



**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 Кемеровской области**

по г. Новокузнецку и Новокузнецкому району
(наименование территориального отдела)

ТО Роспотребнадзора по
г. Новокузнецку и Новокузнецкому
району
(место составления акта)

“ 27 ” октября 20 17 г.
(дата составления акта)
11.00. часов
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

**органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля
юридического лица, индивидуального предпринимателя**

№ 1183 - пн

По адресу/адресам: 654018, Кемеровская область, г. Новокузнецк, улица Циолковского, 78А

(место проведения проверки)

На основании: распоряжения заместителя руководителя Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Кемеровской области Е.С. Парамоновой от 21.09.2017г. № 1225-17/262-в.

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

была проведена плановая выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

Муниципального бюджетного образовательного учреждения дополнительного образования «Городской дворец юношеского творчества им. Н.К. Крупской», ИНН 4216004189, ОГРН № 1024201463890 от 31.01.2002г, юридический адрес: 654018, Кемеровская область, г. Новокузнецк, улица Циолковского, 78А

(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии)
индивидуального предпринимателя) ОКВЭД 85.41

Дата и время проведения проверки: 02.10.2017г 9-00

Продолжительность проверки: с 01.10.2017. по 27.10.2017 года, не более 20 рабочих

Фактическое время проверки юридического лица:

“ 2 ” октября 20 17 г. с 10 час. 00 мин. до 13 час. 00 мин. Продолжительность 3 ч.

“ 10 ” октября 20 17 г. с 14 час. 0 мин. до 15 час. 0 мин. Продолжительность 1 ч.

16 ” октября 20 17 г. с 9 час. 10 мин. до 12 час. 0 мин. Продолжительность 2ч.

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

Общая продолжительность проверки: 3 рабочих дня, 6 часов

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Кемеровской области в городе Новокузнецке и Новокузнецком районе

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

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы): (заполняется при проведении выездной проверки) ознакомлена Попова Ирина Алексеевна ✓ директор
МБОУ ДО «Городской дворец юношеского творчества им. Н.К. Крупской» 28.08.2017г в 11-00

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо (а), проводившее проверку:

Щербина Татьяна Алексеевна — ведущий специалист-эксперт территориального отдела Управления ФС по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Кемеровской области в городе Новокузнецке и Новокузнецком районе,

С привлечением специалистов экспертной организации:

Минеева Людмила Степановна — заведующая отделением гигиены питания филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Новокузнецке и Новокузнецком районе;

Дирютина Ольга Александровна — врач отделения гигиены питания филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Новокузнецке и Новокузнецком районе;

Смирнова Людмила Александровна — врач отделения гигиены питания филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Новокузнецке и Новокузнецком районе;

Уразумбетова Ралина Габдыкабировна — врач отделения гигиены питания филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Новокузнецке и Новокузнецком районе;

Архипова Надежда Григорьевна — помощник врача отделения гигиены питания филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Новокузнецке и Новокузнецком районе;

Домикова Лариса Николаевна — помощник врача отделения гигиены питания филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Новокузнецке и Новокузнецком районе;

Бовт Артем Александрович — эксперт-физик филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Кемеровской области» в городе Новокузнецке и Новокузнецком районе;

Гришина Наталья Сергеевна — эксперт-физик филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Кемеровской области» в городе Новокузнецке и Новокузнецком районе;

Черникова Юлия Александровна — эксперт-физик филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Кемеровской области» в городе Новокузнецке и Новокузнецком районе;

Нафикова Мария Сергеевна — эксперт-физик филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Кемеровской области» в городе Новокузнецке и Новокузнецком районе;

Аттестат аккредитации ОИ RA. RU. 710013 от 30.04.2015г, аттестаты аккредитации АИЛЦ ФФБУЗ от 17.02.2014 № РОСС RU. 0001.510456, от 12.03.2014 № РОСС RU. 0001.515429, от 18.11.2016 RA. RU.21.AO29.

(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: Попова Ирина Алексеевна директор МБОУ ДО «Городской дворец юношеского творчества им. Н.К. Крупской», Рудометова Любовь Михайловна заместитель директора по АХЧ (телефон: 8-950-265-10-83).
(фамилия, имя, отчество (последнее — при наличии), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя

индивидуального предпринимателя, полномоченного представителя саморегулируемой организации (в случае проведения проверки члена саморегулируемой организации), присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

В ходе проведения проверки установлено:

Плановая выездная проверка с 02.10.2017 г. по 27.10.2017 г. проведена в отношении Муниципального бюджетного образовательного учреждения дополнительного образования «Городской дворец юношеского творчества им. Н.К. Крупской», ИНН 4216004189, ОГРН № 1024201463890 от 31.01.2002г, юридический адрес: 654018, Кемеровская область, г. Новокузнецк, улица Циолковского, 78А. Отдельно - стоящее нежилое здание (пятиэтажное), капитальной постройки (год постройки 1973), число этажей надземной части 4, подземной 1 (подвальное помещение). На первом этаже размещаются столовая, актовый зал (установлен кондиционер), гардероб, учебные классы; второй этаж — учебные классы, административные кабинеты; третий — учебные классы, методические кабинеты, четвертый - учебные кабинеты, пятый этаж (подвальное помещение, где размещаются коммуникации теплоснабжения). Санитарно - техническое состояние учреждения и учебных классов удовлетворительное. Ежегодно проводится текущий ремонт (побелка, покраска помещений, оборудования). В 2017г проведен текущий ремонт крыльца центрального входа в учреждение. В учебных кабинетах №№ 12, 23А, 62, 66, проведена побелка, покраска. На лестничных маршах всех этажей проведена покраска дверей, стойки гардероба. Проведен текущий ремонт (покраска) пола, коридора 3 - его этажа, учебных кабинетов 42, 44, 45,. установка пластиковых окон в учебных кабинетах 7, 8, 23А, 66, коридор 2 этажа.

Учреждение лицензировано, лицензия на осуществление образовательной деятельности № 15960 от 08.04.2016 государственная служба по надзору и контролю в сфере образования Кемеровской области. Настоящая лицензия предоставлена на срок: бессрочно, на основании решения приказа государственной службы по надзору и контролю в сфере образования Кемеровской области от 08.04.2016г № 1087/02.

Приложение № 1 к СанПиН 2.4.4. 3172-14..... на состав и площади помещений в организациях дополнительного образования (рекомендуемые состав и площади для занятий детей техническим творчеством), приложение № 2. к СанПиН 2.4.4. 3172-14.....(воздухообмен в основных помещениях организаций дополнительного образования) — копия прилагается.

Свидетельство о государственной регистрации права от 22.11.2013г № 42:42-06/197/2013-144 (здание нежилое, 5 этажей, подземный этаж 1, общая площадь 5810 кв.м.).

Территория Муниципального бюджетного образовательного учреждения дополнительного образования «Городской дворец юношеского творчества им. Н.К. Крупской» ограждена металлической изгородью, благоустроена, освещена, зонирована, содержится в чистоте. Въезды и входы на участок имеют асфальтовое покрытие. Хозяйственные зоны имеют самостоятельный въезд. Для сбора твердых бытовых отходов (ТБО) размещены контейнера с крышками. На момент проверки заполняемость контейнеров не более чем на 2/3 объема. Сжигание мусора не установлено. Расстояние от площадки до окон и входов в столовую, а также других зданий, сооружений, не менее 25 метров, что соответствует требованиям санитарным правилам и нормам п. 2.12. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (Далее по тексту СанПиН 2.4.5.2409-08). Для организации работы учреждения заключены договора:

- вывоз ТБО проводится в соответствии с контрактом б/№, б/даты на оказание услуг по сбору и транспортированию твердых коммунальных отходов для последующего размещения и/или утилизации с Муниципальным казенным предприятием города Новокузнецка «Дороги Новокузнецка» (МКП «Дороги Новокузнецка». Приложение № 1 к контракту б/№, б/даты.
- договор № 090117 от 09.01.2017г на организацию питания обучающихся через своевременную поставку продуктов питания в образовательные учреждения с Муниципальным бюджетным учреждением «Комбинат питания»;

- В предприятии общественного питания не в полном объеме выполняются мероприятия по защите от грызунов в соответствии с п. 3.2. СП 3.5.3.1129 - 02 «Санитарно - эпидемиологические требования к проведению дератизации», п. 3.3. СанПин 3.5.2. 1376 - 03 «Санитарно - эпидемиологические требования к проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих», п.4.4. СП 2.3.6.

1079 - 01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (договор № 366-17 - СБ от 06.03.2017г на проведение дезинфекционных услуг» (приложение № 1, 2) с ООО «Профилактика РОСТ». Методика, кратность и условия проведения дератизационных и дезинсекционных работ регламентируется договором (дератизационных работ ежемесячно, дезинсекционных работ ежемесячно, продолжительность работ 12 месяцев), размер физической площади 6499, 2м. кв.

Перед входом в производственно-административные помещения установлены урны для мусора, имеется вывеска с указанием реквизитов учреждения, что соответствует обязательным требованиям п. 1 ст. 9 Закона Российской Федерации «О защите прав потребителей» № 2300/1-1 от 07.02.1992 г. (с изменениями и дополнениями). Перед входом в помещения и в помещениях имеется знак о запрете о курении табака, что соответствует обязательным требованиям пункт 1 часть 1 статьи 12 Федерального закона от 23 февраля 2013 г. N 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака».

Программа производственного контроля на 2017-2019гг. разработана и утверждена директором Муниципального бюджетного образовательного учреждения дополнительного образования «Городской дворец юношеского творчества им. Н.К. Крупской», соответствует требованиям глава II., п. 2.6. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями, заключена с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в г. Новокузнецке и Новокузнецком районе.

Холодное водоснабжение — централизованное ООО «Водоканал». Качество воды, используемой для питьевых и хозяйственных нужд, соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» (протокол лабораторных испытаний от 04.10.17. № 20054 физ.химия), протокол лабораторных испытаний от 03.10.17. № 20053 бактериологические исследования).

Питьевой режим в учреждении организован питьевой водой в кулерах. Кулеры установлены частично в учебных классах и на первом этаже, посуда используется одноразовая в достаточном количестве, емкость для сбора использованной одноразовой посуды имеется, маркирована.

Горячее водоснабжение — централизованное от ОАО «Кузнецкая ТЭЦ» (круглогодичное). Техническое состояние сетей водоснабжения удовлетворительное. В столовой предусмотрен резервный источник горячего водоснабжения (водонагреватель на 100 л) для бесперебойного обеспечения горячей водой производственные цеха и моечное отделение на период отключения горячего водоснабжения на сетях.

Отопление — централизованное, от ОАО «Кузнецкая ТЭЦ». Канализация — централизованная. Предприятие оборудовано туалетами на всех пяти этажах. Инструкция по обработке квачей имеется на всех этажах. Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную (красную) маркировку. По окончании уборки весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств и храниться в чисто виде, отдельно от уборочного инвентаря для мытья туалетов.

Вентиляция в учебных кабинетах — естественная через форточки. Испытательным лабораторным центром филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» филиал в г. Новокузнецке и Новокузнецком районе проведены измерения параметров шума в авиамодельной лаборатории при работе вентиляционного оборудования, результаты измерений не превышают предельно допустимые (ПДК), соответствуют требованиям СанПиН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых и общественных зданий и на территории жилой застройки» (протокол лабораторных испытаний (измерений) физических факторов № 20974 от 13.10.2017г).

Параметры микроклимата в авиамодельной лаборатории и хореографической студии «Радуга», не превышают предельно допустимые (ПДК), соответствуют требованиям СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»

(протокол лабораторных испытаний (измерений) физических факторов № 20974 от 13.10.2017г).

Освещение предусмотрено естественное (через окна) и люминесцентное, лампы накаливания. Оконные проемы чистые. Испытательным лабораторным центром филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» филиал в г. Новокузнецке и Новокузнецком районе проведены исследования искусственной освещенности в хореографической студии «Радуга», не превышают предельно допустимые (ПДК), соответствуют требованиям СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» с изменениями и дополнениями № 1 2.2.1./2.1.1.2585-10 (протокол лабораторных испытаний (измерений) физических факторов № 20974 от 13.10.2017г).

Испытательным лабораторным центром филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» филиал в г. Новокузнецке и Новокузнецком районе проведены в столовой измерения искусственной освещенности на рабочем месте в горячем цехе, не превышают предельно допустимые (ПДК), соответствуют требованиям СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» с изменениями и дополнениями № 1 2.2.1./2.1.1.2585-10, п.413. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» с изменениями и дополнениями (протокол лабораторных испытаний (измерений) физических факторов № 20973 от 13.10.2017г).

Теплоснабжение - подача тепла в производственные и вспомогательные помещения централизованное.

Санитарно - техническое состояние столовой удовлетворительное.

Не во всех производственных помещениях столовой проведен текущий ремонт по мере необходимости и своевременно. В ходе проверки помещений столовой выявлено: нарушена целостность кафельной плитки в моечном отделении столовой посуды, при входе в горячий цех, в горячем цехе, частично в зоне приготовления сырой продукции, в помещении для хранения сыпучих товаров, нарушена целостность штукатурки потолка на кухне, что является нарушением требований ст. 17 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 5.25 СанПиН 2.4.5.2409-08., .

Ответственность за данное нарушение несет директор Муниципального бюджетного образовательного учреждения дополнительного образования «Городской дворец юношеского творчества им. Н.К. Крупской» Попова Ирина Алексеевна по ст. 6.4.

Не проводятся мероприятия по защите объекта от грызунов. В помещении для хранения сыпучих товаров имеется отверстие в нижней части выхода вентиляции, не закрыто отверстие вентиляционной системы металлической сеткой (решеткой), что является нарушением требований п. 5.23 СанПиН 2.4.5.2409-08., Санитарные правила СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий».

Ответственность за данное нарушение несет директор Муниципального бюджетного образовательного учреждения дополнительного образования «Городской дворец юношеского творчества им. Н.К. Крупской» Рудометова Любовь Михайловна заместитель директора по АХЧ по ст. 6.3.

Помещения столовой размещены на первом этаже. Загрузка пищевых продуктов осуществляется отдельно от входа для посетителей, посадочных мест — 80, общая площадь столовой 107,0 кв.м.

На первом этаже расположены обеденный зал и производственные помещения. Предусмотрена однозальная планировка с выделением отдельных рабочих зон, оснащенных оборудованием. Для мытья рук установлены раковины с подводкой холодной и горячей воды через смеситель.

Планировка помещений столовой предусматривает соблюдение поточности технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, встречного движения посетителей и персонала. Все помещения оснащены достаточным технологическим оборудованием и инвентарем, находящимся в рабочем состоянии. Вентиляция помещений столовой - естественная и приточно - вытяжная с механическим побуждением. На момент проведения

проверки система вентиляции находится в рабочем состоянии (акт проверки вентиляции пищеблока март 2017г — копия прилагается).

В производственных помещениях столовой проводится косметический ремонт по мере необходимости (побелка, покраска). Обеденные залы оборудованы столовой мебелью (столы, стулья) покрытие позволяет проводить их обработку, что соответствует требованиям п. 4.4. СанПиН 2.4.5.2409-08.....

Производственные столы, технологическое оборудование выполнено из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции, что соответствует требованиям п. 4.5. СанПиН 2.4.5.2409-08.... (акт приемки торгово - технического оборудования прилагается). Все оборудование в исправном виде.

В 2017г проведен текущий ремонт (побелка, покраска) помещений, оборудования.

Кухонная и столовая посуда, внутрицеховые ёмкости, разделочный инвентарь промаркированы в соответствии с требованиями п. 4.7, п. 4.10. СанПиН 2.4.5.2409-08.... Стеллажи для хранения продуктов питания имеют гигиеническое покрытие, обеспечивающее качественное проведение мойки и дезинфекции, что соответствует п. 4.6. СанПиН 2.4.5.2409-08. Скоропортящиеся продукты размещены в холодильном и морозильном оборудовании.

Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются отдельные и специально промаркированное оборудование разделочный инвентарь, кухонная посуда, за исключением одной емкости.

В столовой отсутствует специально промаркированная кухонная посуда с маркировкой «Молоко», что не соответствует требованиям п. 4.10. п/п3 СанПиН 2.4.5.2409-08....

В столовой используется кухонная посуда и столовая деформированная, с поврежденной эмалью, сколами (кастрюли 2-х и 5-ти литровые, тазы), что не соответствует требованиям п. 4.12. СанПиН 2.4.5.2409-08...

Ответственность за нарушения в соответствии с должностной инструкцией раздела 6 п/п 1.6.12 возлагается на заведующую столовой Беляеву Ольгу Григорьевну.

Для контроля температурно - влажностного режима хранения особо скоропортящихся пищевых продуктов и продовольственного сырья в холодильном оборудовании установлены психрометры и термометры, что соответствует требованиям п. 4.14. 2.4.5.2409-08.....

Мытьё столовой посуды производится в трехсекционных ваннах, согласно инструкции по режиму мытья столовой посуды. Просушивание посуды осуществляется навалом, что не соответствует требованиям п. 5.10. СанПиН 2.4.5.2409-08..... (столовую посуду после мытья должны просушивать на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

Ответственность за нарушения в соответствии с должностной инструкцией раздела 6 п/п 1.6.12 возлагается на заведующую столовой Беляеву Ольгу Григорьевну.

Мытьё кухонной посуды производится в двухсекционных ваннах, согласно инструкции по режиму мытья кухонной посуды, что соответствует требованиям п.5.8. СанПиН 2.4.5.2409-08.... Просушивание посуды осуществляется в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

Обработка столовой и кухонной посуды осуществляется в отдельных моечных. Памятки и инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств, на рабочих местах имеются. Чистые столовые приборы хранятся в зале в специальных ящиках — кассетах, ручками вверх, что соответствует требованиям п.6.18. СП 2.3.6. 1079 - 01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

В столовой применяется дезинфицирующее средство (ДП - «2Т (табл. Улучшенный, «Ника-экстра М», «Ника — 2»), моющее средство (мыльно - содовый раствор 10%), согласно инструкций по применению этих средств. Хранение организовано отдельно от пищевых продуктов. Влажная текущая уборка помещений пищеблока с применением моющих и дезинфицирующих средств, проводится ежедневно и по мере необходимости. Генеральная уборка и дезинфекция проводятся 1 раз в месяц, графики проведения генеральных уборок представлены. Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения

и по окончании работы, согласно инструкции по режиму мытья технологического оборудования.

Столовая оказывает услуги общественного питания сотрудникам дворца и детям для занятий техническим творчеством. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержания витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, а также имеется ссылка на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборником рецептур, описание технологического процесса приготовления блюд. Режим питания - одноразовый с 11-15 до 14-30 (обед). Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки. В питании используются витаминный кисель «Вителек», витаминный напиток «Золотой шар».

Поставка продуктов питания осуществляется путем доставки поставщиком до склада покупателя Муниципальным бюджетным учреждением «Комбинат питания» согласно представленного договора № 090117 ПУ от 09.01.2017г. Завоз пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется по следующим дням:

- понедельник — скоропортящиеся товары (молочная, колбасная, рыбная продукция, птица);
- среда - (бакалейные товары, яйцо, мукомольно — крупяные изделия, фрукты);
- пятница — овощи.

Хранение продуктов осуществляется в складских помещениях на стеллажах и подтоварниках.

Документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность, представлены в полном объеме (декларации о соответствии, ветеринарные свидетельства, товарно-транспортные накладные).

В инструкции для обработки овощей и фруктов не указан 3% раствор уксуса или 10 % раствор поваренной соли, что не соответствует п.п. 8.12., 8.13, 8.19 СанПиН 2.4.5.2409-08...(обработка зелени, овощей для приготовления блюд без последующей термической обработки рекомендуется выдерживать в 3%-м растворе уксусной кислоты или в 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой).

Ответственность за нарушения в соответствии с должностной инструкцией раздела 6 п/п 1.6.12 возлагается на заведующую столовой Беляеву Ольгу Григорьевну.

Для хранения хлеба выделена отдельная зона. При уборке шкафов для хранения хлеба используется 1% раствор уксусной кислоты, что соответствует требованиям п. 5.19. СанПиН 2.4.5.2409-08....

Продукции с истекшим сроком, остатков готовой кулинарной продукции с предыдущего дня не обнаружено. Товарное соседство пищевых продуктов соблюдается. Санитарное состояние помещений пищеблока удовлетворительное. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. В стерильные баночки с плотно закрывающимися крышками отбирается суточная проба от каждой приготовленной партии пищи. Для хранения суточных проб выделено место в бытовом холодильном шкафу. Хранение, осуществляется при температуре +5°C.

Обработка яиц, используемых для приготовления блюд, осуществляется в специально отведенной зоне в соответствии с требованиями, установленными санитарными правилами. Хранение необработанных яиц в кассетах, коробах в производственных цехах не выявлено. Инструкция по обработке яиц имеется. Общее количество работающих в столовой - 4 человека (2 повара, 1 кухонный рабочий, 1 заведующая производством), подлежат медицинскому осмотру — 4 человека, медицинский осмотр (26.05.2017г), гигиеническое обучение (16.05.2017г), флюороосмотр пройдены своевременно.

На предприятии организован производственный контроль, разработана и утверждена руководителем программа на 2016 - 2018гг., в т.ч. с проведением лабораторных исследований качества готовых кулинарных изделий на базе ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в г. Новокузнецке и Новокузнецком районе, что соответствует требованиям СП 1.1.1058 - 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - эпидемиологических (профилактических) мероприятий» с изменениям и дополнениями, глава III , п.3.1.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, соответствует требованиям п. 14.5. СанПиН 2.4.5.2409-08.... На предприятии ежедневно заполняются журналы осмотра персонала на гнойничковые заболевания и «Здоровья», имеется аптечка с медикаментами для оказания первой медицинской помощи. Замечаний по ведению документации нет. Ответственные лица за проведение ежедневного осмотра и допуск к работе сотрудников назначены.

Работники столовой обеспечены санитарной одеждой в количестве 3 - х комплектов. Хранение санитарной и верхней одежды персонала осуществляется отдельно в гардеробной. Соблюдены необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены работниками столовой (наличие мыла, туалетная бумага).

В столовой отобрано 38 проб (2 пробы-вода водопроводная, 5- кулинарная продукция, 6 пищевые продукты, сырье, 20 смывов с объектов внешней среды, 5 замеров физических факторов (93 исследования):

по микробиологическим показателям — 50 исследований, на санитарно-химические показатели - 33 исследования, по паразитологическим показателям — 5 исследований, 15 БГКП, *S. aureus*, сальмонеллы, проведены измерения физических факторов - микроклимата — 5, результаты испытаний (измерений) соответствуют гигиеническим требованиям:

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

МУ МЗ СССР № 2657-82 от 31. 12.82г. «По санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами»;

МУ 4.2.2723-10 «Лабораторная диагностика сальмонеллез, обнаружение сальмонелл в пищевых продуктах и объектах окружающей среды».

СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»

По результатам лабораторных испытаний ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Новокузнецке и Новокузнецком районе, протоколы лабораторных испытаний № 20069 от 06.10.2017г, № 20068 от 06.10.2017г, № 20067 от 06.10.2017г, № 20066 от 04.10.2017г, № 20065 от 11.10.2017г, № 20064 от 11.10.2017г, № 20063 от 06.10.2017г, № 20062 от 07.10.2017г, № 20061 от 10.10.2017г, № 20060 от 10.10.2017г, № 20059 от 06.10.2017г, № 20058 от 05.10.2017г, № 20057 от 03.10.2017г, № 20056 от 05.10.2017г, № 20055 от 03.10.2017г, № 20054 от 04.10.2017г, № 20053 от 03.10.2017г, физ. Факторы № 20973 от 13.10.2017г, № 20973 от 13.10.2017г, соответствуют гигиеническим нормативам.

В ходе проведения проверки выявлены нарушения обязательных требований ст. 17 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий», а именно:

- ст. 17 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 5.25 СанПиН 2.4.5.2409-08 - не во всех производственных помещениях столовой проведен текущий ремонт по мере необходимости и своевременно. В ходе проверки помещений столовой выявлено: нарушена целостность кафельной плитки в моечном отделении столовой посуды, при входе в горячий цех, в горячем цехе, частично в зоне приготовления сырой продукции, в помещении для хранения сыпучих товаров, нарушена целостность штукатурки потолка на кухне;

Ответственность за данное нарушение несет директор Муниципального бюджетного образовательного учреждения дополнительного образования «Городской дворец юношеского творчества им. Н.К. Крупской» Попова Ирина Алексеевна по ст. 6.4. КоАП РФ

- п. 5.23 СанПиН 2.4.5.2409-08..., Санитарные правила СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий» - не проводятся мероприятия по защите объекта от грызунов. В помещении для хранения сыпучих товаров имеется отверстие в нижней части выхода вентиляции, не закрыто отверстие вентиляционной системы мелкоячеистой сеткой (решеткой);

- п. 4.12. СанПиН 2.4.5.2409-08... используется деформированная, с поврежденной эмалью, сколами кухонная посуда и столовая (тазы, кастрюли 2-х и 5-ти литровые);

Ответственность за данное нарушение несет директор Муниципального бюджетного образовательного учреждения дополнительного образования «Городской дворец юношеского творчества им. Н.К. Крупской» Рудометова Любовь Михайловна заместитель директора по АХЧ по ст. 6.3. КоАП РФ

- п. 4.10.п/п3 СанПиН 2.4.5.2409-08.... - в столовой отсутствует специально промаркированная кухонная посуда с маркировкой «Молоко»;

- п. 5.10. СанПиН 2.4.5.2409-08.....- просушивание посуды осуществляется навалом (столовую посуду после мытья должны просушивать на решетках, полках, стеллажах (на ребре);

п. 8.12., 8.13, 8.19 СанПиН 2.4.5.2409-08... - в инструкции для обработки овощей и фруктов не указан 3% раствор уксуса или 10 % раствор поваренной соли (обработка зелени, овощей для приготовления блюд без последующей термической обработки рекомендуется выдерживать в 3%-м растворе уксусной кислоты или в 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой).

Ответственность за нарушения в соответствии с должностной инструкцией раздела 6 п/п 1.6.12 возлагается на заведующую столовой Беляеву Ольгу Григорьевну по ст. 6.6. КоАП РФ

(ссылка на положение нормативного правового акта, в соответствии с которым осуществляется проверка; ссылка на положения нормативных правовых актов, устанавливающих требования, которые являются предметом проверки)
выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов:

выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний):

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

Попова Ирина Алексеевна директор
МБОУ ДО «Городской дворец
юношеского творчества им. Н.К.
Крупской»
Рудометова Любовь Михайловна
заместитель директора по
АХЧ

Щербинина Т.А.

(подпись проверяющего)

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

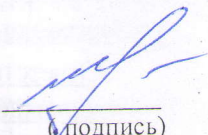
Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля, отсутствует (заполняется при проведении выездной проверки):

(подпись проверяющего)

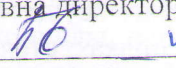
(подпись уполномоченного представителя юридического
лица, индивидуального предпринимателя,
его уполномоченного представителя)

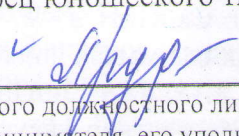
Прилагаемые к акту документы: распоряжение от 21.09.2017г. № 1225-17/262-в., протокол отбора образцов продукции от 02.10.2017г. (с 10-30 до 11-30), акт проведения измерений физических факторов от 10.10.2017г. (с 14-00 до 15-00), протоколы лабораторных испытаний № 20069 от 06.10.2017г, № 20068 от 06.10.2017г, № 20067 от 06.10.2017г, № 20066 от 04.10.2017г, № 20065 от 11.10.2017г, № 20064 от 11.10.2017г, № 20063 от 06.10.2017г, № 20062 от 07.10.2017г, № 20061 от 10.10.2017г, № 20060 от 10.10.2017г, № 20059 от 06.10.2017г, № 20058 от 05.10.2017г, № 20057 от 03.10.2017г, № 20056 от 05.10.2017г, № 20055 от 03.10.2017г, № 20054 от 04.10.2017г, № 20053 от 03.10.2017г, протоколы лабораторных испытаний (измерений) физических факторов № 20973 от 13.10.2017г, № 20973 от 13.10.2017г, соответствуют гигиеническим нормативам.

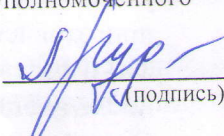
Подписи лиц, проводивших проверку: Щербинина Татьяна Алексеевна


(подпись)

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

Попова Ирина Алексеевна директор МБОУ ДО «Городской дворец юношеского творчества им. Н.К. Крупской» 

Рудометова Любовь Михайловна заместитель директора по АХЧ 
(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

“ 27 ” октября 20 17 г. 
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц),

проводившего проверку)