



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 Новосибирской области**

Челюскинцев ул., д.7а, г. Новосибирск, 630132

телефон 220-26-78 факс 220-28-75 E-mail: Upravlenie@54.rosпотребnadzor.ru <http://www.54.rosпотребnadzor.ru>

ОКПО 075861582, ОГРН 1055406024794 ИНН/КПП 5406306550/540701001

от «01» июля 2025 г., 13 час.00 мин. № 354250041000111878823

(дата и время составления акта)

г.Новосибирск, ул.Челюскинцев, 7а

(место составления акта)

**Акт выездной проверки
(плановой/внеплановой)**

1. Выездная проверка проведена в соответствии с планом плановых проверок на 2025г.

(указывается ссылка на решение уполномоченного должностного лица контрольного (надзорного) органа о проведении выездной проверки, учетный номер выездной проверки в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий).

2. Выездная проверка проведена в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора).

(наименование вида государственного контроля (надзора), вида муниципального контроля в соответствии с единым реестром видов федерального государственного контроля (надзора), регионального государственного контроля (надзора), муниципального контроля)

3. Выездная проверка проведена:

1. Ташкина Ирина Владимировна – главный специалист - эксперт отдела надзора по гигиене труда, коммунальной гигиене;
2. Дябина Кристина Владимировна – главный специалист - эксперт отдела эпидемиологического надзора;
3. Федоренко Алена Сергеевна - главный специалист отдела надзора по гигиене питания, гигиене детей и подростков.

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности инспектора (инспекторов, в том числе руководителя группы инспекторов), уполномоченного (уполномоченных) на проведение выездной проверки. При замене инспектора (инспекторов) после принятия решения о проведении выездной проверки, такой инспектор (инспекторы) указывается (указываются), если его (их) замена была проведена после начала выездной проверки)

4. К проведению выездной проверки были привлечены:

специалисты:помощники врача по коммунальной гигиене: Чурилова Г.В., техник Мозговая О.В.

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности специалистов);

эксперты (экспертные организации):

Каримов Рамиль Мубаракovich - заведующий отделением гигиены труда, коммунальной гигиены; врач по общей гигиене;

Нукенова Елена Кенесовна - заведующая отделением гигиены питания,
Мельников В.И. - врач по гигиене труда
Теплоухова О.А. - врач по общей гигиене
Аттестат об аккредитации от 15.04.2015г. № RA.RU.510117, выданный Федеральной
службой по аккредитации, утвержденный Приказом от 15.04.2015 г. № А-1627.

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии) должности экспертов, с указанием сведений о статусе эксперта в реестре экспертов контрольного (надзорного) органа или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации)

5. Выездная проверка проведена в отношении:

ГАУ ССО НСО «Дом-интернат для граждан пожилого возраста и инвалидов
«Новосибирский дом ветеранов»

(указывается объект контроля, в отношении которого проведена выездная проверка)

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению):

630123, Новосибирская область, город Новосибирск, ул. Жуковского, д.98

(указываются адреса (местоположение) места осуществления контролируемым лицом деятельности или места нахождения иных объектов контроля, в отношении которых была проведена выездная проверка)

7. Контролируемые лица:

Государственное автономное учреждение стационарного социального обслуживания
Новосибирской области «Дом-интернат для граждан пожилого возраста и инвалидов
«Новосибирский дом ветеранов»

ОГРН 1025401009149, ИНН 5402110027

(указываются фамилия, имя, отчество (при наличии) гражданина или наименование организации, их индивидуальные номера налогоплательщика, адрес организации (ее филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), ответственных за соответствие обязательным требованиям объекта контроля, в отношении которого проведена выездная проверка)

8. Выездная проверка проведена в следующие сроки:

с «18» июня 2025 г., 10 час. 00 мин. по «01» июля 2025 г., 13 час. 00 мин.

(указываются дата и время фактического начала выездной проверки, а также дата и время фактического окончания выездной проверки, при необходимости указывается часовой пояс)

проведение выездной проверки не приостанавливалось

(указывается основание для приостановления проведения выездной проверки, дата и время начала, а также дата и время окончания срока приостановления проведения выездной проверки)

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил:

с 19.06.2025г. 10:00 по 19.06.2024 г. 15:00

(5 часов 30 минут) (рабочие дни, часы, минуты)

(указывается срок (рабочие дни, часы, минуты), в пределах которого осуществлялось непосредственное взаимодействие с контролируемым лицом по инициативе контролируемого лица)

9. При проведении выездной проверки совершены следующие контрольные (надзорные) действия:

1) осмотр; 2) опрос; 3) получение письменных объяснений; 4) истребование документов; 5) отбор проб (образцов); 6) инструментальное обследование; 7) испытание; 8) экспертиза

(указывается первое фактически совершенное контрольное (надзорное) действие: 1) осмотр; 2) досмотр; 3) опрос; 4) получение письменных объяснений; 5) истребование документов; 6) отбор проб (образцов); 7) инструментальное обследование; 8) испытание; 9) экспертиза; 10) эксперимент).

1) Осмотр в следующие сроки:
с 19.06.2025г. 10:50 по 19.06.2024 г. 15:00
по месту: 630123, Новосибирская область, город Новосибирск, ул. Жуковского, д.98
по результатам, которого составлен: протокол осмотра № 1314/1 от 24.06.2024 г.

2) Опрос в следующие сроки:
с «19»июня 2025 г., 14 час. 50 мин. по «19»июня 2024 г., 14 час. 55 мин.
по месту: 630123, Новосибирская область, город Новосибирск, ул. Жуковского, д.98
по результатам, которого составлен: протокол осмотра 354250041000111878823 от 19.06.2025г.

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий)

по результатам, которого составлен: протокол опроса от 19.06.2025 г.

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

3) Получение письменных объяснений в следующие сроки:
с «19» июня 2025 г., 14 час. 40 мин. по «19» июня 2025 г., 14 час. 50 мин.
по месту: 630123, Новосибирская область, город Новосибирск, ул. Жуковского, д. 98
по результатам, которого составлен: объяснения от 19.06.2025г.

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий)
по результатам, которого составлен: объяснения от 19.06.2025 г.

4) Истребование документов в следующие сроки:
с «19» июня 2025 г., 14 час. 40 мин. по «19» июня 2025 г., 14 час. 50 мин.
по месту: 630123, Новосибирская область, город Новосибирск, ул. Жуковского, д.98
(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий)

по результатам, которого составлен: требование о предоставлении документов от 19.06.2025г.

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

5) Отбор проб образцов в следующие сроки:
с «19» июня 2025 г., 09 час. 40 мин. по «19» июня 2025 г., 11 час. 50 мин.
по месту: 630123, Новосибирская область, город Новосибирск, ул. Жуковского, д.98
(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий)

по результатам, которого составлен: определение о назначении экспертизы

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

6) Инструментальное обследование в следующие сроки:
с «19» июня 2025 г., 14 час. 00 мин. по «19» июня 2025 г., 15 час. 00 мин.
по месту: 630123, Новосибирская область, город Новосибирск, ул. Жуковского, д.98
(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий)

по результатам, которого составлен:определение о назначении экспертизы

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

7) Экспертиза в следующие сроки: с 23.06.2025 по 27.06.2025

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий)

по результатам, которого составлен: экспертное заключение по результатам лабораторных исследований № 2556/1-856-О от 26.06.2025, протокол испытаний №54-00/29153-25 от 26.06.2025, протокол испытаний №54-00/29154-25 от 26.06.2025, протокол испытаний №54-00/29156-25 от 26.06.2025, протокол испытаний №54-00/29157-25 от 26.06.2025, протокол испытаний №10.971 от 27.06.2025г., экспертное заключение 2516/1-1874-О от 27.06.2025г., протокол испытаний № 54-00/29127-25 от 25.06.2025г., протокол испытаний №54-00/29128-01-25 от 25.06.2025г., экспертное заключение №2517/1-1733-О от 23.06.2025г., протокол измерений №3433 от 20.06.2025г

10. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения:

документы, подтверждающие полномочия законного представителя ГАУ ССО НСО «Дом-интернат для граждан пожилого возраста и инвалидов «Новосибирский дом ветеранов»; приказ о назначении на должность, должностная инструкция должностного лица, участвующего в проверке и документы, удостоверяющие его личность; документы, подтверждающие эксплуатацию помещений; программа производственного контроля; результаты лабораторных исследований, проведенных в рамках производственного контроля на 2025г.; заключительный акт по проведению периодического медицинского осмотра персонала за 2024-2025 гг.; журналы регистрации проведения генеральных уборок; договор на вывоз медицинских отходов класса А, Б, В; журнал контроля вывоза отходов класса Б; договор на проведение дератизации и дезинсекции помещений, документы, подтверждающие выполнение этих работ; документы, подтверждающие проведение истребительных мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами; договоры на вывоз ТБО, на централизованную стирку санитарной одежды, акты выполненных работ, документы, подтверждающие внедрение и поддержание процедур, основанных на принципах ХАССП; документы, удостоверяющие безопасность и прослеживаемость пищевой продукции и сырья; контрольные журналы: журналы осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, бракеражные журналы; журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.

(указываются рассмотренные при проведении выездной проверки документы и сведения, в том числе: 1) находившиеся в распоряжении контрольного (надзорного) органа); 2) представленные контролируемым лицом; 3) полученные посредством межведомственного взаимодействия; 4) иные (указать источник).

11. По результатам выездной проверки установлено:

ГАУ НСО ССО «Новосибирский дом ветеранов» в соответствии с распоряжением от 22.08.2023 г. № 607-рп было переименовано в Государственное автономное учреждение стационарного социального обслуживания Новосибирской области «Дом-интернат для граждан пожилого возраста и инвалидов «Новосибирский дом ветеранов» (ГАУ ССО НСО «Дом-интернат для граждан пожилого возраста и инвалидов «Новосибирский дом ветеранов»).

Установлено, что ГАУ ССО НСО «Дом-интернат для граждан пожилого возраста и инвалидов «Новосибирский дом ветеранов» находится по адресу: ул. Жуковского, 98, в Заельцовском районе г. Новосибирска. Территория зонирована в соответствии с СанПиН 3678 - 20 г. «Санитарно – эпидемиологические требования к размещению, устройству,

оборудованию, содержанию санитарно - гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания», п. 2.2.

Имеется зона отдыха для проживающих, физкультурно – оздоровительная зона (функционирует в летний период), административный корпус № 1, корпус № 2 продуктовый склад, площадка для сбора ТКО, беседки для курения.

Прием лиц пожилого возраст осуществляется через отдельный вход в соответствии с СП 3678 – 20 г., п. 3.2.

Корпус пятиэтажный. Спальные комнаты для проживания находятся на 2 – 5 этаж. Количество проживающих в комнатах от 1 до 2 человек. Выборочно обследованы спальные комнаты № 227, 335, 436, 526. Комнаты обеспечены инвентарем: кроватями, стульями, тумбочками по числу проживающих, столами, шкафами в соответствии с СП 3678 – 20 г., п. 6.1.

В каждой комнате имеется умывальная зона с умывальной раковиной. Естественное освещение осуществляется через оконные проемы. Вентиляция комнат естественная с протоком воздуха через окна и двери. Искусственное освещение в помещениях корпуса осуществляется люминесцентными или светодиодными лампами. Отопительные приборы с гладкой поверхностью без повреждений.

В соответствии с СП 3678 – 20 г. корпус оборудован 3 лифтами, в том числе один из них – грузопассажирский, п. 3.3.

На каждом этаже имеется по 2 санузла: на 3 – 4 кабинки, а так же по 2 душевые с постирочной. На 2 – 5 этажах оборудованы бытовые комнаты, в комнате 2 холодильника, гладильная доска с утюгом, стол в соответствии СП 3678 – 20 г. п. 6.7. Смена постельного белья 1 раз в неделю в соответствии с СП 3678 – 20 г., п. 8.6. Чистое белье хранится на полках в отдельном шкафу в комнате сестры – хозяйки на 2 – 3 этажах. Каждому проживающему выдается простыня, наволочка, пододеяльник, 3 полотенца в соответствии с СП 3678 – 20 г., п. 6.1.

В административном корпусе имеется приемно-карантинное отделение с изолятором. Изолятор на три койки.

В административном корпусе № 1 на первом этаже в результате осмотра помещений обнаружен таракан, что не соответствует СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" п. 88, 98.

В корпусе № 2 на складе продуктов полы с нарушениями целостности, плитка поломана в связи с подъёмом грунтовых вод, а также нарушена целостность потолка, что не соответствует п. 9.21 СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг".

Отходы класса «Б» вывозятся по договору с ФБУН ГНЦ ВБ «Вектор». Медицинские отходы класса «Г» временно хранятся в отдельно стоящем контейнере, вывозятся на утилизацию ООО «СибРтуть». Сбор, временное хранение и утилизация медицинских отходов выполняются в соответствии с СП 3678 – 20 г.

Представлен журнал гигиенического обучения персонала правилам по безопасному обращению с медицинскими отходами, что соответствует 2.1.3684 – 21 СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных,

общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» п. 166.

Моющие и дезинфицирующие средства имеются. Уборочный инвентарь промаркирован. Представлен договор на оказание услуг по дератизации и дезинсекции помещений. Генеральная уборка помещений проводится 1 раз в месяц в соответствии с СП 3678 – 20 г., п. 8.5., ведутся журналы генеральных уборок.

Временное хранение ТКО осуществляется на двух оборудованных площадках с твёрдым покрытием, огражденных с трех сторон, с крышками, что соответствует СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» п. 3.

В учреждении имеется программа производственного контроля утверждённая директором. Лабораторные исследования по программе производственного контроля осуществляются ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Новосибирской области». Произведен отбор проб; дез.средство: р-р «БиаХлор»; смывы с объектов внешней среды». В манипуляционных кабинетах (корпус-1, корпус-1) (класс чистоты помещения В) в воздухе санитарно-микробиологические показатели золотистый стафилококк (*S.aureus*) и общее микробное число (ОМЧ) не нормируются согласно требованиям СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг", раздел IV.– экспертное заключение №2516/1-1874-О от 27.06.2025г, протокол № 54-00/29128-01-25 от 25.06.2025

Измерение массовой доли активного вещества дезинфицирующего раствора соответствует заявленной концентрации - экспертное заключение №10.971 от 27.06.2025г, протокол № 54-00/29127-25 от 25.06.2025

Эпидемиология:

Медицинское обслуживание выполняется в отдельном блоке помещений на первом этаже отделения социально-медицинской помощи. Медицинская деятельность по ул. Жуковского,98 осуществляется в соответствии с лицензией, в том числе при оказании первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по лечебной физкультуре, медицинскому массажу, организации сестринского дела, сестринскому делу, физиотерапии; при оказании первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по организации здравоохранения и общественному здоровью, терапии; при оказании первичной специализированной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях; при проведении медицинских экспертиз по экспертизе качества медицинской помощи.

В составе отделения находятся следующие помещения: пост дежурной медсестры площадью, манипуляционный кабинет площадью, комната хранения лекарственных препаратов, приемно-карантинное отделение с изолятором (на момент проведения проверки находится на ремонте), кабинет заведующего, кабинет психиатра, кабинет фельдшера, кабинет массажа, кабинет старшей медицинской сестры, санузел, комната временного хранения медицинских отходов, комната хранения уборочного инвентаря.

В цокольном этаже располагается зал лечебной физкультуры для групповых занятий (до 10 чел. одновременно занимающихся), с раздевалкой, санузлом. Инвентарь обрабатывается после каждого занятия. Оборудование установлено в соответствии с функциональным назначением помещений. Медицинская мебель имеет поверхность из гладких, устойчивых к воздействию моющих и дезинфицирующих средств материалов.

Кабинеты приема, манипуляционный кабинет, пост медицинской сестры, санузел, комната хранения уборочного инвентаря оснащены умывальными раковинами с подводкой горячей и холодной воды.

Имеются бактерицидные облучатели. При осуществлении медицинской деятельности используются изделия медицинского назначения однократного применения (шприцы, салфетки, перчатки). Дезинфекция инструментария проводится на месте проведения манипуляций. Для дезинфекции инструментария имеются промаркированные емкости для дезрастворов, в наличии дезинфицирующее средство «Биахлор».

Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства хранятся в комнате хранения уборочного инвентаря в закрытых металлических шкафах и на стеллаже. Уборочный инвентарь промаркирован. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства для санузлов хранятся отдельно в закрытом шкафу в тамбуре санузла.

В приемно-карантинном отделении 1 корпуса изолятор рассчитан на две палаты по 2 койки с отдельным санузлом. Питание в карантинном отделении осуществляется из разовой посуды, которая после обработки утилизируется.

Во втором отделении карантинный корпус имеет два изолятора на и 4 койки соответственно, унитаз, душевая с водонагревателем.

Пищеблок:

Водоснабжение, канализование, централизованные от городских сетей.

Имеется подводка горячей и холодной воды к раковинам для мытья рук, моечным и производственным ваннам, созданы условия для соблюдения правил личной гигиены. Отопление – централизованное.

Освещение представлено естественным и искусственным освещением, последнее представлено люминесцентными лампами. Все светильники исправны, закрыты защитной арматурой. Остекленная поверхность окон и светильников содержится в чистоте. Вентиляция – приточно-вытяжная.

Служба питания представлена пищеблоком.

На момент осмотра пищеблок обслуживает 420 человек.

Пищеблок обеспечивает питанием проживающих (получатели социальных услуг), согласно поданным порционникам. Питание проживающих шестизразовое:

- завтрак 8ч30м (1 смена), 9.00 (2смена)
- 2-й завтрак 11.00
- обед 13ч.00м (1 смена), 14.00 (2 смена)
- полдник 16ч00м
- ужин 18ч00м (1 смена), 18.30 (2 смена)
- 2-й ужин 21ч00м

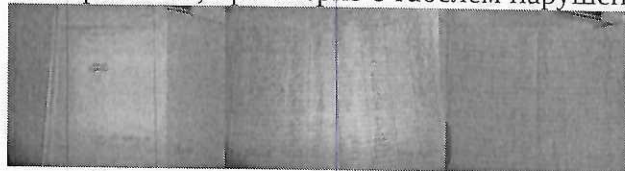
Питание больных производится согласно четырнадцатидневного меню, которое составлено на основании технологических карт, взятых из сборников рецептов и кулинарных изделий для ПОП «Профи» 2018 и т.д.

На пищеблоке заведены необходимые учетные формы, в т. ч. меню – перспективное 14-ти дневное меню (общий стол), перспективное 14-ти дневное меню (вариант диеты с пониженной калорийностью), технологические карточки, раздаточная ведомость. При оценке меню и меню требований установлено: меню разнообразное, предусмотрено мясо,

мясо птицы, рыба, мукомольно-крупяные изделия, сухофрукты, компоты, молочная и кисломолочные продукты. Проводится подсчет химического состава и пищевой ценности, калорийности одной порции. Примерная калорийность суточного рациона 2500 ккал (общий стол), 2159 (диета с пониженной калорийностью). Приготовление блюд организовано в соответствии с технологическими карточками. Столы: ОВСД, БРУ.

При анализе представленных меню раскладки и бракеражного журнала повторяемости блюд в течение дня не выявлено.

Необходимая документация ведется согласно рекомендациям: четырнадцатидневного меню, бракеражный журнал. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания заполняется своевременно, при сверке с табелем нарушений не выявлено.

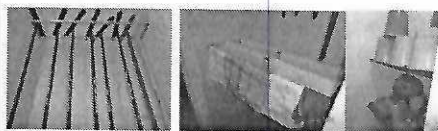


На пищеблоке выполнено 2 входа: через главный вход выдача готовой продукции и отдельный вход для загрузки продуктов питания.



На пищеблоке имеется следующий набор помещений, тепловое, технологическое и холодильное оборудования: зона загрузки и растарки продуктов питания, склад суточного запаса, коренной цех, гардероб для персонала, административное помещение, моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды, мясорыбный цех, пекарский цех, горячий цех, холодный цех.

Для уборки складских помещений выделен отдельный инвентарь, который хранится в специально отведённом месте, имеет маркировку.



Хранение моющих и дезинфицирующих средств осуществляется в специально-выделенном закрытом шкафу



- горячий цех оборудован всем необходимым тепловым оборудованием, установлено: шестикомфорочная электроплита- 2 шт., электродвигатель- 2шт., пароконвектомат- 2 шт., электросковорода – 2шт., жарочный шкаф, роботкоп (протирающая машина), блендер, ручной миксер, производственные столы, производственная ванная, раковины для мытья рук. Здесь же оборудовано окно выдачи готовой продукции.



Пищеблок работает на полуфабрикатах.

В горячем цехе оборудована приточно-вытяжная вентиляция.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы проводится назначенным ответственным лицом.

Суточные пробы отбираются в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости – отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные кулинарные изделия оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранятся 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в отдельном холодильнике при температуре от +2°C до +6°C. Температурный режим хранения суточных проб также контролируется и фиксируется ежедневно в течение смены в журнале. На момент проверки температура хранения суточных проб +2°C (установлено согласно показаниям термометра). Стеклопосуда и крышки, предназначенные для хранения суточных проб, обеззараживаются кипячением в течение 5 минут.



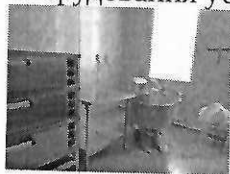
- моечная столовой посуды оборудована стеллажами, 3 моечными ваннами (1-односекционная ванна, 2- двухсекционная ванна, 3- двухсекционная ванна), раковина для рук, установлена посудомоечная машина. Хранение чистой посуды осуществляется на стеллажах.

Мытье посуды осуществляют щетками, которые хранят в специально выделенном месте в сухом виде. Щетки с наличием плесени и видимыми загрязнениями, а также губчатый материал, качественная обработка которого невозможна, не используются.

Вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. В качестве моющего и дезинфицирующего средства на пищеблоке применяется: Ника-2, Оптимакс, Санокс, Райн Прогресс, Перламутр (жидкое мыло), Райн, Абактерил-хлор (таблетки), Долфин, Азелит, Мега М (средство для мытья посуды в посудомоечной машине), Райн Имбирь (гель для мытья посуды), Сарма (порошок) и другие.

- складское помещение (помещение суточного запаса пищевых продуктов) оборудовано стеллажами, производственным столом. Температурный режим в данном складском помещении для хранения суточного запаса пищевых продуктов не соблюдается.

- пекарский цех оборудован производственным столом. Из технологического оборудования установлено: тестомес, жарочный шкаф, ростоичный шкаф, 2-стеллажа.

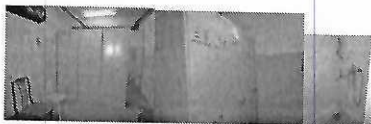


- коренный цех оборудован производственными столами, моечными ваннами и раковиной для мытья рук. Из технологического оборудования установлено: овощерезка, 2-овощечистки.



Производственный инвентарь промаркирован, вывешены инструкции. Обработка хранения инвентаря осуществляется непосредственно в цехе.

- бытовая комната для персонала оборудована шкафами для хранения верхней и санитарной одежды. Хранение осуществляется отдельно.



- мясорыбный цех оборудован производственными и моечными ваннами, производственными столами, электромясорубой, фаршемешалкой. Для соблюдения правил личной гигиены созданы необходимые условия. Весь производственный инвентарь промаркирован, используется по назначению.

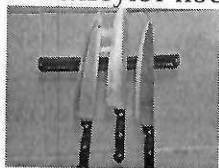


- моечная кухонной посуды оборудована стеллажами для хранения чистой посуды, моечной ванной. Вывешены инструкции по обработки посуды.

- моечная столовой посуды, оборудована стеллажами для чистой посуды, моечной ванной.



Все технологическое оборудование находится в исправном состоянии. Имеется в достаточном количестве разделочный инвентарь (ножи, доски). Инвентарь замаркирован, используется по назначению. За исключением ножей в коренном цехе, отсутствует маркировка на ножах любым способом. Для приготовления и хранения готовой пищи используют посуду из нержавеющей стали.



Холодильное оборудование на пищеблоке в достаточном количестве, хранение продуктов питания осуществляется при нормируемом температурном режиме, установленном изготовителем на маркировочном ярлыке. Средства измерения для контроля за температурой в холодильном оборудовании, и складском помещении имеются,

за исключением холодильного оборудования в мясо-рыбном цехе, в холодильном оборудовании на складе суточного запаса, отсутствуют контрольные термометры в холодильном оборудовании. Представлен журнал с фиксацией температурного режима хранения продуктов питания на бумажном носителе.



При хранении пищевых продуктов соблюдаются правила товарного соседства.

Для пищевых отходов установлена специально-выделенная емкость с крышкой, на которой имеется маркировка

Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы. Оценку органолептических показателей и качества блюд проводит бракеражная комиссия (приказ № 35 от 04.03.2024 «О создании бракеражной комиссии»). На пищеблоке ведется бракеражный журнал, в котором отражается оценка качества приготовления блюд.

Обеспечено наличие и использование оборудования для обеззараживания воздуха (передвижные рецеркуляторы, бактерицидное оборудование).

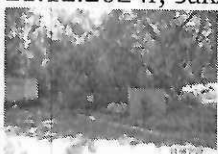
Работники пищеблока обеспечены и работают с использованием одноразовых перчаток.

Для соблюдения правил личной гигиены во всех производственных цехах установлены раковины с подводом горячего и холодного водоснабжения. В наличии имеется жидкое мыло в дозаторе, антисептики, электросушилки для рук.

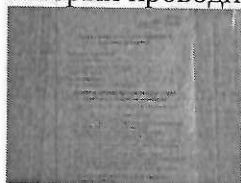
Персонал предприятия обеспечен комплектной, чистой санитарной одеждой. Стирка санитарной одежды осуществляется централизованно.

Все помещения пищеблока содержатся в чистоте. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости. Для уборки каждого помещения пищеблока выделен промаркированный уборочный инвентарь. Для уборки туалета также выделен уборочный инвентарь, который имеет специальную маркировку и хранится отдельно от другого инвентаря, выделен халат для уборки туалета. Обнаружены следы жизнедеятельности насекомых и грызунов. Представлен договор № 42-ЭМ на оказание услуг по дератизации от 16.06.2025, заключенного с ООО «Глобус», последний Акт по дератизации от 16.06.2025 и договор по дезинсекции помещений, заключенный с ООО «Городской Центр Дезинфекции» №12 от 25.02.2025, последний Акт по дезинсекции №2203 от 10.06.2025г.

На территории оборудована контейнерная площадка, где установлены контейнера для сбора ТБО. Вывоз твердо-бытовых отходов осуществляется на основании договора №4425777 на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами от 21.12.2024г, заключенного с МУП г. Новосибирска «Спецавтохозяйство».



Представлен график влажных уборок производственных помещений, обработка которых проводится ежедневно.



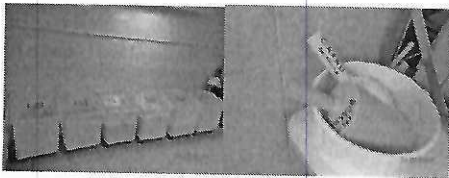
Медосмотр и гигиеническое обучение персонал проходит своевременно (установлено по представленным личным медицинским книжкам).

Продукты на пищеблок завозятся централизованно. В соответствии с представленными контрактами основными поставщиками продукции являются: ООО «Алгоритм», ООО «ЯковГрупп», ООО «НИК», ИП Джамshedов Х.У., ООО «Барбарис», ООО «Абдурахин», ООО «ИвКо», ООО «ТрансСибЛизинг», ООО «Партнер-НСК», ООО «Сибирский бакалейный центр», ООО «Стаер», ООО «Здоровое питание», ООО «Проект плюс», ООО ТД «Фобос» и т.д.

Доставка продуктов питания осуществляется транспортом поставщиков, по заявкам.

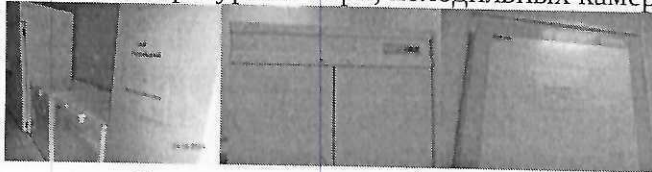
Прием пищи проживающих осуществляется в столовой, в столовой установлены рецеркуляторы, созданы условия для соблюдения личной гигиены. Столы накрывают сотрудники пищеблока.

Склад для сыпучих продуктов расположен в отдельно-стоящем помещении. Склад для хранения сыпучих пищевых продуктов оборудован стеллажами, подтоварниками. Продукция храниться в контейнерах (пластиковые).



Для определения температурного режима хранения продуктов питания установлен термометр.

Для хранения скоропортящихся продуктов установлено холодильное оборудования (низкотемпературные лари, холодильных камеры, бытовые холодильники).



Все холодильное оборудование в исправном состоянии. Температурный режим хранения продуктов питания соблюдается. Температурный режим хранения продуктов питания соответствует маркировки, нанесенной на потребительскую упаковку продукции и встроенном термометрам.

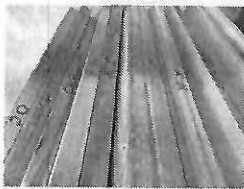
Хранение овощей осуществляется в отдельном складском помещении, которое оборудовано подтоварниками. Продукция хранится в транспортной таре, маркировочные ярлыки имеются. На продукцию представлены документы, подтверждающие качество и безопасность продукции.

Этикетки (ярлыки) сохраняются до окончания сроков годности пищевых продуктов, имеется информация на этикетках в соответствии со ст. 4 ТР ТС «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Производственный контроль, основанный на принципах ХАССП организован. Заключен договор № 14 от 19.02.2025 с ФГБУЗ ЦГиЭ №25 ФМБА России на оказание услуг по проведению лабораторных исследований в рамках программы производственного контроля. Программа производственного контроля составлена. Периодичность проведения лабораторных исследований и испытаний определена 2 раза в год, и по эпидпоказаниям. Согласно представленным протоколам за 2024-2025 год исследованные образцы соответствуют требованиям нормативных документов.

19.06.2025 13ч 00м. Государственное автономное учреждение стационарного социального обслуживания Новосибирской области «Дом-интернат для граждан пожилого возраста и инвалидов «Новосибирский дом ветеранов» допустило нарушения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения в специально оборудованных местах, в том числе, при приготовлении пищи, а именно: на пищеблоке ГАУ ССО НСО «Дом-интернат для граждан пожилого возраста и инвалидов «Новосибирский дом ветеранов», расположенного по адресу: г. Новосибирск, ул. Жуковского, 98, - в холодильном оборудовании (мясо - рыбном цехе, на складе суточного запаса -для хранения яйца куриного) отсутствуют контрольные термометры, что является нарушением п.3.13 санитарно-эпидемиологических правил и норм «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населению» СанПин 2.3/2.4.3590-20» (далее СанПин 2.3/2.4.3590-20).

- Для продовольственного (пищевого) сырья предприятие общественного питания не использует разделочный инвентарь (маркированный любым способом), а именно: в коренном цехе ножи разделочные (2 шт) не имеют (отсутствует) маркировка любым способом. Разделочный инвентарь, для готовой и сырой продукции не хранится отдельно в моечной кухонной посуды, а именно: разделочные доски с маркировкой КС,МС,ОС, хранятся совместно с разделочными досками с маркировками МВ, ХЛЕБ, КВ,СЕЛЬДЬ, РС, СЫР, что является нарушением п.3.2 СанПин 2.3/2.4.3590-20.



В ходе осмотра на основании определения о назначении экспертизы № 54250041000111878823 от 19.06.2025 проведен отбор проб пищевых продуктов, смывы с окружающей среды.

19.06.2025г в 14-00 ГАУ ССО НСО «Дом-интернат для граждан пожилого возраста и инвалидов «Новосибирский дом ветеранов» устранило в ходе осмотра выявленные нарушения, а именно: п. 3.13 СанПин 2.3/2.4.3590-20 в холодильном оборудовании (мясо - рыбном цехе, на складе суточного запаса, для хранения яйца куриного) имеются контрольные термометры, для измерения температуры воздуха внутри оборудования.

- Для продовольственного (пищевого) сырья предприятие общественного питания использует разделочный инвентарь (маркированный любым способом), а именно: в коренном цехе ножи разделочные (2 шт) имеют буквенную маркировку «О.С». Разделочный инвентарь, для готовой и сырой продукции хранится отдельно по цехам, а именно: разделочные доски с маркировкой КС, МС, РС в мясо - рыбном цехе, доски - ОС, СЫР, СЕЛЬДЬ в холодном цехе, разделочные доски с маркировками МВ, КВ, ОВ – в горячем цехе что является нарушением п.3.2 СанПин 2.3/2.4.3590-20.

Направлено уведомление о составлении протокола об административном правонарушении № 54250041000111878823 от 19.06.2025 по ст. 6.6 КоАП РФ.

27.06.2025 в 16.00 в Управление Роспотребнадзора по Новосибирской области из ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области» представлены результаты лабораторных исследований (вх. № 54-12702-2025).

По протоколам испытаний № 54-00/29153-25, № 54-00/29154-25 от 26.06.2025: Представленные пробы готовых кулинарных изделий: макаронные изделия отварные, окорочка отварные - по исследованным микробиологическим показателям соответствуют требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (ст.7 п.1, п.2, Приложение 2 раздел 1.8).

По протоколу испытаний № 54-00/29156-25 от 26.06.2025:

Представленная проба свежие огурцы - по исследованным паразитологическим показателям соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (глава 2 ст.7 п.11)

По протоколам испытаний № 54-00/29157-01-25, № 54-00/29162-01-25 от 26.06.2025:

В исследованных смывах с объектов внешней среды: бактерии группы кишечной палочки (БГКП), *S.aureus* не обнаружены, что соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (раздел III п.3.10), МР 4.2.0220-20 «Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды» (Глава 4 п.4.1).

(указываются выводы по результатам проведения выездной проверки: 1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований, о соблюдении (реализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, о соблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, об исполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки; 2) вывод о выявлении нарушений обязательных требований (с указанием обязательного требования, нормативного правового акта и его структурной единицы, которым установлено нарушенное обязательное требование, сведений, являющихся доказательствами нарушения обязательного требования), о несоблюдении (нереализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, с указанием реквизитов разрешительных документов, о несоблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, о неисполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом

выездной проверки; 3) сведения о факте устранения нарушений, указанных в пункте 2, если нарушения устранены до окончания проведения контрольного надзорного (мероприятия)

12. К настоящему акту прилагаются:

- 1) протокол осмотра от 19.06.2025г.
- 2) протокол опроса от 19.06.2025 г.
- 3) экспертное заключение по результатам лабораторных исследований № 2556/1-856-О от 26.06.2025,
- 4) протокол испытаний №54-00/29153-25 от 26.06.2025,
- 5) протокол испытаний №54-00/29154-25 от 26.06.2025,
- 6) протокол испытаний №54-00/29156-25 от 26.06.2025,
- 7) протокол испытаний №54-00/29157-25 от 26.06.2025,
- 8) протокол испытаний №10.971 от 27.06.2025г,
- 9) экспертное заключение 2516/1-1874-О от 27.06.2025г.,
- 10) протокол испытаний № 54-00/29127-25 от 25.06.2025г,
- 11) протокол испытаний №54-00/29128-01-25 от 25.06.2025г.,
- 12) экспертное заключение №2517/1-1733-О от 23.06.2025г,
- 13) протокол измерений №3433 от 20.06.2025г

(указываются протоколы и иные документы (протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленные по результатам проведения контрольных (надзорных) действий (даты их составления и реквизиты), заполненные проверочные листы (в случае их применения), а также документы и иные материалы, являющиеся доказательствами нарушения обязательных требований)

Ташкина Ирина Владимировна - главный специалист-эксперт отдела надзора по гигиене труда, коммунальной гигиене Управления Роспотребнадзора по Новосибирской области
(должность, фамилия, инициалы инспектора (руководителя группы инспекторов), проводившего внеплановую проверку)

(подпись)

Дябина Кристина Владимировна - главный специалист-эксперт
отдела эпидемиологического надзора
Управления Роспотребнадзора по
Новосибирской области

(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должность инспектора, непосредственно подготовившего акт выездной проверки, контактный телефон, электронный адрес (при наличии))

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемых лиц или их представителей с актом выездной проверки (дата и время ознакомления)

Отметка о направлении акта в электронном виде (адрес электронной почты), в том числе через личный кабинет на специализированном электронном портале

* Отметки размещаются после реализации указанных в них действий.