

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека по Московской области
(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

г.о. Мытищи
(место составления акта)

"08" августа 2019 г.
(дата составления акта)

15.00
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора), органом муниципального
контроля юридического лица, индивидуального предпринимателя
№ 89-020

По адресу/адресам: 141052, Московская область, г.о. Мытищи, д. Большая
Черная, ул. Онежская, стр.1/33

На основании: распоряжения о проведении санитарно-эпидемиологического
расследования ФГБУ «МФК Минфина России» учебно-оздоровительный
центр «Икша» (филиал) № 04-020 от 10.07.2019 г., подписанного
заместителем руководителя Управления Роспотребнадзора по Московской
области Костиной М.А.

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии, имени, отчества (в случае, если имеется), должность
руководителя, заместителя руководителя органа государственного контроля (надзора), органа муниципального
контроля, издавшего распоряжение или приказ о проведении проверки)

было проведено санитарно-эпидемиологическое расследование в
отношении: ФГБУ «МФК Минфина России» учебно-оздоровительный центр
«Икша» (филиал)

(место проведения проверки)

(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)

Дата и время проведения проверки:

"10" июля 2019 г. с 11 час. 30 мин. до 17 час. 30 мин. Продолжительность 6 часов

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

Общая продолжительность проверки: 1 рабочий день/ 6 часов

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: отделом санитарно-эпидемиологического надзора в
городском округе Мытищи Управления Роспотребнадзора по Московской
области.

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

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

О дате и времени проведения внеплановой выездной проверки был уведомлен в установленном законом порядке: не требуется
Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения внеплановой проверки: не предусмотрено

(заполняется в случае проведения внеплановой проверки субъекта малого или среднего предпринимательства)

Лицо(а), проводившие проверку:

Начальник отдела надзора по гигиене детей и подростков Черныш Е.В., ведущий специалист-эксперт отдела санитарно-эпидемиологического надзора в г.о. Мытищи Управления Роспотребнадзора по Московской области Хайритдинова В.У., специалист-эксперт отдела санитарно-эпидемиологического надзора в г.о. Мытищи Управления Роспотребнадзора по Московской области Ушиярова И.Ю.

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию к проверке экспертов, экспертных организаций указывается(фамилии, имена, отчества (в случае, если имеется), должности экспертов и/или наименование экспертных организаций)

При проведении проверки присутствовали: главный врач ФГБУ «МФК Минфина России» учебно-оздоровительный центр «Икша» (филиал) Меркулова Ирина Анатольевна, начальник управления организации питания и размещения ФГБУ «МФК Минфина России» учебно-оздоровительный центр «Икша» (филиал) Храмоина Ольга Викторовна

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

В ходе проведения проверки установлено:

Проведена проверка ФГБУ «МФК Минфина России» учебно-оздоровительный центр «Икша» (филиал), расположенного по адресу: 141052, Московская область, Мытищинский район, д. Большая Черная, ул. Онежская, стр. 1/33, где по состоянию на 10.07.2019г. зарегистрировано 3 случая гастроэнтерита среди мальчиков-спортсменов баскетболистов, приехавших на тренировочные сборы из республики Коми, г. Усинска.

Госпитализированы 09.07.2019 г. в состоянии средней тяжести 3-е детей в детское инфекционное отделение ГБУЗ МО «Мытищинская городская клиническая больница» с диагнозом «Вирусная кишечная инфекция» (Агапитов Иван Андреевич, 13.07.2006 г.р., Вафин Владислав Олегович, 03.06.2004 г.р., Рябой Никита Евгеньевич, 19.09.2006 г.р.). Первым заболел Агапитов Иван. 13.07.2006г., 08.07.2019г. после ужина повысилась температура, появились боли в животе, жидкий стул, однократная рвота.

Вафину Владиславу и Рябому Никите стало плохо 09.07.2019г. после завтрака. У них также поднялась температура, появился жидкий стул. Все трое мальчиков проживали в отдельных номерах. У Рябого Никиты была однократная рвота.

Клиника у заболевших: температура тела от 38,0 до 39,0 град., боли в животе, жидкий стул (от 2-3 раз), однократная рвота.

Экстренные извещения на 3 случая «гастроэнтерита» поступили 09.07.2019г. в Управление Роспотребнадзора по Московской области вечером из ФГБУ Всероссийский центр медицины катастроф Защита Министерства здравоохранения РФ. Утром 09.07.2019г. поступили экстренные извещения из ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области».

По состоянию на 10.07.2019г. проведен осмотр детей (24 чел.) 09.07.2019г. и 10.07.2019г., с температурой не выявлено, трое мальчиков жаловались на жидкий стул.

Питание осуществляется по системе «шведский стол». На завтрак 09.07.2019г. дети ели кашу рисовую, геркулесовую, фрукты (яблоки), пряники, йогурт. На обед – суп картофельный с фрикадельками, курица с рисом,

Группа спортсменов в количестве 27 человек (мальчики от 8 до 13 лет) с 2-мя тренерами заехали 26.06.2019г. (заявка от турагентства «Тимспортсервис» на 17 дней- с 26.06.2019г. по 12.07.2019г.). ФГБУ «МФК Минфина России» учебно-оздоровительный центр «Икша» предоставило услуги проживания и питания. Детей разместили на 3 и 4-х этажах гостиничного комплекса в 2-хместных номерах с туалетом и душем в номерах. Представлена справка общая на 27 заехавших мальчиков об отсутствии инфекционных заболеваний последние 21 день. Справка выдана 24.06.2019г.

Тренера Мишок Виктор Алексеевич 24.02.1959 года рождения, Агапов Владимир Анатольевич, 1964 года рождения медицинские книжки предоставили.

Представлены документы:

- устав Федерального государственного бюджетного учреждения «Многофункциональный комплекс Министерства финансов Российской Федерации»;
- свидетельство о постановке на учет Российской организации в налоговом органе по месту ее нахождения;
- поэтажные планы зданий Филиала – УОЦ «Икша» ФГБУ «МФК Минфина России» с экспликацией помещений медицинского назначения;
- выписка из Единого государственного реестра юридических лиц;
- выписка из Единого государственного реестра недвижимости об основных характеристиках и зарегистрированных правах на объект недвижимости;
- постановление №2039 от 15.05.2019г. «О присвоении адреса объектам недвижимости, расположенным в границах земельного участка»;
- план санитарно-противоэпидемических профилактических мероприятий с

- программой производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий;
- Государственный контракт №172 от 29.12.2017г. на уборку территории, уход за зелеными насаждениями, вывоз ТБО и комплексное обслуживание балконов, наружных водостоков и водосточных труб зданий;
- государственный контракт №171 от 16 января 2017г. на комплексное обслуживание имущественного комплекса дачного хозяйства;
- приказ №21 от 03.02.2015 г. «Об оформлении лицензий на право пользования недрами по Московской области»;
- отчетная техническая документация об эффективности систем вентиляции;
- списки занимающихся отделения «Баскетбол» МБУ «СШ №1» г. Усинска выезжающих из г. Усинск в учебно-оздоровительный центр «Икша» с 26.06.2019г. по 12.07.2019г.;
- коллективная доверенность на сопровождение несовершеннолетних детей тренерами с отметкой об отсутствии инфекционных заболеваний в течении 21 дня;
- договор №37774В от 11 апреля 2019г. на оказание услуг по вывозу и размещению медицинских отходов;
- договор №60282 от 11.04.2019г. на выполнение комплекса услуг, связанных с организацией сбора, вывоза и обезвреживания ртутьсодержащих отходов;
- договор №1/3092 от 01.04.2019г. о дезинфекционных работах;
- договор №ТО-46 от 01.04.2019г. на выполнение работ по техническому обслуживанию медицинской техники;

Специалистами Управления Роспотребнадзора по Московской области проведена проверка ФГБУ «МФК Минфина России» учебно-оздоровительный центр «Икша» 10.07.2019г. Здание центра 3-хэтажное, размещается на собственной огороженной территории, проезд через пост охраны. Гостиничные номера 2-хместные, оснащены всей необходимой мебелью (кровати, комод, зеркало, стулья). В каждом номере отдельный туалет с душем.

Медицинский пункт расположен на 1-м этаже. Санитарно-эпидемиологическое заключение на медицинскую деятельность находится на стадии оформления (подан пакет документов, заявление на выдачу СЭЗ в Управление Роспотребнадзора по Московской области). Имеется полный набор помещений для осуществления заявленной медицинской деятельности. Представлено экспертное заключение №1-Э/1784 от 05.07.2019г. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области». На момент проверки медицинские кабинеты не функционируют, не укомплектованы и не оснащены оборудованием. Работает помещение медицинского пункта, который оснащен мебелью, кушеткой, холодильником, весами, аптечкой для оказания первой медицинской помощи. Бактерицидные лампы не установлены, находятся в упаковке. Медицинская документация не оформлена, заказана в типографии.

Санитарное содержание помещений центра удовлетворительное, перебоев в подаче воды не было (своя скважина). Последние результаты исследования воды от 2016 г.

Уборка номеров, туалетов и холлов проводится ежедневно (убирают горничные, относящиеся к Федеральному казенному учреждению «Государственное учреждение по эксплуатации административных зданий и дачного хозяйства Министерства финансов Российской Федерации»). Горничные приходят со своим уборочным инвентарем. В туалете первого этажа в шкафу хранятся веники и совки.

Питьевой режим организован через кулеры (имеются в холлах на каждом этаже).

В рамках эпидемиологического расследования отобраны следующие пробы:

- филе окуня, яйцо и филе куриной грудки – микробиологические и вирусологические исследования на патогенную флору;
- листья салата, укроп свежий – на вирусологические исследования на патогенную флору (норо, рото, энтеровирусы, гепатит А);
- смывы с объектов окружающей среды на патогенную флору;
- вода холодная питьевая из разводящей сети на санитарно-химические, микробиологические и вирусологические исследования;
- готовая продукция (гречка отварная, курица запеченная) по микробиологическим показателям;
- биоматериал от 24 контактных детей, 2 тренеров, 9 сотрудников пищеблока – на вирусологические и микробиологические исследования.

Пищеблок расположен на двух этажах административного здания, включает в себя административно- хозяйственные, складские помещения, производственные помещения. Обслуживание посетителей осуществляется по принципу «Шведский стол». В состав производственных помещений входит: овощной цех, мясной цех, цех холодных закусок, горячий цех, помещение для обработки яйца, помещение для хранения моющих средств, два моечных отделения для мытья внутрицехового инвентаря и моечная столовой посуды. Установлена посудомоечная машина. Для хранения чистой посуды установлены стеллажи, с высотой от пола 0,5 м. Чистые столовые приборы хранят в кассетах в обеденном зале. В моечных отсутствует инструкция о правилах мытья посуды с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дез. средств».

Предусмотрена площадка для сбора ТБО. Контейнеры для сбора оснащены крышками.

Все производственные цеха оборудованы раковинами с подводкой горячей и холодной воды. Имеется резервный водонагреватель. Производственные моечные ванны присоединены к канализационной сети без воздушных разрывов.

В мясном цехе ощущается запах канализации. Производственные цеха, загрузочная оборудованы сливными трапами с уклоном пола. Оборудован

туалет для посетителей, раковины для мытья рук посетителей не предусмотрены.

Объемно-планировочные решения помещений предусматривают последовательность (поточность) технологических процессов. Набор и площади помещений соответствуют мощности организации.

Стены производственных помещений выполнены из облицовочной плитки, полы выполнены из влагостойких материалов.

В цехе по производству холодных закусок и в помещении для обработки яиц - установлена бактерицидная лампа. Текущее санитарно-техническое состояние всех помещений пищеблока – удовлетворительное.

Не выделен инвентарь для проведения текущей уборки производственных, складских и вспомогательных помещений. Отсутствует трехкратный запас моющих и дез. средств.

Предметы материально-технического оснащения (внутрицеховой инвентарь, посуда) имеются. Имеется две холодильных камеры (температура +2+6 гр.С). Две морозильные камеры, которые установлены в мясном цехе.

За каждым производственным цехом закреплён разделочный инвентарь, маркировка имеется.

Доставка пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется на спец. автотранспорте. Журнал входного температурного контроля поступившей продукции не ведется.

Допускается прием пищевых продуктов и продовольственного сырья без сопроводительных документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продукции. Отсутствуют документы, подтверждающие качество и безопасность продукции, ветеринарное свидетельство.

При хранении пищевых продуктов нарушается товарное соседство, не ведется контроль за температурно-влажностным режимом. Маркировочные ярлыки не сохраняются до окончания реализации продукции.

Правила обработки яйца сотрудники не знают (обработку яйца, со слов повара осуществляют солевым раствором!!!). Отсутствуют моющие и дез. средства.

Производство продукции производится по технической документации, разработанной не в установленном законодательством порядке (технологические карты не утверждены).

Нарушается технология приготовления омлета. Не выдерживается температура и время его приготовления (со слов повара температура приготовления омлета 110 С, 5-10 минут).

Не проводится ежедневная оценка качества п/ф блюд и кулинарных изделий. Сотрудники перед началом работы не осматриваются на наличие гнойничковых заболеваний.

При осуществлении процессов производства не разработаны, не внедрены и не поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП. Отсутствует прослеживаемость пищевых продуктов, находящихся в обороте предприятия. Не ведется учет пищевой продукции, в том числе

пищевой продукции с истекшими сроками годности, которая подлежит утилизации.

При проведении проверки были отобраны пробы пищевых продуктов.

- Представлено экспертное заключение № 3689/1-8 от 24.07.2019 г., протокол лабораторных исследований ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области» №5380/1 от 20.07.2019 г., №5380/2 от 20.07.2019 г. (аттестат аккредитации Федеральной службы по аккредитации Росаккредитации №РОСС RU.0001.510107 от 29.12.2016г.) по микробиологическим показателям – КМАФАнМ обнаружено более $3,0 \times 10^5$ в 5 ст. КОЕ/г при нормируемом значении не более 1×10^5 в 5 ст. КОЕ/г. Установлено, что исследованный образец Мясо цыплят-бройлеров – филе грудки большое (замороженное) не соответствует требованиям: прил. 2, таб. 1, раздел 1.1 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

- Представлено экспертное заключение № 3689/2-8 от 24.07.2019 г., протокол лабораторных исследований ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области» №5375/1 от 18.07.2019 г., №5375/2 от 18.07.2019 г. (аттестат аккредитации Федеральной службы по аккредитации Росаккредитации №РОСС RU.0001.510107 от 29.12.2016г.) по микробиологическим показателям – КМАФАнМ составил $3,0 \times 10^5$ в 5 ст. КОЕ/г при нормируемом значении не более 1×10^5 в 5 ст. КОЕ/г. Установлено, что в исследованном образце Филе окуня на коже мороженное не соответствует требованиям: прил. 2, таб. 1, раздел 1.2 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

При проведении экспертизы образца выявлено несоответствие маркировки: на этикетку вынесена недостоверная информация (знак ЕАС) – в то время как декларирование данной продукции проведено на СанПиН 2.3.2.1078-01 прил. 1, в связи с чем на этикетке должен стоять знак РСТ, указанный в декларации. Исходя из вышеизложенного можно констатировать, что образец не соответствует требованиям ст. 4.12 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

- Представлено экспертное заключение № 3689/3-8 от 29.07.2019 г., протокол лабораторных исследований ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области» №4436/1 от 23.07.2019 г. (аттестат аккредитации Федеральной службы по аккредитации Росаккредитации №РОСС RU.0001.510107 от 29.12.2016г.) в смывах с рук двух сотрудников, в смывах с ручки крана мойки, в смывах с поверхности весов, в смывах с лотка для готовой продукции обнаружены БГКП, что не соответствует требованиям: п/п 8 п.3, ст.10, гл. III; п.п. 1,2,3 (7); ст.11 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Согласно протокола лабораторных исследований №6662-11 от 11.06.2019г. (ПЦР-исследование биологического материала - фекалии) у сотрудников пищеблока и тренеров РНК норовирусы 2-го генотипа, РНК ротавирусы


группы А, РНК астровирусы не обнаружены. Обнаружен РНК Ротавирус группы А у двух заболевших мальчиков – Вафин В.О., Агапитов И.А.

выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

- Представлено экспертное заключение № 3689/1-8 от 24.07.2019 г., протокол лабораторных исследований ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области» №5380/1 от 20.07.2019 г., №5380/2 от 20.07.2019 г. (аттестат аккредитации Федеральной службы по аккредитации Росаккредитации №РОСС RU.0001.510107 от 29.12.2016г.) по микробиологическим показателям – КМАФАнМ обнаружено более $3,0 \times 10^5$ в 5 ст. КОЕ/г при нормируемом значении не более 1×10^5 в 5 ст. КОЕ/г. Установлено, что исследованный образец Мясо цыплят-бройлеров – филе грудки большое (замороженное) не соответствует требованиям: прил. 2, таб. 1, раздел 1.1 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
- Представлено экспертное заключение № 3689/2-8 от 24.07.2019 г., протокол лабораторных исследований ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области» №5375/1 от 18.07.2019 г., №5375/2 от 18.07.2019 г. (аттестат аккредитации Федеральной службы по аккредитации Росаккредитации №РОСС RU.0001.510107 от 29.12.2016г.) по микробиологическим показателям – КМАФАнМ составил $3,0 \times 10^5$ в 5 ст. КОЕ/г при нормируемом значении не более 1×10^5 в 5 ст. КОЕ/г. Установлено, что в исследованном образце Филе окуня на коже мороженное не соответствует требованиям: прил. 2, таб. 1, раздел 1.2 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
- Представлено экспертное заключение № 3689/3-8 от 29.07.2019 г., протокол лабораторных исследований ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области» №4436/1 от 23.07.2019 г. (аттестат аккредитации Федеральной службы по аккредитации Росаккредитации №РОСС RU.0001.510107 от 29.12.2016г.) в смывах с рук двух сотрудников, в смывах с ручки крана мойки, в смывах с поверхности весов, в смывах с лотка для готовой продукции обнаружены БГКП, что не соответствует требованиям: п/п 8 п.3, ст.10, гл. III; п.п. 1,2,3 (7); ст.11 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
- Отсутствует прослеживаемость пищевых продуктов, находящихся в обороте предприятия, что является нарушением п. 12, ст.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Ответственным за данные нарушения является должностное лицо ФГБУ «МФК Минфина России» учебно-оздоровительный центр «Икша» (филиал) - заведующий производством Сикора Елена Борисовна по ст. 14.43 ч.2

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

Ибрагимов Олег Даминович 

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

«08» августа 2019 год

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

08.08.2019.

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