

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  
Воронежской области

Управление Роспотребнадзора по  
Воронежской области

(место составления акта)

04 апреля 2016г.

(дата составления акта)

12:00

(время составления акта)

**АКТ ПРОВЕРКИ № 00541**

КУ ВО "ОЦСПСД "Буревестник"

(наименование юридического лица (индивидуального предпринимателя))

по адресу: Воронежская область, ВОРОНЕЖСКАЯ ОБЛ, ВОРОНЕЖ Г, ДУБОВАЯ  
УЛ, 32 А; факт.адрес Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дубовая, 32а

(место проведения проверки)

На основании распоряжения (приказа) руководителя (заместителя руководителя)  
Управления Роспотребнадзора по Воронежской области от 17 марта 2016г. №  
00541

была проведена внеплановая - выездная проверка

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

в отношении: КУ ВО "ОЦСПСД "Буревестник", юридический адрес:  
ВОРОНЕЖСКАЯ ОБЛ, ВОРОНЕЖ Г, ДУБОВАЯ УЛ, 32 А  
ИНН - 3661003831 ОГРН - 1033600083956

(полное и (в случае, если имеется) сокращенное наименование, в том числе фирменное наименование юридического лица, фамилия, имя и (в случае, если имеется) отчество индивидуального предпринимателя, ИНН, ОГРН, юридический адрес.)

Дата и время проведения проверки:

23.03.2016 с 10.00 до 16.00

04.04.2016 с 09.00 до 11.00

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

Общая продолжительность проверки: 2 раб.дня/8 часов

(дней/часов)

Акт составлен: Управлением Роспотребнадзора по Воронежской области

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

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

(заполняется при проведении выездной проверки)

Т.В. Романенкова

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения  
проверки: №7/3-230-2016 от 21.03.2016

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку: Петлякова Ирина Анатольевна специалист-эксперт

отдел санитарного надзора Управления Роспотребнадзора по Воронежской области  
С привлечением представителей экспертной организации: зав. СЭО ФБУЗ «Центра  
гигиены и эпидемиологии в Воронежской области» по Центральному,  
Коминтерновскому, Левобережному, Железнодорожному районам г. Воронежа  
Забугиной Л.А., помощника врача по ГДиП ФБУЗ «Центра гигиены и  
эпидемиологии в Воронежской области» СЭО по Центральному,  
Коминтерновскому, Левобережному, Железнодорожному районам г. Воронежа  
Артемовой Е.К.

Аттестат аккредитации ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Воронежской  
области» № RA.RU.710018 от 04.06.2015 года.

---

(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 КУ ВО «ОЦСПСиД  
«Буревестник» Калашникова Г.В.

---

(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:

Казенное учреждение Воронежской области «Областной центр социальной  
помощи семье и детям «Буревестник», расположенный по адресу: г. Воронеж,  
ул.Дубовая,32, функционирует круглогодично. Проектная вместимость зимнего  
корпуса - 80 мест.

На день проверки в КУ ВО «ОЦСПСиД «Буревестник» находится 55 детей.  
Начало заезда - 18.03.2016г. Списки детей согласованы с Департаментом труда и  
социального развития Воронежской области. При поступлении каждый ребенок  
имеет данные о прививках, эпид.окружении; результаты исследования на  
я/гельминты, соскоб на энтеробиоз, выписка о перенесенных заболеваниях.

В КУ ВО «ОЦСПСиД «Буревестник» группы детей комплектуется поотрядно с  
учетом возраста.

Учреждение имеет самостоятельный земельный участок, позволяющий  
создать благоприятные условия для отдыха и оздоровления детей. Въезды и входы  
на территорию, проезды, дорожки покрыты асфальтом.

Спальный корпус для размещения детей двухэтажный. На первом этаже  
расположены кабинеты для кружковых занятий, на втором – спальные комнаты,  
раздельные для мальчиков и девочек. Количество комнат 16, каждая на 4 места.  
Площадь спальных помещений предусмотрена из расчета 4 м<sup>2</sup> на ребенка. Комнаты  
обеспечены мягким и твердым инвентарем. В спальных комнатах установлены  
кровати с индивидуальные тумбочки, встроенные шкафы для хранения личных  
вещей.

На первом этаже правого крыла КУ ВО «ОЦСПСиД «Буревестник» расположено отделение помощи женщинам, оказавшимся в сложной кризисной ситуации. На день проверки в отделении посетителей нет. В период с января по март 2016г в отделение помощи женщинам, оказавшимся в сложной кризисной ситуации побывали 31 человек, в том числе женщины с детьми в возрасте от 0 до 11 лет.

Здания зимнего корпуса и помещений пищеблока оборудованы системами хозяйственно-питьевого, противопожарного, горячего водоснабжения, канализацией и водостоками в соответствии с нормами. Водоснабжение осуществляется из городской водопроводной сети. Имеется резервный подземный источник водоснабжения, находящейся на территории лагеря для технических целей. Во все помещения учреждения предусмотрена подводка горячей и холодной воды. Отопление и горячее водоснабжение – от собственной котельной.

Все основные помещения имеют естественное и искусственное освещение.

Поверхность стен в спальном корпусе позволяет качественно проводить текущую уборку и дезинфекцию. Стены производственных и складских помещений пищеблока облицованы керамической плиткой на высоту 1,8 м. Для покрытия пола спальных комнат, помещений для кружковых занятий, административных помещений использован линолеум. Полы в помещениях с влажным режимом выстланы метлахской плиткой. Полы в помещениях столовой и душевых оборудованы сливными трапами с уклонами к отверстиям трапов.

Постельные принадлежности меняют по мере загрязнения, но не реже 1 раз в 7 дней. Запас постельных принадлежностей имеется из расчета не менее 2 комплектов на 1 ребенка. Стирка постельного белья осуществляется по договору с ООО «Пассажирсервис» №б/н от 11.01.2016г.

В умывальных, душевых, комнатах гигиены девочек и уборных проводится ежедневная уборка с применением моющих средств. Унитазы моют дважды в день при помощи щеток и квачей горячей водой с применением моющих средств. Дезинфекцию унитазов проводят в конце дня.

В качестве дезинфицирующих средств используют «Актизан», инструкции по приготовлению и использованию дезинфицирующих средств имеются. Согласно протоколу испытаний №2006 от 24.03.2016 г. ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Воронежской области» в представленной на исследование пробе дезинфицирующего раствора «Актизан» с содержанием активного хлора 0,03%, содержание активного хлора соответствует заданному значению и п. 3.4 СП 3.5.1378-03 «Санитарно–эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».

Уборочный инвентарь промаркирован и закреплен за отдельными помещениями. После использования уборочный инвентарь подвергается мытью с моющими и дезинфицирующими средствами, хранится в специально выделенном месте. Уборочный инвентарь для туалетов имеет сигнальную окраску и хранится отдельно.

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенном помещении в соответствии с инструкцией.

Организация питания детей осуществляется в столовой, расположенной на территории.

Столовая работает на сырье. При входе в обеденный зал установлены раковины для мытья рук с установкой электрополотенец, бумажных полотенец. Мылом обеспечены. Придерживаются утвержденного меню.

Столовая ОЦ «Буревестник» имеет следующий набор помещений: цеха - варочный, холодный, мясо-рыбный, овощной, мучной; моечные для столовой и кухонной посуды; кладовые для сухих продуктов и овощей; охлаждаемые и низкотемпературные камеры для хранения мясных и особо скоропортящихся продуктов; бытовое помещение для персонала пищеблока; загрузочная-тарная; раздевалка и санузел для сотрудников столовой.

Набор помещений пищеблока предусматривают последовательность технологического процесса, исключая встречные потоки производственного сырья и готовой продукции.

Производственные помещения столовой имеют вытяжную вентиляцию с механическим побуждением, душевые и туалеты имеют самостоятельную вентиляцию.

В мясорыбном цехе созданы условия для обработки птицы, мяса и рыбы. Овощной цех оборудован разделочными столами, ванной для мытья овощей, картофелечисткой. Варочный цех оборудован электроплитами с духовыми шкафами, имеющими терморегуляторы, электрокотлами. В холодном цеху установлен холодильный шкаф, весы для готовой продукции, разделочные столы. В мучном цехе имеется жарочный шкаф, оборудованный терморегуляторами, разделочные столы и специальные доски для разделки теста. В кладовой суточного запаса пищевых продуктов оборудованы стеллажи и подтоварники для хранения сыпучих продуктов. Условия для хранения продуктов в кладовой сыпучих продуктов созданы: имеются стеллажи и подтоварники на высоте более 25 см от уровня пола, расстояние между продуктами выдержано.

Необходимый набор ванн для мытья столовой посуды имеется.

Правила обработки столовой, чайной, кухонной посуды, разделочного инвентаря, технологического оборудования персонал знает. Над раковинами вывешены правила мытья кухонной и столовой посуды.

Производственные и другие помещения содержатся в чистоте.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств специально выделенной ветошью.

На пищеблоке отобраны смывы с рабочих поверхностей и оборудования, согласно Протоколу испытаний № 2007 от 28.03.2016г ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Воронежской области» в смывах не обнаружены БГКП, *S.aureus*.

В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи на пищеблоке отбирается суточная проба, срок хранения 48 часов в специально выделенном холодильнике при температуре +2 - +6 град.С.

Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы членами бракеражной комиссии, результаты которой фиксируются в бракеражном журнале готовой продукции.

Холодильное оборудование пищеблока представлено 3 холодильными шкафами и тремя холодильными камерами для мясорыбных, молочных продуктов, овощей. Для товарного соседства в холодильном оборудовании на пищеблоке имеются отдельные полки, контрольные термометры имеются. Хранение охлажденных мясных туш (полутушей) осуществляется на крючьях.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется на основании документов, подтверждающие их качество и безопасность, сроки и условия хранения пищевых и скоропортящихся продуктов соблюдаются, о чем свидетельствуют записи в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих в столовую.

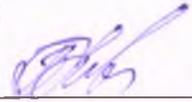
Поставщиками продукции являются:

1. ООО «Периметральные системы»: молочные продукты (молоко, ряженка, кефир, биокефир, масло сливочное) ;
2. ООО «Молочный ряд» - сыр, творог и сметана;
3. ООО «Сагуновский мясокомбинат» - колбаса, сосиски ;
4. ООО «ТД»ПавловскХлеб» хлеб ;
5. ИП Саприн А.А - мясо говядина;
6. ООО «Продснаб-агро» яйцо куриное, рыба, сельдь, птица;
7. ООО «Прометей» фрукты (апельсины, мандарины, бананы, груши), помидоры консервированные, дрожжи, крахмал;
8. ООО «Логус-Сервис» фрукты (яблоко), макароны, крупы (рис, гречка, горох, пшено, перловка, геркулес, манка), фасоль продовольственная, овощи (картофель, капуста, лук, свекла, морковь), сахар, мука,
9. ООО ВладМирПродукт» - бакалея (какао, кофейный напиток, чай, сухофрукты, лавровый лист,), томат, горшеч зеленый, фасоль консервированная, кукуруза консервированная, икра кабачковая;
10. ОАО «Садовое» - сок фруктовый, сок томатный, нектар, повидло, джем;
11. ИП Головеров - кондитерские изделия (печенье, пряники, вафли, зефир, шоколадные конфеты), масло подсолнечное, соль йодированная
12. ООО «Лига» - вода питьевая;
13. ООО «ПРОДУКТКОНТРАКТ» - огурцы консервированные, квашеная капуста, помидоры консервированные;

Необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала созданы. Пищевые отходы собираются в специальную промаркированную тару с крышками.

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 юридического лица (ЮЛ), индивидуального предпринимателя)

(ИП), 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)

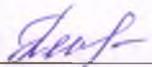
(подпись юридического лица (ЮЛ), индивидуального предпринимателя (ИП), его уполномоченного представителя)

Прилагаемые документы:

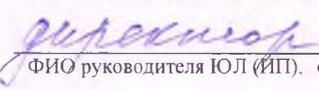
- 1.
- 2.

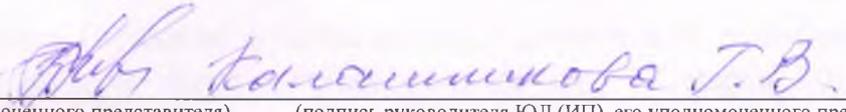
Петлякова Ирина Анатольевна  
специалист-эксперт отдел санитарного надзора

ФИО, должность проверяющего

  
(подпись проверяющего)

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

  
ФИО руководителя ЮЛ (ИП), его уполномоченного представителя)

  
(подпись руководителя ЮЛ (ИП), его уполномоченного представителя)

«04» 04 2016 г.

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

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