

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 Республике Северная Осетия - Алания

АКТ САНИТАРНО - ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО ОБСЛЕДОВАНИЯ (по заявке учреждения)

(АКТ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ МЕРОПРИЯТИЙ ПО НАДЗОРУ (по распоряжению))

Акт составлен

(время, дата и место составления акта)

На основании заявки № _____ от « _____ » _____ ;
распоряжения Главного государственного санитарного врача по территории № _____ от « _____ » _____ 200_г.

(должность, фамилия, имя, отчество должностного лица (лиц) руководителя, членов проверяющей группы, проводившего (ших) мероприятия по надзору)

Проведено санитарно-эпидемиологическое обследование (мероприятие по надзору) с _____ по _____ 200_г.

за соблюдением требований санитарных норм и правил при подготовке объекта к новому учебному году (при оформлении санитарно-эпидемиологического заключения на образовательную деятельность) в отношении:

(наименование юридического лица или фамилия, имя, отчество индивидуального предпринимателя, юридический адрес, ИНН)

в присутствии:

(должность, фамилия, имя, отчество должностного лица (должностных лиц) проверяемого юридического лица или индивидуального предпринимателя, в присутствии которого (которых) проводились мероприятия по надзору)

В результате проведенных мероприятий по надзору установлено:

(дата, время (промежуток времени) проведения мероприятий по надзору), сведения о результатах мероприятий по надзору с указанием выявленных нарушений законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, об их характере, о лицах, на которые возлагается ответственность за совершение указанных нарушений)

1. Свидетельство о гос. регистрации _____
2. Лицензия _____
3. Санитарно- эпидемиологическое заключение _____
4. ИНН _____
5. Количество работающих _____, представлено личных медицинских книжек установленного образца со сведениями о пройденных медицинских осмотрах, флюорографическом обследовании, профилактических прививках, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации _____
6. Количество мероприятий в предписании (плане-задании) _____, из них выполнено _____, процент выполнения _____ %.
7. Наличие программы визуального контроля _____
8. Проектная мощность _____ Списочный состав _____
9. Количество классов - комплектов _____, площадь на 1 учащегося _____ (при норме 2,5 кв.м., при углубленном изучении предметов 3,0 кв.м.)
10. Территория:

• Наличие _____ \ (отсутствие)
ограждения _____

• Наличие _____ (отсутствие) спортивной площадки-" _____ (оборудование)

Состояние асфальтового покрытия (целостность нарушена, (не нарушена)

• Состояние контейнерной площадки (оборудована согласно п.2.2.9. СанПиН 2.4.2.1178-02, (не оборудована)' _____

11. Здание типовое.(приспособленное) (подчеркнуть)

12. Санитарно-техническое состояние объекта удовлетворительное (неудовлетворительное) (описать конкретно):

• Проведен ремонт (капитальный, косметический, реконструкция, укрепление фундамента (подчеркнуть).

• Состояние кровли _____ капитальный, частичный ремонт (подчеркнуть) _____

• Состояние канализационной системы (выгреба) _____ капитальный,, частичный ремонт (подчеркнуть)

• Состояние водопроводной системы _____ ' _____ капитальный, частичный ремонт (подчеркнуть)

• Готовность системы отопления, котельных к работе в зимних условиях: что сделано _____

• Улучшение освещенности в _____ классах и кабинетах, из _____

13. Санитарно-техническое состояние санитарных узлов удовлетворительное (неудовлетворительное) _____

• Обеспеченность сантехприборами: унитазов _____ , при необходимости _____

• умывальных раковин _____ , при необходимости _____

14. Условия для организации физического воспитания:

• Санитарно-техническое состояние спортивного зала удовлетворительное (неудовлетворительное).

• Состояние естественной вентиляции _____

Состояние приточно-вытяжной вентиляции _____

15. Состояние учебных классов (кабинетов) удовлетворительное неудовлетворительное _____, количество кабинетов _____ , из них отремонтировано _____

• Кабинеты химии и физики подключены (не подключены) к системам коммуникации к демонстрационному столу _____ . _____

• Вытяжной шкаф _____ имеется _____ (отсутствует), его _____ исправность _____

• Кабинет вычислительной техники соответствует (не соответствует) требованиям СанПиН 2.2.2/2.4.1.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»: по площади _____ ,по расстановке мониторов _____ .

16.Наличие условий для организации питания: столовая работает на сырье, столовая на полуфабрикатах, буфет-раздаточная, условия созданы (отсутствуют) (подчеркнуть).

• Санитарно-техническое состояние пищеблока _____ удовлетворительное (неудовлетворительное) (описать конкретно).

• Пищеблок соответствует (не соответствует) санитарно-эпидемиологическим требованиям.

• наличие цехов _____ ;

• Организация участков _____ ;

• Условия для соблюдения технологии производства созданы (отсутствуют).

• Проведен косметический ремонт (капитальный ремонт).

• Система механической вытяжной вентиляции исправна (не функционирует, отсутствует) _____ ^ _____

• Водоснабжение _____ централизованное _____ (ввод _____ воды _____ отсутствует)

- Наличие горячей проточной воды, автономного электроводонагревателя с подводкой к моечным ваннам на случай отключения горячей воды

- Наличие умывальников при столовых: _____ при норме _____
- Состояние обеденного зала удовлетворительное (неудовлетворительное)

- Холодильное оборудование (количество единиц) _____ достаточно (недостаточно);
- Условия для раздельного хранения молочных и мясных продуктов созданы (отсутствуют).
- Технологическое _____ оборудование _____ (перечислить имеющиеся) _____

Указать недостающее _____

- Акты поверки холодильного и технологического оборудования представлены № _____ дата _____ (непредставлены)
- Обеспеченность столовой посуды достаточное (недостаточное) количество, _____ (наличие 2-х комплектов на 1 питающегося)

Указать недостающее _____

- Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами (наименование) _____

21. Организация медицинского обслуживания.

- Укомплектованность медработниками: _____ человек _____
- Состояние медицинского кабинета удовлетворительное (неудовлетворительное); оснащение кабинета оборудованием, инвентарем медикаментами соответствует (не соответствует) нормативам (описать).

22. Приобретены (указать количество единиц):

- Мебель _____
- Компьютеры _____
- Холодильное оборудование _____
- Технологическое оборудование _____
- Кухонный инвентарь _____
- Посуда _____
- Другое _____

23. Невыполненные мероприятия (выявленные нарушения санитарных норм и правил): _____

_____ что является нарушением Федерального закона от 30.03.99 № 52 - ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (статьи _____); СанПиН 2.4.2.1178-02 "Гигиенические требования к _____ условиям обучения в _____ общеобразовательных учреждениях» _____

Заключение:

- Подготовительные работы завершены (незавершены), учреждение принимается к новому учебному году (не принимается).
- Условия для воспитания и обучения соответствуют (не соответствуют) требованиям СанПиН 2.4.2.1178-02 "Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях».

(должность лица (лиц), в
присутствии которого
проводились мероприятия
по надзору)

(подпись)

(Ф.И.О.)

С-актом по результатам мероприятий по надзору (обследования) ознакомлен:

(руководитель юридического лица,[^]
ПБОЮЛ, либо уполномоченное лицо)

(подпись)

(Ф.И.О.)

Акт по результатам мероприятий по надзору (обследования) составлен:

(руководитель группы (должностное лицо),
проводившее мероприятия по надзору)

(подпись)

(Ф.И.О.)

К акту

прилагаются: _____

(акты отбора проб (образцов) продукции, протоколы (заклучения) проведенных исследований (испытаний), объяснения должностных лиц, на которые возлагается ответственность за выявленные нарушения, другие документы или их копии, связанные с результатами мероприятий по надзору)

Примечание: использовать акт как схему дополняя описанием ситуации по каждому пункту при проведении обследования (мероприятий по надзору)

Акт по результатам мероприятий (обследования) по надзору получил:
¹¹ " _____ 20 ____ г.

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 РСО-АЛАНИЯ

Акт по результатам мероприятий по надзору

Акт составлен _____

(время, дата и место составления акта)

На основании распоряжения Руководителя Управления Роспотребнадзора
по Ростовской области - главного государственного санитарного врача
(заместителя) по РСО-Алания № _____ от _____
специалистом - экспертом отдела надзора за условиями воспитания и обучения

(должность, Ф.И.О. должностного лица (лиц), проводившего(ших) мероприятия по надзору
Управления Роспотребнадзора по РСО-Алания проведены мероприятия
по надзору с _____ по _____ 2007г. за соблюдением
законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в
отношении _____

(наименование юридического лица или фамилия, имя, отчество
индивидуального предпринимателя) _____

в присутствии _____

(должность, фамилия, имя, отчество должностного лица

УСТАНОВЛЕНО:

1. Наличие вывески с информацией об индивидуальном предпринимателе,
государственной регистрации и наименовании зарегистрированного его
органа _____

2. Наличие книги отзывов и предложений _____

3. Наличие ассортиментного перечня по видам (одежда, обувь, игрушки и т.д.)

4. Наличие договора (контракта) на поставку продукции (указать номер, дату и
наименование поставщика): _____

5. Количество _____ проинспектированных образцов: _____

6. Наличие санитарно-эпидемиологических заключений на продукцию: _____

7. Наличие документов, подтверждающих безопасность продукции; соблюдение сроков действия: _____

8. Наличие достоверной информации о реализуемом товаре:

- об изготовителе _____

Подпись руководителя группы (должностного лица)

- о возрастном предназначении _____

- о сроках службы товара _____

9. наличие оформленных ценников, с указанием:

- наименования

товара _____

- подписи материально - ответственного лица _____

- печати организации, даты оформления _____

10. Организация хранения

продукции: _____

10.1. Наличие складских помещений : _____

10.2. Соблюдение требований хранения:

(создание условий, обеспечивающих защиту продукции от прямого попадания солнечных лучей и атмосферных

воздействий, паров газов и химических веществ)

10.3. Вентиляция: _____
(вытяжная вентиляция, естественное проветривание) _____

10.4. Наличие стеллажей; расстояние между стеллажами:

(не менее 0,7 м) _____

- Соответствие требованиям их оборудования:

- Расстояние от полки и стеллажа, от внутренних и наружных стен до изделия:

(не менее 0,2 м) _____

- Расстояние от отопительных приборов:

(не менее 1 м)

11. Сведения о состоянии здоровья работников, связанных с реализацией товаров детского ассортимента (своевременность прохождения флюорографического обследования и профилактических прививок)

12. В ходе обследования выявлены нарушения санитарно - эпидемиологических требований:
СанПин 2.4.7.007-93 «Производство и реализация игр и игрушек» _____
СанПиН 2.4.7./1.1.1286-03 «Гигиенические требования к одежде для детей, подростков и взрослых» _____

Сан ПиН 2.4.7.960 -00 «Гигиенические требования к изданиям книжным и журнальным для детей и подростков

Сан ПиН №42 - 125 -4390 - 87 «Вложение химических волокон в материалы для детской одежды и обуви в соответствии с их гигиеническими показателями _____

13. Сведения о наложении штрафных санкций, в том числе по статьям КоАП РФ _____

Подпись руководителя группы (должностного лица) _____

Мероприятия по надзору проводились в моем (нашем) присутствии:

(должность лица (лиц), в _____ (подпись) _____ (фамилия, имя, отчество) _____

присутствии которого проводились мероприятия по надзору) _____

С актом ознакомлен:

(руководитель юридического _____ (фамилия, имя, отчество) _____

лица, ПБОЮЛ либо уполномоченное лицо)

Акт составлен:

(руководитель группы (должностное _____ (подпись) _____ (фамилия, имя, отчество) _____

лицо) проводившее мероприятия по надзору)

К акту прилагаются _____

_(акты отбора проб (образцов) продукции _____

объяснения должностных лиц, на которые возлагается ответственность _____

за выявленные нарушения, другие документы или их копии, _____

связанные с результатами мероприятий по надзору) _____

Акт получил:

«_» _____ 2008г.

(руководитель юридического _____ (подпись) _____ (фамилия, имя, отчество) _____

лица, ПБОЮЛ либо уполномоченное лицо)

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 Республике Северная Осетия-Алания

АКТ САНИТАРНО - ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО ОБСЛЕДОВАНИЯ

(по заявке учреждения)

(АКТ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ МЕРОПРИЯТИЙ ПО НАДЗОРУ (по распоряжению)

Акт составлен

(время, дата и место составления акта) _____

На основании заявки № _____ от « _____ » _____ 200_

г. _____, распоряжения Главного государственного санитарного врача по территории № _____ от « _____ » _____ 200_ г.

(должность, фамилия, имя, отчество должностного лица (лиц) руководителя, членов проверяющей группы, проводившего (ших) мероприятия по надзору) _____,

Проведено санитарно-эпидемиологическое обследование (мероприятие по надзору) с _____ по _____ 200_ г.

за соблюдением требований санитарных норм и правил при подготовке объекта к новому учебному году (при оформлении санитарно-эпидемиологического заключения на образовательную деятельность) в отношении:

(наименование юридического лица или фамилия, имя, отчество индивидуального предпринимателя, юридический адрес, ИНН) _____ в присутствии:

_____, (должность, фамилия, имя, отчество должностного лица (должностных лиц) проверяемого юридического лица или индивидуального предпринимателя, в присутствии которого (которых) проводились мероприятия по надзору)

По результатам проверки

установлено: _____

(дата, время (промежуток времени) проведения мероприятий по контролю, сведения о результатах мероприятий по контролю с указанием выявленных нарушений законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, об их характере, о лицах, на которые возлагается ответственность за совершение указанных нарушений)

15. Свидетельство о гос. регистрации ^ ^ _____ от _____

16. Лицензия _ ^ _____ от _____ действительна до _____

17. Санитарно-эпидемиологическое заключение № _____ от _____ действительно до _____

18. ИНН

от _____

19. Количество сотрудников в соответствии со списочным составом _____, представлено _____ личных медицинских книжек установленного образца со сведениями о пройденных медицинских осмотрах, флюорографическом обследовании, профилактических прививках, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации _____ документы, подтверждающие прохождение медицинских осмотров сотрудниками _____

20. Количество мероприятий _____ в предписании должностного лица № _____ от _____, из них выполнено _____, % выполнения _____

21. Наличие программы визуального контроля _____

8. Проектная мощность _____ Списочный состав _____ Количество детей на момент проверки _____ причина отсутствия _____

9. Количество групп _____; групп кратковременного пребывания _____, количество детей _____

10. Размещение:

Подъездные пути к ДОУ _____ наличие дорожек (асфальтовых, бетонированных _____ или _____ с _____ другим _____ твердым _____ покрытием) • Состояние асфальтового покрытия (целостность нарушена (не нарушена))

11. Участок:

- Ограждение (забор высотой не менее 1,6м и полоса зеленых насаждений) _____
- Озеленение не менее 50% площади территории ДОУ _____, ограждение групповых площадок кустарниками _____, отсутствие кустарников и деревьев с ядовитыми плодами _____
- Наличие зонирования территории: да (нет)
- Зоны игровой территории:
 - количество групповых площадок: _____ обеспеченность ими для каждой группы да (нет)
 - теньевые навесы на каждой групповой площадке: да (нет), количество _____
- игровые площадки оборудованы малыми игровыми формами да (нет). соответствуют возрасту и росту детей да (нет)
- Оборудование групповых площадок: _____ отсутствует, _____ наличие (перечислить) _____

_____ наличие песочниц _____

Состояние асфальтового покрытия (целостность нарушена, (не нарушена))

• Состояние контейнерной площадки: оборудована (не оборудована), наличие бетонированной площадки, _____ контейнеров _____ с крышками _____

12. Наличие наружного искусственного освещения

13. Здание _____ типовое _____ (приспособленное), этажность _____

Н.Санитарно-техническое состояние объекта удовлетворительное (неудовлетворительное) (подчеркнуть) _____ и описать: _____

• Проведен ремонт (капитальный, косметический, реконструкция, укрепление фундамента (подчеркнуть)).

• "Состояние кровли _____ капитальный, частичный ремонт (подчеркнуть)

• Состояние канализационной системы (выгреб) _____ капитальный, частичный ремонт (подчеркнуть)

• Состояние водопроводной системы _____ капитальный, частичный ремонт (подчеркнуть)

• Состояние, готовность системы отопления, котельных к работе в зимних условиях: что сделано _____

• Состояние, готовность системы _____ освещения

• Санитарно-техническое состояние санитарных узлов

удовлетворительное

(неудовлетворительное) _____

• Обеспеченность сантехприборами: унитазов _____, при необходимости

• умывальных раковин _____, при необходимости _____

• Условия для организации физического воспитания:

• Санитарно-техническое состояние спортивного зала удовлетворительное (неудовлетворительное) _____ ^

• Санитарно-техническое состояние музыкального зала удовлетворительное (неудовлетворительное) _____

15. Состояние групповых ячеек (удовлетворительное, неудовлетворительное): проведен ремонт _____ в _____ группах, _____ из

• Соответствие индивидуальных шкафчиков для одежды списочному составу детей _____

- Соответствие кроватей в спальнях помещениям списочному составу детей
- Обеспечение естественной вентиляции наличие (отсутствие) фрамуг, форточек
- Туалетные помещения (соответствие гигиеническим нормам): количество умывальников для ясельных групп _____, при норме _____; для групп дошкольного возраста _____, при норме _____; количество унитазов _____, при норме _____; наличие шкафа для горшков _____ наличие хозяйственного шкафа _____, наличие душевой сетки с гибким шлангом _____
- Наличие отдельно оборудованной буфетной _____ соответствие площади _____
- Количество _____ моечных _____ ванн _____ в буфетных _____
- Горячая вода к моечным ваннам в буфетной подведена (не подведена) _____
- Наличие воздушных разрывов при подключении моечных ванн к канализации (имеются, _____ отсутствуют)
- 16. Физкультурное оборудование (лестницы гимнастические, гимнастическая стенка, снаряды для пролезания, ребристые доски, гимнастические скамейки) _____
- 17. Наличие помещения для занятий детей с использованием компьютеров _____
- 18. Медицинский блок: медицинский кабинет, процедурная, изолятор (отсутствует) _____
- Наличие _____ лицензии _____ на медицинскую деятельность _____
- Состояние медицинского кабинета удовлетворительное (неудовлетворительное); Оснащение кабинета оборудованием и инструментарием соответствует (не соответствует) нормативам _____ наличие _____
- холодильника _____ для _____ вакцин _____ и медикаментов _____
- Наличие бактерицидных ламп: количество _____ стационарных _____, переносных _____
- Укомплектованность медработниками _____ по штату _____ фактически _____ (наименование ЛПУ) _____
- 19. Наличие условий для организации питания:
- Санитарно-техническое состояние пищеблока удовлетворительное (неудовлетворительное).
- Проведен косметический ремонт (капитальный ремонт).
- Система механической вытяжной вентиляции исправна (не функционирует, отсутствует) _____
- Водоснабжение централизованное (нецентрализованное, привозное), ввод воды отсутствует _____

- Наличие емкостей _____ запаса воды
 - Наличие горячей _____ проточной воды
 - Наличие автономного электроводонагревателя с подводкой к моечным ваннам на случай отключения горячей воды
 - Набор _____ помещений _____ пищеблока (перечислить) _____
 - Организованы _____ участки (отсутств уют) _____
 - Холодильное оборудование (количество единиц) _____ состояние (удовлетворительное, неудовлетворительное) _____
 - Соблюдение режима работы холодильного оборудования: соблюдается (нарушается) температура _____ термометры _____ имеются (отсутствуют) _____
 - Условия для раздельного хранения молочных и мясных продуктов: созданы (отсутствуют)
 - Технологическое оборудование: _____ (перечислить имеющееся) _____
 - Недостающее _____ состояние _____ (удовлетворительное, неудовлетворительное)
 - Наличие духовых _____ (жарочных шкафов) _____
 - Столовой посуды достаточно (недостаточно) количество, _____ (наличие 2-х комплектов на 1 питающегося)
 - Питание детей организовано _____ в групповой ячейке _____
 - Питание детей организовано в общей столовой _____ Наличие умывальников при столовой для личной гигиены детей _____
 - Наличие моечной столовой посуды _____ количество моечных ванн _____
 - Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами (наименование) _____
 - Перечислить фирмы - поставщики продуктов питания
 - Укомплектованность кадрами пищеблока: количество человек по штатному расписанию _____ фактически _____ *
 - Наличие 3-х комплектов санитарной одежды. санитарной одежды (отсутствие) _____
 - Наличие санитарной одежды для уборки помещений, ^ мытья посуды, раздачи пищи _____
20. Наличие договоров: на вывоз ТБО: № _____ от _____, на проведение дератизационных, дезинсекционных и дезинфекционных работ: № _____ от _____ и утилизацию ртутьсодержащих ламп: № _____ от _____, документы, подтверждающие выполнение работ по договорам _____

21. Приобретены (указать количество единиц):

- Мебель _____

Компьютеры, _____

- Холодильное оборудование _____

и Технологическое оборудование, _____

- Кухонный инвентарь _____

• Посуда _____ ^ _____

• Другое _____ / _____

23. Невыполненные мероприятия (выявленные нарушения санитарных норм и правил): _____

_____ что является нарушением Федерального закона от 30.03.99 № 52 - ФЗ

"О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (статьи _____), СанПиН

2.4.1.1249 - 03 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и

организации режима работы дошкольных образовательных учреждений» (п.п. _____)

Заключение: _____

- Подготовительные работы завершены (незавершенны), учреждение принимается к новому учебному году (не принимается).

• Условия для воспитания и обучения соответствуют (не соответствуют) требованиям СанПиН 2.4.1.1249 - 03 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений»

Мероприятия по надзору проводились в моем (нашем) присутствии (обследование):

(должность лица (лиц), в _____ (подпись) _____ (Ф.И.О.) _____

присутствии которого проводились мероприятия по надзору)

С актом по результатам мероприятий по надзору (обследования) ознакомлен:

(руководитель юридического лица, _____ (подпись) _____ (Ф.И.О.) _____

ПБОЮЛ, либо уполномоченное лицо)

Акт по результатам мероприятий по надзору (обследования) составлен:

(руководитель группы (должностное лицо), _____ (подпись) _____ (Ф.И.О.) _____

проводившее мероприятия по надзору)

К акту

прилагаются: _____

(акты отбора проб (образцов) продукции, протоколы (заключения) проведенных исследований (испытаний), объяснения должностных лиц, на которые возлагается ответственность за выявленные нарушения, другие документы или их копии, связанные с результатами мероприятий по надзору)

Примечание: использовать акт как схему дополняя описанием ситуации по каждому пункту при проведении обследования (мероприятий по надзору)

Акт по результатам мероприятий (обследования) по надзору получил:

" _ " 20 г.

«Согласовано»

Руководитель

Управления Роспотребнадзора _____

«Утверждено»

Руководитель учреждения

_____ 2022г

**Ассортимент продуктов,
входящих в дорожный набор - «сухой паек»
с организацией питания в пути следования железнодорожным
транспортом (автотранспортом)**

1. Хлеб черный, белый
2. Колбаса полукопченая, сырокопченая
3. Сыр твердый
4. Пюре картофельное, вермишель быстрого приготовления из концентратов
5. Мучные кондитерские изделия без крема (пряники, вафли, печенье) в индивидуальной упаковке
6. Сухари, печенье, галеты, хлебцы хрустящие в индивидуальной упаковке
7. Овощи, фрукты свежие
8. Вода питьевая бутилированная негазированная
10. Сок фруктовый в индивидуальной промышленной упаковке
11. Чай в пакетиках, сахар в промышленной упаковке
12. Молоко сгущенное

Алгоритм действий должностного лица при осуществлении мероприятия по контролю по разделу гигиена
(предприятие пищевой промышленности, предприятие общественного питания, торговли продуктами питания).

1. Оценка гигиенической значимости объекта и категории сложности мероприятия по контролю.

2. Определение вида и кратности проведения мероприятия по контролю:

Плановая проверка - не чаще 1 раза в 2 года;

Внеплановая проверка:

по контролю исполнения предписаний;

по обращению, заявлению юридических лиц, индивидуальных предпринимателей, граждан;

при возникновении угрозы здоровью и жизни граждан;

санитарно-эпидемиологическая экспертиза для целей выдачи санитарно-эпидемиологического заключения.

3. Установление наличия разрешительных документов на деятельность (санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии объекта санитарным нормам и правилам; санитарно-эпидемиологическое заключение на производство новых пищевых продуктов; санитарно-эпидемиологическое заключение на оборот алкогольной продукции).

4. Определение перечня нормативных правовых актов, оцениваемых в ходе контрольно-надзорных мероприятий (плановая проверка, внеплановая проверка, санитарно-эпидемиологическая экспертиза).

5. Определение трудозатрат специалистов, участвующих в мероприятии по контролю (в соответствии с нормативами деятельности на проведение мероприятий по контролю).

6. Формирование программы лабораторного обеспечения контрольно-мероприятия по контролю (в соответствии с нормативами деятельности на проведение мероприятий по контролю)..

7. Оформление материалов по результатам мероприятий по контролю.

7.1. Схема акта плановой проверки.

- Общие сведения: наименование предприятия, адрес, форма собственности, режим работы, форма обслуживания посетителей, технологический цикл, производство продукции для реализации вне предприятия.

- Наличие документов:

- программа производственного контроля, результаты исполнения;

- договор аренды или свидетельство о регистрации права собственности;

- договор на сбор и вывоз ТБО;

- договор на обработку спецодежды;

- договор с соответствующей организацией на проведение работ по дератизации и дезинсекции;

- паспорта и акты испытания систем механической вентиляции;

- санитарный паспорт на специальный транспорт для перевозки прдуктов;
- личные медицинские книжки персонала;
- технологические карты, технико-технологические карты, ТУ, рецептуры, документы, подтверждающие качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов.

- Размещение объекта по отношению к жилой застройке. Расположение и оборудование загрузочного входа, порядок загрузки. Организация служебного входа и входа для посетителей. Благоустройство и содержание территории, подъездных путей. Оборудование контейнерной площадки, условия сбора и вывоза ТБО.

- Водоснабжение и канализация:

- тип инженерного обеспечения;

- наличие холодного, горячего и дублирующего горячего водоснабжения; наличие во всех производственных цехах умывальных раковин для рук; выполнение подводки воды, в т.ч. к технологическому оборудованию;

- наличие раздельных систем производственной и бытовой канализации, изолированность системы канализации предприятия для встроенных объектов;

- порядок прокладки внутренних канализационных сетей;

- наличие воздушных разрывов при подсоединении моечных и производственных ванн, технологического оборудования;

- наличие сливных трапов в производственных помещениях; - наличие отдельного туалета и раковины для мытья рук посетителей; исправность сетей и оборудования.

- Вентиляция, отопление, освещение и условия труда:

- характеристика системы отопления;

- характеристика естественной вентиляции;

- наличие и характеристика систем механической вентиляции (условия забора и удаления воздуха, оборудование, исправность и эффективность, наличие МВО);

- характеристика искусственного освещения, наличие защитной арматуры, размещение светильников в проекции над технологическим оборудованием;

- шумозащитные мероприятия на объекте;

- соответствие условий труда гигиеническим требованиям;

- санитарно-бытовое обеспечение сотрудников.

- Оборудование, устройство и содержание помещений:

- набор, площадь, взаимосвязь и оборудование помещений, их гигиеническая оценка;

- и?

- обеспечение поточности технологического процесса:

- внутренняя отделка и санитарно-техническое состояние помещений;

- установка бактерицидных ламп в регламентированных производственных цехах;

- обеспеченность технологическим, холодильным оборудованием, инвентарем, тарой,

- посудой и материалами, разрешенными к применению в установленном порядке;

- наличие, условия хранения и использования разделочного инвентаря;

характеристика условий и оценка режима санитарной обработки столовой и кухонной посуды, оборотной тары;

- наличие промаркированного уборочного инвентаря, условия его хранения;
- наличие моющих и дезинфицирующих средств;
- периодичность и порядок проведения текущих и генеральных уборок.
- Транспортировка, прием и хранение сырья, пищевых продуктов
условия доставки (транспортировки) пищевых продуктов, в т.ч. скоропортящихся;
наличие документов подтверждающих происхождение, качество и безопасность пищевых продуктов, принятых в организацию общественного питания;
- исключение приема в организацию запрещенного сырья и пищевых продуктов;
- оценка условий хранения продуктов в целом и индивидуально по группам товаров (наличие стеллажей, подтоварников, достаточность холодильного оборудования, целостность тары и упаковки, наличие и сохранность этикеток (ярлыков) на таре поставщика, соблюдение температурно - влажностного режима, сроков хранения, товарного соседства, норм складирования);
оценка условий хранения «забракованной пищевой продукции», порядка ее утилизации (уничтожения).
- Обработка сырья и производство продукции:
соответствие ассортиментного перечня возможностям предприятия;
достаточность и исправность технологического, холодильного, теплового оборудования;
обеспеченность цехов (участков) производственными ваннами;
соблюдение требований к раздельной обработке сырых и готовых к употреблению продуктов;
соблюдение требований по первичной обработке сырья и производству полуфабрикатов;
соблюдение сроков и режима хранения скоропортящихся продуктов; соблюдение требований технологических инструкций при производстве продукции; порядок использования фритюрного жира; условия для обработки яйца;
- соблюдение требований к вторичной обработке овощей и производству салатов;
- соблюдение требований СН при производстве блюд и продуктов «риска».
- Раздача блюд и отпуск продукции:
Оборудование линии раздачи, обеспеченность раздаточным инвентарем, столовой посудой (исключение повторного использования посуды разового пользования).
Порядок бракеража готовой продукции.
Соблюдение температурного режима и сроков реализации блюд.
Наличие, порядок использования и учет остатков пищи.
Условия оборота готовых блюд при необходимости их транспортирования.
- Условия оборота полуфабрикатов и готовой продукции при реализации через торговую сети
наличие согласованной в установленном порядке НТД;

наличие санитарно-эпидемиологического заключения на продукцию; характеристика оборотной тары и упаковочных материалов; - наличие информации (маркировки) в полном объеме; оформление сопроводительных документов; оценка качества оказания услуг по реализации товаров; хранение и утилизация пищевых отходов.

- Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами
- Личная гигиена персонала

оценка полноты и своевременности медицинского осмотра и гигиенического обучения персонала;

характеристика условий для соблюдения личной гигиены персонала; соблюдение сотрудниками правил личной гигиены; организация ежедневного осмотра персонала; организация централизованной стирки спецодежды.

- Организация производственного контроля.
- Наличие на предприятии нормативных правовых актов санитарного законодательства.
- **Санитарные требования к выработке кондитерских изделий с кремом (объем производства - до 300 кг кондитерских кремовых изделий в сутки).**

Набор и взаимосвязь помещений, их гигиеническая оценка.

Наличие бактерицидных ламп, дез.ковриков в регламентированных помещениях.

Оборудование для просеивания муки, его обслуживание.

Характеристика применяемых форм и листов.

Оборудование моечных помещений, яйцебитни.

Порядок санитарной обработки внутрицеховой тары и инвентаря;

оборотной тары;

помещений, оборудования и инвентаря яйцебитни;

отсадочных мешков, наконечников, венчиков;

кремосбивальной машины и прочего оборудования.

Условия хранения и подготовки сырья к производству.

Порядок использования яйца, приготовления и хранения яичной массы.

Соблюдение рецептуры, технологического и гигиенического регламента при производстве полуфабрикатов.

Порядок приготовления, хранения и использования сиропа, обсыпной крошки.

Условия оборота крема:

приготовление, хранение и использование крема;

использование инвентаря, тары;

учет расхода крема, выдачи и сдачи инвентаря.

Упаковка, маркировка и хранение готовой продукции; документация.

Условия реализации готовой продукции, наличие согласованного перечня торговых организаций, занятых реализацией кондитерских изделий с кремом.

- **Санитарные требования к производству мягкого мороженого**

Набор и оборудование помещений.

Хранение, восстановление и использование молочной смеси.

Порядок отпуска готового продукта.

Санитарная обработка оборудования, инвентаря, тары и посуды.

8. Действия (полномочия) должностного лица по факту выявленных нарушений законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения осуществляются в соответствии с Кодексом об административных правонарушениях Российской Федерации .