



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

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
"Центр гигиены и эпидемиологии в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре"
Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре
в городе Нижневартовске и в Нижневартовском районе,
в городе Мегионе и в городе Радужном»
Орган инспекции**

Юридический адрес: 628012, Тюменская область, ХМАО-Югра, г.Ханты-Мансийск, ул.Рознина, д.72 телефон: 8(3467)359707, факс: 8(3467)359701 e-mail: epid_fguz@xmao.su ; сайт: http://fbu3hmao.ru/ ОКПО 76830224, ОГРН 1058600003736 ИНН 8601024804, КПП 860101001	Сведения об аккредитации Регистрационный номер записи в реестр: № RA.RU.710084 Дата включения аккредитованного лица в реестр: 03.07.2015
--	--

Акт санитарно-эпидемиологического обследования

НВ.19.А.00209.06.16

от «08» июня 2016 г.

По результатам санитарно-эпидемиологического обследования объектов хозяйственной и иной деятельности, работ, услуг, технологических процессов, рабочих мест

УСТАНОВЛЕНО:

Наименования объекта:	Пищеблок БУ ХМАО-Югры «Комплексный центр социального обслуживания населения «Гармония»
Фактический адрес объекта:	Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ -Югра, г. Мегион, пгт. Высокий, ул. Ленина,63
Наименование заявителя:	БУ ХМАО-Югры «Комплексный центр социального обслуживания населения «Гармония»
Юридический адрес заявителя:	628690, Российская Федерация, Тюменская область, Ханты-Мансийский автономный округ -Югра, г. Мегион, ул. Дружбы ба
Основание для проведения инспекции:	Договор № 278 от 16.02.2016
Дата проведения обследования:	«17» май 2016г. с 11 час.15 мин. до 13 час. 30 мин.
Цель инспекции:	Проведение санитарно-эпидемиологического обследования в рамках производственного контроля пищеблока БУ ХМАО-Югры «Комплексный центр социального обслуживания населения «Гармония» для установления соответствия требованиям нормативных документов: СанПиН2.4.3259-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей» Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» СанПиН2.4.1.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения».

Бюджетное учреждение «Комплексный центр социального обслуживания «Гармония» обслуживает горячим питанием реабилитационное отделение для детей и подростков с ограниченными возможностями, отделение дневного пребывания несовершеннолетних, приют (в среднем до 60 человек)

На основании Постановления Правительства Ханты-Мансийского автономного округа-Югры сумма на питание составляет на 2016 год 129 рублей 62 копейки на сутко-день.

Программа производственного контроля разработана и утверждена руководителем. Производственный контроль в части проведения лабораторных исследований обеспечен ежегодно с кратностью 2 раза в год.

Пищеблок временно продолжает размещаться в помещении пищеблока бывшего детского дома, реконструкция ранее эксплуатируемого здания не закончена.

Пищеблок работает на сырье.

Приготовленная продукция развозится транспортом в отделения (автомашина своевременно проводит дезинфекционную обработку, мытье салона осуществляет кухонная рабочая пищеблока). Для транспортировки готовой пищи имеются термоса, емкости для холодных закусок, мешки для хлеба. Мытье оборотной тары осуществляется в моечных отделениях.

Пищеблок обеспечен холодильным и технологическим оборудованием, технологическим и уборочным инвентарем в достаточном количестве. Для приготовления 3 блюд используется посуда из нержавеющей стали. Маркировка инвентаря выполнена в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.3259-15. Технологическое оборудование размещено с условием свободного доступа к нему. На момент проверки имеющееся холодильное и технологическое оборудование в рабочем состоянии. Журнал температурного режима ведется.

Для обработки сырой птицы выделен отдельный стол, разделочный и производственный инвентарь. Для приготовления блюд из мяса птицы используется только охлажденное мясо, поставка сырья организована 1 раз в неделю. Для хранения мяса птицы и яйца выделены отдельные холодильники. Для обработки яиц выделен и промаркирован инвентарь, наглядно имеется инструкция по обработке яйца. Для обработки яйца используется дезинфицирующее средство «Ника-2».

Продукты поступают при наличии сертификатов соответствия, удостоверений качества и безопасности продукции, ветеринарных свидетельств, регистрируются в журнале установленной формы. На момент обследования продуктов с истекшим сроком годности и продуктов, запрещенных в питании детей в наличии нет. Продукты хранят в таре производителя. Для хранения мяса, рыбы, овощей выделено отдельное холодильное оборудование. На момент проверки нарушений условия хранения: продуктов питания не выявлено. Визуально следов жизнедеятельности насекомых и грызунов не отмечено.

Приготовление пищи производится по утвержденному 2-х недельному меню, разработанному Пермской государственной медицинской академией. При контроле меню повторяемости блюд не выявлено. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, т.е. зимний и весенне-летний период, учтен и возраст питающихся по массе порций. Меню утверждается ежедневно директором учреждения и вывешивается в обеденных залах столовых. Суточные пробы оставляются и хранятся в течение 48 часов на пищеблоке. С целью профилактики микронутриентной недостаточности проводится С-витаминизация 3 блюд, запас аскорбиновой кислоты обеспечен, для приготовления пищи используется только йодированная соль.

Для бактерицидной обработки установлен настенный бактерицидный облучатель. Журнал кварцевания ведется.

Мытье кухонной посуды осуществляется в 3-х гнездовой моечной ванне и в стационарной моечной ванне. Для приготовления горячей воды установлены резервные электроводонагреватели. Для ополаскивания посуды используется гибкий шланг с душевой насадкой. Запас моющих и дезинфицирующих средств обеспечен («Прогресс», «Део-хлор»). Наглядно вывешены инструкции правил мытья кухонной посуды, приготовление и применение моющих и дезинфицирующих средств.

Необходимая документация ведется в установленном порядке. (журнал температурного режима холодильного оборудования пищеблока, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал «Здоровья»).

На пищеблоке работает 5 человек. Медицинский осмотр пройден в установленном порядке. Личные медицинские книжки представлены. Спецодерждой персонал пищеблока обеспечен (в наличии имеется 3 комплекта спецодержды на 1 человека). Хранение верхней одежды и спецодержды в гардеробной персонала на момент разграничено. Стирка спец. одержды централизованная, организована в прачечной БУ «Гармония».

Инженерное обеспечение:

Канализация, холодное водоснабжение централизованное. Горячее водоснабжение от э/водонагревателей. Аварийных ситуаций за истекший период 2015 года не зарегистрировано.

Помещения пищеблока оборудованы приточно-вытяжной вентиляцией. Все основные помещения имеют естественное освещение. Искусственное освещение за счет люминесцентных ламп, все в исправном состоянии.

Внутренняя отделка помещений пищеблока: пол – керамическая плитка, стены – глазурованная плитка, потолок – побелка водоземulsionной краской.

Уборочный инвентарь для уборки пола выделен в полном объеме, промаркирован, используется по назначению, хранение упорядочено.

С целью контроля отобрана проба воды на соответствие СанПиН 1.2.4.1074-01, смывы на БГКП, готовая продукция на соответствие ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевых продуктов», обед на калорийность, проба 3-го блюда на С-витаминизацию, соль йодированная на содержание йода, кулинарное изделие на качество термической обработки. По полученным результатам лабораторных исследований: вода водопроводная, смывы с поверхностей, готовая продукция на соответствие требованиям ТР ТС 021/2011, калорийность обеда, С-витаминизация соответствуют требованиям санитарного законодательства.

Заключение:

По результатам проведенного санитарно-эпидемиологического обследования объектов хозяйственной и иной деятельности, работ, услуг, технологических процессов, рабочих мест – пищеблока Бюджетного учреждения « Комплексный центр социального обслуживания населения «Гармония» , расположенного по адресу: г. Мегион, ул. Ленина,63 ~~соответствует~~ санитарно-эпидемиологическим требованиям, установленным в государственных санитарно-эпидемиологических правилах и нормативах, технических регламентах: СанПиН 2.4.3259-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.4.1.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»

Лицо, проводившее обследование:

Помощник врача по общей гигиене

(подпись)

Н.А.Липкина
(Ф.И.О.)

Утверждаю:

Главный врач ФФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г. Нижневартовске и в Нижневартовском районе, в г. Мегионе и в г. Радужном»

(подпись)

Л.Н. Шафранова
(Ф.И.О.)

Лицо, присутствующее при обследовании
Директор

(подпись)

И.М. Комаров
(Ф.И.О.)