

**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 Ставропольскому краю**

г. Буденновск
(место составления акта)

« 21 » июня 20 19 г.
(дата составления акта)
12 час 00 мин
(время составления акта)

ОКВЭД 55.20

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

№ 320

По адресу/адресам: Ставропольский край, Буденновский район, п. Искра, ул. Молодежная, 1а
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по
Ставропольскому краю № 253-07р/в от 15.05.2019г.

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

была проведена внеплановая выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная выездная)

Государственного казенного учреждения социального обслуживания «Буденновский социально-
реабилитационный центр для несовершеннолетних «Искра» (ГКУСО «Буденновский СРЦН «Ис-
кра»)

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

Продолжительность проверки:

« » с час. мин. до час. мин. Продолжительность
« » с час. мин. до час. мин. Продолжительность

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

Общая продолжительность проверки: 4/4
(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому
краю в Буденновском районе.

(наименование органа государственного контроля (надзора))

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки, заверенной должностным лицом,
проводившим проверку **ознакомлен:** (заполняется при проведении выездной проверки)

Директор Марченко Оксана Юрьевна 15.05.2019г. в 15:00

(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), проводившие проверку:

Попова Александра Федоровна – главный специалист-эксперт территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Буденновском районе

Мелихова Татьяна Ивановна – врач по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Буденновском районе», **Крячкова Елена Юрьевна** – помощник санитарного врача филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Буденновском районе», аттестат аккредитации органа инспекции RA.RU/710062 от 08.06.2015 г., аттестат RA.RU/7510437 от 19.10.2015 г., Федеральная служба по аккредитации.

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

При проведении проверки присутствовали:

Директор Марченко Оксана Юрьевна

(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)

03.06.2019 г. в период с 10.00 час. до 11.00 час в г. Буденновске, ул. Кирзаводов, 181 проводилась проверка функционирования летнего оздоровительного учреждения на базе Государственного казенного учреждения социального обслуживания «Буденновский социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних «Искра», к проведению летней оздоровительной компании.

Внеплановая/выездная проверка проводится с целью исполнения поручения Правительства Российской Федерации от 21.02.2019 № ТГ-П12-1285 и приказа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 06.03.2019г. № 103 «О проведении внеплановых выездных проверок в период подготовки и проведения оздоровительной компании 2019 года».

В ходе проверки установлено, что летнее оздоровительное учреждение на базе ГКУСО «Буденновский СРЦН «Искра», является юридическим лицом, зарегистрированным в установленном законодательством РФ порядке. ИНН 2624026740, ОГРН 1022603220420 от 08.06.2006 года. ГКУСО «Буденновский СРЦН «Искра» действует на основании Устава, законным представителем является директор.

Учреждение имеет санитарно-эпидемиологическое заключение на осуществление деятельности в сфере организации отдыха детей и их оздоровления № 26.БЦ.03.000.М.000047.05.19 от 08.05.2019г.

Оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей организовано на базе отделения социально-диагностической и социально-правовой помощи ГКУСО «Буденновский СРЦН «Искра» для детей, находящихся в трудной жизненной ситуации на время летних каникул.

Количество смен – 2, продолжительность каждой смены в учреждении 21 день. 1 смена с 01.06.2019г. по 22.06.2019 г. – 10 человек.

На территории учреждения, у входа на территорию, в здание, а также в места общего пользования (туалеты), имеются знаки о запрете курения, в соответствии с требованиями ч. 1 ст. 12 Федерального закона от 23.02.2013 г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака».

Перед началом летней оздоровительной компании проведены мероприятия по противоклещевой (акарицидной) барьерной обработке территории, в целях профилактики заболеваний, передающихся иксодовыми клещами и других инфекционных болезней. Согласно муниципальному контракту № 07-2019 от 31.01.2019г., мероприятия по обработке проведены на площади 800 м². Представлена копия акта выполненных работ от 29.05.2019г. и копия акта проверки эффективности обработок от 31.05.2019г.

10.06.2019 г. в период с 12.00 час. до 13.30 час

Произведен отбор проб для проведения лабораторных исследований в рамках осуществле-

ния государственного санитарно-эпидемиологического надзора, на основании поручения № 266 от 03.06.2019г., выданного филиалу ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Буденновском районе».

17.06.2019 г. в период с 10.00 час. до 11.00 час установлено

Режим дня предусмотрен с учетом максимального пребывания детей на свежем воздухе, проведения оздоровительных, спортивных, культурных мероприятий, игр; регулярного 2-х разового питания для детей.

Мероприятия по физическому воспитанию организованы в соответствии с возрастом детей, состоянием их здоровья, уровнем физического развития и физической подготовленности.

Распределение детей и подростков на основную, подготовительную и специальную группы, для участия в физкультурно-оздоровительных и спортивно-массовых мероприятиях произведено медицинским работником, с учетом состояния здоровья детей.

К работе в оздоровительном учреждении допущен персонал в количестве 13 человек, из них: 4 педагога-воспитателя, 2 человека административно-хозяйственного и обслуживающего персонала, 5 человек – персонал пищеблока (2 повара, 1 кладовщик, 2 кухонных работника), 2 медсестры. Персоналом пройдена профессиональная гигиеническая подготовка, аттестация и медицинское обследование в установленном порядке. Каждый из персонала имеет личную медицинскую книжку установленного образца, в которую внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, профилактических прививках, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации. Персонал пищеблока обследован на носительство кишечных вирусов.

На территории оздоровительного учреждения выделено 3 зоны: зона отдыха, физкультурно-спортивная и хозяйственная. Спортивно-игровые площадки имеют твердое покрытие, футбольное поле – травяной покров.

Игровая площадка имеет травянисто-песчаный покров. Оборудование на участке соответствует росту и возрасту детей, исправно, устойчиво закреплено, без выступов и шероховатостей. Покрытие игрового оборудования водостойкое, поддающееся очистке и дезинфекционной обработке.

Хозяйственная зона расположена со стороны входа на пищеблок, имеет твердое покрытие, самостоятельный въезд с улицы.

Для сбора мусора и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны предусмотрена площадка с водонепроницаемым твердым покрытием, оборудованная ветронепроницаемым ограждением, на площадке установлены 2 контейнера с крышками. Договор № 85 от 09.01.2019г. на оказание услуг по сбору, транспортированию и захоронению твердых бытовых отходов 4 класса опасности заключен с ООО "Комбинат благоустройства" г. Буденновска.

Территория оздоровительного учреждения содержится в чистоте. Уборку территории проводят ежедневно.

Учреждение размещено в отдельно стоящем 1 этажном приспособленном здании. Набор помещений оздоровительного учреждения включает: помещение для кружковой работы, актовый зал, спортивный зал, обеспеченный модульной мебелью, сухим бассейном и тренажерами, помещение медицинского назначения, санитарные узлы, помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов.

Набор и площади помещений соответствуют требованиям санитарных правил.

Туалетные помещения разделены на умывальную зону и зону санитарных кабин. Зона санитарных кабин оборудована унитазами.

Туалет для мальчиков и девочек раздельный. Туалеты оборудованы педальными ведрами, держателями для туалетной бумаги, туалетной бумагой, мылом, индивидуальными полотенцами.

Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, на момент проверки, в том числе – умывальных, туалетных, удовлетворительное.

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

В качестве дезинфицирующего средства используется «Жавельон» в соответствии с инструкцией по применению.

В игровых помещениях, для соблюдения режима проветривания, на окнах имеются откры-

вающиеся форточки (фрамуги). На открывающихся окнах предусмотрено наличие сетки от залета кровососущих насекомых.

Все основные помещения оздоровительного учреждения имеют естественное освещение. В качестве искусственного освещения используются лампы накаливания.

Для ограничения избыточного теплового воздействия, окна обеспечены шторами.

Для организации медицинского обслуживания в оздоровительном учреждении предусмотрен медицинский кабинет, условно разделенный на зону временной изоляции детей и кабинет медицинской сестры. Медицинский кабинет оснащен следующим оборудованием и инструментарием (письменный стол, стул, кушетка, ширма, шкаф аптечный, холодильник, умывальная раковина с подводкой горячей и холодной воды, весы медицинские, ростомер, термометры медицинские, бактерицидная лампа). Медицинский кабинет имеет отдельный вход из коридора. В штате ГКУ-СО «Буденновский СРЦН «Искра» 1 медицинская сестра, которая работает в летний период с 8.30 до 14.30 часов.

Медицинский работник осуществляет ежедневный контроль за соблюдением требований санитарных правил, организует профилактическую работу с детьми и персоналом по предупреждению инфекционных и неинфекционных заболеваний, проводит ежедневный осмотр детей при приеме в оздоровительное учреждение (включая осмотр на педикулез), ведет учет заболеваемости. Медицинским работником оценивается эффективность оздоровления детей, информация на начало смены внесена в журнал «Оценка оздоровительного эффекта», также дети осмотрены на педикулез.

Здание оздоровительного учреждения оборудовано системой хозяйственно-питьевого водоснабжения, канализацией в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения; обеспечены централизованным водоснабжением и канализацией на выгреб.

Питьевой режим организован с использованием бутилированной питьевой воды. Обеспечен достаточный запас чистой посуды (одноразовых стаканчиков).

Бутилированная вода, поставляемая в учреждение, имеет документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

Условий для организации купания детей в открытых водоемах и бассейнах нет.

Для соблюдения правил личной гигиены детьми и персоналом перед обеденным залом оборудованы 2 умывальника. Каждый умывальник обеспечен мылом и бумажными полотенцами.

Питание детей обеспечено на базе столовой ГКУСО «Буденновский СРЦН «Искра». Помещения столовой: обеденный зал на 26 посадочных мест, горячий цех, условно разделен на зоны, где установлено: одна электроплита на 4 камфорки, два духовых шкафа, одна электромясорубка, миксер, мармит. Из холодильного оборудования в наличии есть 1 низкотемпературная камера, 3 бытовых холодильника для хранения скоропортящихся продуктов, 1 холодильник для хранения суточных проб; моечная оборудована посудомоечными машинами и моечными ваннами, для мытья чайной и столовой посуды. В моечном помещении вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. На момент проверки все оборудование исправно.

Все моечные ванны и раковины обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители. В качестве источника горячего водоснабжения используется электроводонагреватель.

С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с использованием термометров. Информация о температурном режиме холодильного оборудования вносится в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования".

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами. Имеется 2 комплекта столовой посуды по числу детей в смену.

Для хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используется раздельное и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют

горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Для уборки производственных помещений пищеблока выделен промаркированный уборочный инвентарь.

Мытье столовой посуды, кухонного инвентаря, технологического оборудования, осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не более 2/3 объема, промывают раствором моющего средства.

Для уборки каждой группы помещений пищеблока выделенный отдельный промаркированный уборочный инвентарь. По окончании уборки весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде.

Для предупреждения залета насекомых перед началом летней оздоровительной компании проведено засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях столовой.

С целью контроля за соблюдением технологического процесса отобраны суточные пробы от каждой партии приготовленных блюд.

Питание детей двухразовое (завтрак и обед).

Рацион питания сформирован с учетом набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение дня, на основании физиологических потребностей в пищевых веществах в зависимости от возраста детей.

На основании сформированного рациона питания разработано 18-ти дневное меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак и обед).

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности каждого блюда.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

Технологические карты имеются на все блюда, которые приготавливаются, согласно примерного меню.

Фактический рацион питания соответствует примерному меню.

В обеденном зале вывешено меню, в котором указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Для обеспечения физиологической потребности в витаминах ежедневно проводится С-витаминизация третьих блюд обеденного рациона из расчета 20 мг на 1 ребенка до 10 лет, и 25 мг на 1 ребенка 11 лет и старше. «Журнал витаминизации третьих и сладких блюд» ведется.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, выполняется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

При приготовлении кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд и кулинарных изделий, используются приемы кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность.

Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, который промаркирован в соответствии с назначением.

Соблюдаются сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

В бракеражном журнале готовой продукции, отмечается закладка основных продуктов, вкусовые качества, готовность блюда и разрешение на выдачу. Ведется журнал бракеража сырых продуктов, в котором отмечается наименование поступившего продукта, его количество, номер

накладной, срок реализации по накладной и реальный срок реализации продукта, остаток и его реализация.

Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья ведется «Ведомость контроля за питанием».

В столовой созданы условия для соблюдения персоналом пищеблока правил личной гигиены. Для мытья рук установлена умывальная раковина с подводкой к ней горячей и холодной воды, оборудованная устройством для размещения мыла.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой в количестве трех комплектов на каждого работника, в целях регулярной замены.

Аптечка, для оказания первой медицинской помощи в наличии, пополняется своевременно.

Территория оздоровительного учреждения содержится в чистоте. Уборку территории проводят ежедневно.

Все помещения учреждения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств. Уборка помещений проводится при открытых окнах и фрамугах.

Для проведения уборки и дезинфекции помещений и оборудования используют моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в установленном порядке. В качестве дезинфицирующего средства используется «Жавельон». При использовании моющих и дезинфицирующего средства соблюдают инструкции по их применению. Все виды дезинфекционных работ осуществляются в отсутствие детей. Дезинфицирующее и моющие средства хранят в соответствии с инструкцией в местах недоступных для детей.

Уборка помещений проводится силами технического персонала (без привлечения детей).

Места общего пользования (туалеты, столовая и медицинский кабинет) ежедневно убирают с использованием моющих и дезинфицирующих средств и содержат в чистоте. Санитарно-техническое оборудование подлежит ежедневному обеззараживанию.

Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, швабры, ветошь) имеют сигнальную маркировку (красного цвета), используются по назначению и хранятся отдельно от другого уборочного инвентаря.

По окончании уборки весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде.

Текущее состояние территории и помещений летнего оздоровительного учреждения удовлетворительное.

Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами осуществляется специализированной организацией в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ. Муниципальный контракт на проведение дератизационных и дезинсекционных работ № 07-2019 от 31.01.2019г. Представлен акт выполненных работ от 29.05.2019г., в соответствии с которым обработки проведены на территории площадью 1600 м².

На момент проверки в обследованных помещениях видимых следов пребывания грызунов, насекомых не обнаружено.

21.06.2019 г. в период с 11.00 час. до 12.00 час проведен анализ лабораторных исследований отобранных проб: согласно протоколов лабораторных исследований от 20.06.2019г. - по исследованным санитарно-химическим и микробиологическим показателям отобранные пробы питьевой воды соответствуют требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества». При проведении микробиологического анализа окружающей среды (смывы) БГКП не обнаружены, что соответствует требованиям МУ МЗ № 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами». При проведении паразитологического анализа окружающей среды (смывы) яйца гельминтов не обнаружены, что соответствует требованиям СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации». Проведенные исследования смывов на иерсинии соответствуют требованиям СанПиН 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниозов». Исследуемая проба готового блюда (суп молочный с макаронами) по микробиологическим показателям соответствует ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Исследуемая проба

готового блюда (мясо говядины отварное) по санитарно-химическим показателям подвергнута качественной термической обработке, что соответствует требованиям МУ по лабораторному контролю качества продукции общественного питания Инструкция № 1-40/3805 от 11.11.1991г. Калорийность обеденного рациона (рассольник Ленинградский, жаркое по-домашнему, компот из сухофруктов) соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах». Содержание аскорбиновой кислоты в третьем блюде (компот из сухофруктов) соответствует СанПин 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул». Исследуемая проба (сок яблочный) по физико-химическим показателям соответствует ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей». Исследуемая проба (масло подсолнечное) соответствует ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию». Исследуемая проба пищевого сырья (рыба с/м Минтай) по микробиологическим показателям соответствует ТР ЕАС 040/2016 «Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции». Исследуемая проба овощей (морковь свежая) по санитарно-химическим показателям соответствует ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Исследуемая проба соли йодированной по санитарно-химическим показателям соответствует ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Исследуемая проба дезинфицирующего средства (Жавельон) соответствует инструкции по применению.

- 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) (с указанием реквизитов выданных предписаний):
нарушений не выявлено: *Федеральный Закон от 30.03.99г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; Федеральный Закон от 17.09.1998 г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней», Федеральный закон от 04.05.2011г. № 99-ФЗ "О лицензировании отдельных видов деятельности", Федеральный закон от 22.11.1995 N 171-ФЗ "О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции", Федеральный закон от 23.02.2013 г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия табачного дыма и последствий потребления табака», Приказ Минздрава России от 12.05.2014 г. № 214н "Об утверждении Требований к знаку о запрете курения и порядку его размещения», Постановление Правительства РФ от 25.12.01г. № 892 «О реализации Федерального закона о предупреждении распространения туберкулёза в РФ»; Приказа МЗ РФ от 21.03.03г. № 109 «О совершенствовании противотуберкулёзных мероприятий в РФ», Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12.04.2011г. № 302-н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда», СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность», СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» с изменениями, СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» с изменениями, СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения», СанПиН 2.1.2.1188-03 «Плавающие бассейны. Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды плавательных бассейнов. Контроль качества», СанПиН 42-128-4690-88 «Санитарные правила*

содержания территории населенных мест», СП 3.1/3.2.3146-13 "Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней", СП 3.2.3110-13 "Профилактика энтеробиоза", СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза», СП 3.1.2951-11 «Профилактика полиомиелита», СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней», СП 3.3.2342-08 «Обеспечение безопасности иммунизации», СП 3.1.3112-13 «Профилактика вирусного гепатита С», СП 3.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита А», СП 3.1.1. 2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В», СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами», СП 3.1.1.3473-17 «Профилактика брюшного тифа и паратифов», СП 3.1.2.3162-14 «Профилактика коклюша», СП 3.3.2.3332-16 «Условия транспортирования и хранения иммунобиологических лекарственных препаратов», СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза», СП 3.1.2.3109-13 "Профилактика дифтерии", СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами», СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка», СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» с изменениями, СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул», СанПиН 2.4.4.3048-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и организации работы детских лагерей палаточного типа», СанПиН 2.1.5.980-00 «Гигиенические требования к охране поверхностных вод», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» с изменениями, ТР ТС 021/2011 от 09.12.2011г. "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 023/2011 от 09.12.2011г. «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», ТР ТС 033/2013 от 09.10.2013г. «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 022/2011 от 09.12.2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 024/2011 от 09.12.2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 034/2013 от 09.10.2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ЕАС 040/2016 от 18.10.2016г. «Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции», СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей», 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», СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций», СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации», СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий», СП 3.1.3310-15 "Профилактика инфекций, передающихся иксодовыми клещами», СП 3.1.7.3148-13 «Профилактика Крымской геморрагической лихорадки», СП 3.1.1.2521-09 «Профилактика холеры. Общие требования к эпидемиологическому надзору за холерой на территории Российской Федерации», СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий», ГН 2.1.6.3492-17 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе городских и сельских поселений», СП 2.2.9.2510-09 «Гигиенические требования к условиям труда инвалидов».

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

(подпись проверяющего)

(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного пред-
ставителя)

Прилагаемые документы: протокол взятия образцов проб от 10.06.2019г., протоколы лабораторных исследований от 20.06.2019 года,

Подписи лиц, Главн^{ый} специалист-эксперт территориального отдела Управления
проводивших проверку: Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Буденновском районе
Попова Александра Федоровна

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

Директор Марченко Оксана Юрьевна

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

21 06 2019 г.
(дата)


(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку)