

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 Челябинской области

Территориальный отдел в Саткинском, Ашинском и Катав-Ивановском районах
ОКПО 75430681 ОГРН 1057423518173 ИНН/КПП 7451216069/745101001
ул. 50 лет ВЛКСМ, д. 2, г. Сатка, 456910, факс/тел. (351-61) 4-32-21,
Email: nadzorsatka@chel.surnet.ru, http://74.rospotrebnadzor.ru/

456110, Челябинская область
г. Катав-Ивановск, ул. Д. Тараканова, 32

«08» июля 2019 г.

(дата составления акта)

Территориальный отдел Управления
Роспотребнадзора по Челябинской области
в Саткинском, Ашинском и Катав-Ивановском районах
(место составления акта)

16 час. 00 мин.

(время составления акта)

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

№ 28/03-57

По адресу: Челябинская обл., г. Катав-Ивановск, ул. Гагарина, д. 4;

Место фактического осуществления деятельности:

Челябинская обл., г. Катав-Ивановск, ул. Гагарина, д. 4;

(место проведения проверки)

На основании: распоряжения (приказа) органа государственного контроля (надзора) о
проведении плановой выездной проверки заместителя руководителя Управления
Роспотребнадзора по Челябинской области С.В. Лучининой от 23.05.2019 г. №28-1735-выездная

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

была проведена плановая выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

Муниципального учреждения «Комплексный центр социального обслуживания населения»,

ИНН 7410006506, ОГРН 1057405000212

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

Дата и время проведения проверки: с 10.06.2019 г. по 08.07.2019 г.

на объекте: 10.06.2019 г. с 9-00-12-00

Время пребывания на объекте 3 часа

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

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней

(рабочих дней/часов)

Акт
составлен: Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Челябинской
области в Саткинском, Ашинском и Катав-Ивановском районах

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

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

И.И. Иванов - И.И. Иванов

23.05.2019 г.

(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)

Лицо(а),
проводившее
проверку:

Коробинцева Т.В. – главный специалист-эксперт,
Заякина Н.Е. - специалист-эксперт ТО Роспотребнадзора в
Саткинском, Ашинском и Катав-Ивановском районах
Шакирова А.И. - врач-эпидемиолог отдела обеспечения
санитарно-эпидемиологического надзора и экспертиз ФФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области в городе
Катав-Ивановске»

(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 МУ «Комплексный центр социального
обслуживания населения» Лежнина Татьяна
Андреевна,
Заведующая дневным отделением МУ «КЦСОН»
Добычина Елена Вячеславовна

(фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, уполномоченного представителя саморегулируемой организации (в случае проведения проверки члена саморегулируемой организации), присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

В ходе проведения проверки установлено:

Муниципальное учреждение «Комплексный центр социального обслуживания населения» (МУ «КЦСОН») предоставляет социальные услуги без обеспечения проживания престарелым и инвалидам. МУ «КЦСОН» расположено в отдельностоящем здании по адресу г. Катав-Ивановск, ул. Гагарина, 4.

Водоснабжение здания, канализование, отопление централизованы. Горячее водоснабжение осуществляется от бойлера в отопительный сезон, по окончанию которого горячей воды в здании нет. Процедурный, физиотерапевтический кабинеты, парикмахерская, пищеблок обеспечены резервным горячим водоснабжением посредством водонагревателей накопительного типа.

Согласно п. 2.3. устава основными видами деятельности МУ «КЦСОН» относится предоставление муниципальных услуг:

- 1) предоставление социального обслуживания в форме на дому, включая оказание социально-бытовых услуг, социально-медицинских услуг, социально-психологических услуг, социально-педагогических услуг, социально-трудовых услуг, социально-правовых услуг, услуг в целях повышения коммуникативного потенциала получателей социальных услуг, имеющих ограничения жизнедеятельности, в том числе детей-инвалидов, срочных социальных услуг.
- 2) Предоставление социального обслуживания в полустационарной форме, включая оказание социально-бытовых услуг, социально-медицинских услуг, социально-психологических услуг, социально-педагогических услуг, социально-трудовых услуг, социально-правовых услуг, услуг в целях повышения коммуникативного потенциала получателей социальных услуг, имеющих ограничения жизнедеятельности, в том числе детей-инвалидов, срочных социальных услуг.

В составе МУ «КЦСОН» имеется пищеблок парикмахерская, кабинет врачебного приема, процедурный кабинет, физиотерапевтический кабинет.

ЛПУ

МУ «КЦСОН» осуществляет медицинскую деятельность в отдельно стоящем здании на 1 этаже в процедурном кабинете, физиокабинете, в цокольном этаже расположен кабинет

галотерапии на основании лицензии на медицинскую деятельность (ФС-74-01-001279 от 24.02.2010 г.), которая включает следующие работы и услуги: доврачебная медицинская помощь по физиотерапии, лечебному делу, амбулаторно-поликлиническая помощь по терапии. Все процедуры проводятся по назначению врача.

Проведено санитарно-эпидемиологическое обследование соблюдения санитарно-противоэпидемического режима в процедурном кабинете, кабинетах физиолечения врачом-эпидемиологом отдела обеспечения санитарно-эпидемиологического надзора и экспертиз А.И. Шакировой.

Кабинет физиотерапии состоит из 3-х помещений, соединенных открытым проемом между собой: 2 помещения для физиотерапии, гальваническая кухня.

Помещения физиотерапии состоят из отдельных изолированных кабин, выполненных клеенчатыми ширмами. В каждой кабине расположена кушетка, физиотерапевтический аппарат, тумбочка для физиотерапевтического аппарата. В физиокабинете МУ «КЦСОН» установлены следующие физиотерапевтические аппараты:

- Аппарат лечебный импульсным магнитным полем АЛИМП-1
- Гальванизатор Поток-1
- Аппарат для ультразвуковой терапии УЗТ-1.01 Ф
- Аппарат низкочастотной физиотерапии АМПЛИПУЛЬС-5
- Аппарат для лечения диадинамическими токами ДТ 50-3 «ТОНУС-1»
- Аппарат «Искра-1» для дарсонвализации
- Облучатель ультрафиолетовый стационарный для облучения верхних дыхательных путей и полости уха ОУФну.
- Небулайзер Model NE-C28-E

Гальваническая кухня в составе физиокабинета расположена в отдельном помещении. В гальванической кухне проходит подготовка и обработка тканевых прокладок аппаратов физиолечения (процедур электрофореза, ДДТ, амплипульса), помещение оборудовано раковиной, электрической плиткой марки Мечта, 3-мя промаркированными кастрюлями, шкафом для расходных материалов. Тканевые прокладки после использования прополаскиваются под проточной водой в течение 5 минут, кипятятся в течение 30 минут, сушат на оборудованной сушилке.

Для дезинфекции тубусов и масок используют контейнеры, расположенные на медицинских столиках рядом с установленными аппаратами Небулайзер Model NE-C28-E, облучателем ультрафиолетовым стационарным для облучения верхних дыхательных путей и полости уха ОУФну.

Кабинет галотерапии расположен в цокольном этаже здания. Состоит из 3х помещений, соединенных между собой открытым проёмом: помещение для сменной одежды (в наличии халаты, шапочки), помещение для рабочего места персонала за пределами лечебного помещения, лечебное помещение. Кабинет галотерапии оборудован аппаратом ионотерапевтическим дозирующим трехместным «АЭРОВИДОН», аппаратом аэрозольным для спелео- и галотерапии АСГ-01.

Процедурный кабинет МУ «КЦСОН» предназначен для проведения инъекций у пациентов, оснащен аптечками экстренной помощи (в том числе укомплектована Аптечка по профилактике ВИЧ – инфекции). Процедурный кабинет оборудован стерилизатором воздушным ГП-20 МО для стерилизации пинцетов и ножниц. Журнал контроля работы стерилизатора ведётся по утвержденной форме № 257/у. Стерилизация марлевых салфеток, ватных шариков осуществляется по договору в ГБУЗ «Районной больницы г. Катав-Ивановск».

Для обеззараживания воздуха в процедурном кабинете МУ «КЦСОН» установлен бактерицидный облучатель, журнал регистрации и контроля ультрафиолетовых бактерицидных установок в процедурном кабинете представлен, в данном журнале учитывается время работы бактерицидного облучателя, как этапа обеззараживания воздуха при проведении генеральной уборки.

Для обеззараживания воздуха в физиокабинете, кабинете галотерапии МУ «КЦСОН» используется передвижной бактерицидный облучатель, журнал работы облучателя не

ведется, так как учет времени работы данного облучателя указывается его на панели.

Алгоритмы проведения генеральных уборок разработаны во всех представленных помещениях организации, в алгоритмах проведения генеральных уборок не указана информация о работе бактерицидных облучателей, как этапа обеззараживания воздуха. Журналы проведения генеральных уборок в МУ «КЦСОН» представлены.

Используются дезинфицирующие средства: «Люмакс-Хлор», «Максимус».

В физиокабинете емкости с рабочими растворами дезинфицирующего средства для дезинфекции масок и тубусов снабжены плотно прилегающими крышками, имеют четкие надписи с указанием средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности раствора, на ёмкостях не указано назначение дезинфицирующего средства «Максимус».

В процедурном кабинете емкости с рабочими растворами дезинфицирующего средства «Люмакс-Хлор» снабжены плотно прилегающими крышками, имеют четкие надписи с указанием средства, его концентрации, даты приготовления, назначения дезинфицирующего средства, на ёмкостях не указан предельный срок годности раствора.

Рабочие растворы дезинфицирующих средств в МУ «КЦСОН» готовят в специально выделенном помещении, емкости с рабочими растворами дезинфицирующих средств снабжены плотно прилегающими крышками, имеют четкие надписи с указанием средства, его концентрации, даты приготовления, назначения, на ёмкостях не указан предельный срок годности растворов.

Кабинеты оснащены в соответствии с объемом оказываемых медицинских услуг.

Внутренняя отделка всех помещений выполнена материалами, устойчивыми к моющим и дезинфицирующим средствам.

Мебель и оборудование в помещениях выполнены из материалов, устойчивых к воздействию моющих и дезинфицирующих средств.

Кабинеты обеспечены расходными материалами, моющими и дезинфицирующими средствами и санитарной одеждой. Уборочный инвентарь выделен и имеет маркировку в соответствии с назначением, хранится в специально выделенном помещении.

Столовая.

Проведена проверка соблюдения требований законодательства:

Федеральный закон РФ № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральный закон от 02.01.2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральный закон от 23.02.2013 г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;

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

СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

СанПиН 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;

СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллёза»;

СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»;

СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза»;

СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;

СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулёза»;

СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;

СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;

СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;

СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;

СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

СанПиН 2.1.2.2645-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях»;

СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;

СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещённому освещению жилых и общественных зданий»;

СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах»;

СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления»;

Технический регламент ТС «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011;

Технический регламент ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; Технический регламент ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»;

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 033/2013;

Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" ТР ТС 034/2013;

Технический регламент Таможенного союза «На масложировую продукцию» ТР ТС 024/2011;

Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» ТР ТС 023/2011;

Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» ТР ТС 029/2012;

Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» ТР ЕАЭС 040/2016.

Столовая.

Столовая МУ «Комплексный центр социального обслуживания населения» Катав-Ивановского муниципального района Челябинской области расположена на первом этаже трёхэтажного отдельно стоящего здания.

Водоснабжение организации осуществляется путем присоединения к централизованной системе водопровода. Централизованная горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей. На пищеблоке предусмотрена установка резервных автономных устройств горячего водоснабжения с разводкой по системе. Водонагревательные баки установлены в овощном цехе и в моечном отделении.

Отведение хозяйственно-бытовых сточных вод осуществляется в централизованную городскую систему хозяйственно- бытовой канализации г.Катав-Ивановска.

Организация общественного питания оборудована туалетами и раковинами для мытья рук посетителей.

Производственные, вспомогательные помещения и помещения для посетителей обеспечены централизованным водяным отоплением.

В производственных, складских, санитарно-бытовых и административно-хозяйственных помещениях предусмотрено естественное и искусственное освещение. Защитная арматура имеется. Естественное освещение посредством оконных проемов, искусственное – люминесцентные и светодиодные лампы. В производственных, вспомогательных помещениях предусмотрена естественная вентиляция, посредством

окон и дверей. Производственные помещения оборудованы приточно-вытяжной механической вентиляцией.

Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений исключают встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции.

Столовая МУ «Комплексный центр социального обслуживания населения» Катав-Ивановского муниципального района Челябинской области имеет следующий набор помещений:

1. В горячем цехе, площадью 30 кв.м, имеются электроплиты с духовкой, холодильное оборудование, разделочные столы, раковина для мытья рук сотрудников с подводкой горячей воды через смеситель конструкция которого исключает повторное загрязнение рук после мытья. В цехе имеется два окна, пол и стены покрыты облицовочной плиткой, потолок покрашен краской. Оборудование являющееся источником повышенного выделения тепла оборудовано локальными вытяжными системами.
2. В моечном отделении имеется , трёхсекционная раковина для мытья столовой посуды и приборов. Имеется моечная ванна для мытья кухонной посуды, стеллажи и решетки для хранения чистой посуды, кассеты для хранения столовых приборов, моечные ванны оборудованы локальными вытяжными системами. В цехе пол покрыт облицовочной плиткой, стены покрыты облицовочной плиткой и покрашены, потолок покрыт краской. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола. В моечном отделении вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Щетки для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45С с добавлением моющих средств, дезинфицируют, промывают проточной водой, затем просушивают и хранят в специально выделенном месте. Чистые столовые приборы хранят в специальных ящиках-кассетах. Кассеты для столовых приборов ежедневно подвергают санитарной обработке.
3. В мясо-рыбном цех, имеется двухсекционная ванна, холодильное оборудование(холодильная камера), разделочный стол, пол покрыт облицовочной плиткой, стены покрыты облицовочной плиткой и покрашены, потолок покрыт краской.
4. В овощном цехе, имеется ванна, разделочный стол. Пол покрыт облицовочной плиткой, потолок и стены покрашены краской.
5. Склад с наличием стеллажей для хранения пищевых продуктов.
6. Обеденный зал площадью 61 кв.м, на 25 посадочных мест, пол покрыт плиткой, стены отделаны пластиковыми панелями, потолок навесной.
7. Туалет для посетителей оборудован раковиной для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды. В подвальном помещении оборудован туалет для сотрудников с раковиной для мытья рук с подводкой горячей воды через смеситель, конструкция которого исключает повторное загрязнение рук после мытья.
8. Гардеробные для сотрудников. Оборудована гардеробная для хранения верхней и санитарной одежды сотрудников пищеблока. Установлены шкафчики для хранения верхней и санитарной одежды.

Организация обеспечена технологическим оборудованием, инвентарём, посудой. Разделочные доски и ножи маркированы. Инструкции по обработке кухонной, столовой посуды и столовых приборов имеются.

Текущая уборка помещений пищеблока проводится ежедневно. В производственных цехах хранение бьющихся предметов, зеркал, комнатных растений не обнаружено.

В производственном цехе влажная уборка проводится ежедневно с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Для уборки производственных помещений, а также туалета выделен отдельный инвентарь, хранение упорядочено. Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную окраску. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается.

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний уборка производственных, вспомогательных, складского и бытового помещений проводится уборщицами, а уборка рабочих мест - работниками на рабочем месте. Уборка туалетов проводится уборщицами при соблюдении санитарно-противоэпидемических правил. В организации в достаточном количестве имеется уборочного инвентаря, моющих, дезинфицирующих средств. Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы.

Транспортировка продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется по договорам специализированным транспортом поставщиков. Лица, сопровождающие пищевые продукты имеют санитарную одежду и личную медицинскую книжку с результатами медицинского осмотра и аттестации.

Находящееся в организации продовольственное сырьё и пищевые продукты соответствуют требованиям нормативной и технической документации и сопровождаются документами, подтверждающими их качество и безопасность.

Штат столовой 2 сотрудника обеспечены личными санитарными книжками с пройденным медицинским осмотром, гигиенической подготовкой и аттестацией.

Ежедневное ведение необходимой документации осуществляется (бракеражный журнал, журнал осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, журнал температурного режима хранения пищевых продуктов и др.). Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценка органолептических показателей и качества блюд вносится в бракеражный журнал. В обеденном зале имеется меню и соответствует приготовленным блюдам.

Моющие и дезинфицирующие средства имеются. Дезинфицирующее средство Люмакс Хлор.

Технологические карты имеются. На питании находится 30 человек, которые обеспечены двух разовым питанием (завтрак, обед), стоимость питания составляет 60 рублей 50 копеек.

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил разработана, производственный лабораторный контроль готовой продукции, смывов с оборудования и инвентаря, воды на микробиологические исследования проводятся.

В ходе обследования отобраны смывы на БГКП, паразитологию, вода питьевая на бактериологические показатели, готовая продукция и продовольственное сырьё на микробиологические, санитарно-химические исследования. По результатам лабораторных испытаний все смывы, вода, готовая продукция, продовольственное сырьё отвечают требованиям нормативной документации.

В организации общественного питания обеспечена защита от проникновения в помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых. Мероприятия по дератизации организованы по договору со специализированной организацией. Наличие насекомых не установлено.

Все пищевые продукты в складском помещении хранятся на стеллажах, подтоварниках, изготовленных из материалов поддающихся мойке и дезинфекции. Высота

подтоварников не менее 15 см от пола.

Аптечка для оказания первой медицинской помощи имеется. Соль йодированная в приготовлении кулинарной продукции используется.

Продукты питания, запрещенные к ввозу на территорию Российской Федерации, на хранении и в реализации не обнаружены. Использование мясной продукции без документов не установлено.

Оценка процессов изготовления пищевой продукции на основе принципов ХАССП.

Проверка проведена в соответствии с Методическими рекомендациями МР 5.1.0098-14 от 18.12.2014г. «Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП».

Проверка проводится с целью того, чтобы оценить насколько план ХАССП разработанный для технологического процесса по приготовлению кулинарной продукции в столовой Столовая МУ «Комплексный центр социального обслуживания населения» Катав-Ивановского муниципального района Челябинской области адекватно выявляет и контролирует все значимые опасные факторы или снижает уровень опасности до приемлемого уровня.

Разработанная документация:

1.Журналы:

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья;
- журнал контроля за состоянием здоровья персонала (допуск к работе);
- журнал учета аварийных ситуаций;
- журнал учета температуры в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и относительной влажности складских помещений;
- журнал учета разведения дезинфицирующих и моющих средств;
- журнал проведения генеральных уборок;
- журнал взятия суточных проб.

Блок-схемы технологических процессов.

3.Описание продукции.

4.Процедура управление документацией П 02-01-01-2015.

5.Процедура входной контроль сырья П 02-02-01-2015.

6.Процедура прием посетителей П 02-03-01-2015.

7.Процедура управление несоответствующей продукцией П 02-04-01-2015.

8.Процедура корректирующие и предупреждающие мероприятия П 02-05-01-2015.

9.Процедура управление персоналом П 02-06-01-2015.

10.Процедура внутренние проверки П 02-07-01-2015.

11.Процедура помещения и условия окружающей среды П 02-08-01-2015.

12.Процедура нумерация идентификация документов системы менеджмента качества П 02-09-01-2015.

13.Политика..

14. Приказ «О создании рабочей группы по разработке и внедрению принципов ХАССП, утверждению программы и политики ХАССП».

15.Приказ «ОБ утверждении программы и политики ХАССП».

16.Руководство по качеству пищеблока.

17.Принципы ХАССП.

18.Инструкции.

19.Программа производственного контроля.

Оценочный лист предприятия общественного питания столовой .

№ п/п	Наименование процедуры и предмета проверки	Весовой коэффициент процедуры и предмета проверки*	Соответствует, (1 балл)	Малозначительные несоответствия (0,5 баллов)	Значительные несоответствия (0 баллов)	Оценка соответствия (%)**
1	2	3	4	5	6	7
1.	Наличие документов, подтверждающих разработку процедур, основанных на принципах ХАССП (наличие разработанной Системы менеджмента) и оценка безопасности выпускаемой продукции (ст. 10 ч.2)	0,25	1	-	-	25
2.	Процедура 1 (ст.10 ч. 3 п. 1)	0,04	1	-	-	4
3.	Процедура 2 (ст. 10 ч.3 п. 2)	0,04	1	-	-	4
4.	Процедура 3 (ст. 10 ч. 3 п. 3)	0,01	1	-	-	1
5.	Процедура 4 (ст. 10 ч. 3 п. 4)	0,1	1	-	-	10
6.	Процедура 5 (ст. 10 ч. 3 п. 5)	0,06	1	-	-	6
7.	Процедура 6 (ст. 10 ч.3 п. 6)	0,03	1	-	-	3
8.	Процедура 7 (ст. 10 ч. 3 п. 7)	0,12	1	-	-	12
9.	Процедура 8 (ст. 10 ч. 3 п. 8)	0,08	1	-	-	8
10.	Процедура 9 (ст. 10 ч. 3 п. 9)	0,1	1	-	-	10
11.	Процедура 10 (ст. 10 ч. 3 п. 10)	0,01	1	-	-	1

№ п/п	Наименование процедуры и предмета проверки	Весовой коэффициент процедуры и предмета проверки*	Соответствует, (1 балл)	Малозначительные несоответствия (0,5 баллов)	Значительные несоответствия (0 баллов)	Оценка соответствия (%)**
12.	Процедура 11 (ст. 10 ч. 3 п.	0,04	1	-	-	4

	11)					
13.	Процедура 12 (ст. 10 ч. 3 п. 12)	0,02	1	-	-	2
14.	Принципы ХАССП (ст. 11 ч. 3, ч. 4)	0,09	1	-	-	9
15.	Поддержка и улучшение процедур, основанных на принципах ХАССП (Системы менеджмента) (ст. 10 ч. 2)	0,01	-	0,5	-	0,5
	Итого	1				100

Вывод:

при оценке процедур основанных на принципах ХАССП следует, что предприятие относится к первой категории степени риска. Стабильно работающее предприятие, на котором рекомендуется поддержание и дальнейшее улучшение Системы менеджмента.

Парикмахерская.

Парикмахерская расположена на первом этаже МУ «КЦСОН». Набор помещений парикмахерский зал, подсобное помещение, помещение для посетителей.

В парикмахерской осуществляются услуги по стрижке волос. Количество работающих 1 человек.

В парикмахерской разработана программа производственного контроля, имеются санитарные правила СанПиН 2.1.2.2631-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы организаций коммунально-бытового назначения, оказывающих парикмахерские и косметические услуги».

Поверхность стен имеет дефекты в виде трещин и отслоившейся штукатурки, краски. Мебель, туалетный столик и кресло, имеют сколы и трещины, что затрудняет проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В подсобном помещении оборудована раковинами с подводкой горячей и холодной воды, в качестве резервного горячего водоснабжения установлен нагревательный бак. В этом помещении выделено место для хранения уборочного инвентаря.

Для дезинфекции съемных ножей электрических бритв имеется 70% спирт.

Дезинфицирующее средство Люмакс-Хлор готовится централизованно. Инструкция по применению имеется.

В целях личной профилактики имеется ВИЧ-аптечка.

Для обслуживания клиентов используются многоразовые накидки, одноразовые салфетки и подворотнички. Хранится чистое белье в специальном закрытом шкафу, запас белья достаточный. Стирка белья производится в специально выделенном помещении МУ «КЦСОН», где установлена стиральная машина-автомат.

Для сбора остриженных волос имеется специальная емкость и одноразовые пакеты. Емкость для остриженных волос установлена в подсобном помещении.

У парикмахера имеется личная медицинская книжка с отметками о пройденном медицинском осмотре, и санитарно-гигиеническом обучении.

Для дезинфекции инструментов расчесок, щеток, ножниц имеется емкость. Дезинфекция инструментов проводится в соответствии с требованиями нормативных документов.

Искусственное освещение помещений МУ «КЦСОН» осуществляется светодиодными и люминесцентными лампами. Отработанные люминесцентные лампы хранятся в специальном ящике в подсобном помещении подвала. Отходы класса Б (отработанные одноразовые шприцы) собираются в емкости хранятся в специальном помещении в подвале. Для транспортирования ТКО заключен договор с региональным оператором МУП «Комритсервис».

В ходе проверки проведены лабораторные исследования питьевой воды из крана пищеблока, пищевых продуктов на санитарно-химические и микробиологические показатели, смывов с объектов внешней среды, бактериологического исследования воздуха процедурного кабинета, дезинфицирующего средства, микроклимата, освещенности. Отклонений от нормативов не установлено.

Выявленные нарушения:

1. Мебель, туалетный столик и кресло в парикмахерской имеют сколы и трещины, что затрудняет проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств (нарушение п. 3.8. СанПиН 2.1.2.2631-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы организаций коммунально-бытового назначения, оказывающих парикмахерские и косметические услуги»).

2. Поверхность стен парикмахерской имеет дефекты в виде трещин и отслоившейся штукатурки, краски, что является нарушением п. 5.2. СанПиН 2.1.2.2631-10

3. В алгоритмах проведения генеральных уборок физиокабинета и кабинета галотерапии не указана информация о работе бактерицидных облучателей, как этапа обеззараживания воздуха, что является нарушением СанПиН 2.1.3.2630-10 Глава I п. 11.7, 11.9. (не обеспечено проведение заключительного этапа генеральной уборки – обеззараживание воздуха).

- 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):

нарушений не
выявлено

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


(подпись проверяющего)


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

Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального

контроля, отсутствует (заполняется при проведении выездной проверки):

(подпись проверяющего)

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

Прилагаемые к акту документы:

Протоколы лабораторных испытаний № 2715, 2716, 2718, 2719, 2720 от 17.06.2019 г., 2717 от 18.06.2019 г., 1.499-1.503 от 13.06.2019 г., СГЛ.ФФ.№162МКЛ, СГЛ.ФФ.№162ОСВ от 10.06.2019 г.

Акт санитарно-эпидемиологического обследования от 27.06.2019 г. №05-12/315.

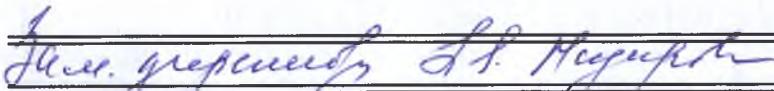
Предписание № 28/03-49п от 8.07.2019 г.

Подписи лиц, проводивших проверку:

Главный специалист-эксперт  Коробинцева Т.В.

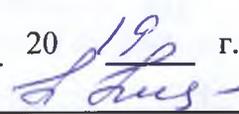
Специалист-эксперт  Заякина Н.Е.

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



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

" 08 " 07 20 19 г.



(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

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