31002, 31000, 30999, 30998, фотоматериалы.

Подписи лиц, проводивших проверку:

Заместитель начальника ТО Управления Роспотребнадзора по Новгородской области в Боровичском районе

Дука Наталья Владимировна


(подпись)

Главный специалист-эксперт ТО Управления Роспотребнадзора по Новгородской области в Боровичском районе

Новикова Любовь Николаевна


(подпись)

Ведущий специалист-эксперт ТО Управления Роспотребнадзора по Новгородской области в Боровичском районе

Осипова Елена Валентиновна


(подпись)

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

Кондратьева Наталья Павловна, директор ОАУСО «Мошенской дом-интернат для пре-

старелых и инвалидов»

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

« ____ »

2016 г.

Кондрат

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____

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