

УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО ЧУВАШСКОЙ РЕСПУБЛИКЕ - ЧУВАШИИ

г. Чебоксары

«14» августа 2019г.
17 час. 30 минут

АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора), органом муниципального
контроля юридического лица, индивидуального предпринимателя

№ 174

вк 01-11/418

от 29.10.19

по адресу: г. Чебоксары, ул. Чапаева, д. 17 на основании распоряжения руководителя Управления Роспотребнадзора по Чувашской Республике – Чувашии Луговской Надежды Феофановны от 23 июля 2019г. № 186 была проведена внеплановая выездная проверка в отношении АУ ЧР «Центр спортивной подготовки сборных команд Чувашской Республики имени А.Игнатъева Министерства физической культуры и спорта Чувашской Республики» с целью выполнения приказов Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, изданных в соответствии с поручениями Правительства Российской Федерации, Указа Президента Российской Федерации, от 18.08.2017 №672 «О проведении проверок организаций торговли и общественного питания», от 18.12.2018 № 1022 «О проведении в 2019 году внеплановых проверок в отношении юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по хранению, производству и реализации свинины, мяса птицы и продуктов их переработки», от 30.01.2017 № 43 «О проведении внеплановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по розничной торговле алкогольной и спиртосодержащей продукцией», от 29.12.2018 № 1103.

Продолжительность проверки:

«23» июля 2019 г. с 13³⁰ до 14³⁰, продолжительность 1 час 00 минут (с отбором проб продукции);

«24» июля 2019 г. с 13³⁰ до 14³⁰, продолжительность 1 час 00 минут.

Общая продолжительность проверки: 2 час 00 минут

Акт составлен в Управлении Роспотребнадзора по Чувашской Республике-Чувашии.

Копия распоряжения о проведении проверки вручена представителю юридического лица (зав.производством Костровой Е.Г.) «23» июля 2019г. в 13 часов 10 минут _____.

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки: не требуется.

Лица, проводившие проверку: главный специалист-эксперт отдела санитарного надзора, государственной регистрации и лицензирования Управления Роспотребнадзора по Чувашской Республике-Чувашии Макова Радия Мегсумовна.

Лица, привлеченные к проведению проверки: ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Чувашской Республике-Чувашии» (Аттестат аккредитации № RA.RU.710031 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Чувашской Республике – Чувашии». Аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.510113 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Чувашской Республике – Чувашии»), зав. отделом обеспечения надзора за питанием населения Хаялутдинов Гафур Аббарович, помощники отдела обеспечения надзора за питанием населения Ходарова Ираида Гурьевна и Харламова Ольга Валентиновна.

При проведении проверки присутствовал: зав.производством Кострова Е.Г.

В ходе проведения проверки выявлены следующие нарушения обязательных требований нормативных документов:

на 13 часов 10 минут «23 » июля 2019 г. при проведении проверки кафе «Арена» АУ ЧР «Центр спортивной подготовки сборных команд Чувашской Республики им. А.Игнатъева», расположенного и функционирующего по адресу: г. Чебоксары, ул. Чапаева, д.17, установлено нарушение требований технических регламентов или подлежащих применению до дня вступления в силу соответствующих технических регламентов обязательных требований к продукции и связанным с требованиями к продукции процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а именно:

а) в хранении для дальнейшего использования при приготовлении продукции общественного питания выявлена пищевая продукция с истекшим сроком годности и нарушением условий хранения - мясной полуфабрикат крупнокусковой бескостный категории Б «Котлетное мясо говяжье» производства ООО «Чернышихинский мясокомбинат» (Нижегородская обл., Кстовский район, с. Чернышиха) с датой производства и упаковки «15.07.19» и сроком годности «годен до 22.07.19» с условиями хранения, установленными производителем, «при t от минус 1⁰С до плюс 1⁰С» в количестве 3 единиц (4,120 кг, 3,576 кг, 3,850 кг);

б) в хранении для дальнейшего использования при приготовлении продукции общественного питания выявлена пищевая продукция с маркировкой, не соответствующей техническим регламентом Таможенного Союза - 1. печень цыплят-бройлеров производства ООО «Агрохолдинг «Юрма» (Чувашская Республика, Чебоксарский район, п. Лапсары, ул. Луговая, д.31), изготовленного и упакованного «12.07.19» и сроком годности «охлажденного продукта от минус 1⁰С до плюс 1⁰С – 4 суток, замороженного от минус 18⁰С – 6 месяцев» в количестве 2 единиц (0,864 кг и 0,930 кг) без сведений на этикетках о термическом состоянии продукта, в связи с чем не представляется возможным установить сроки годности продукта; 2. свинина мясо п/ф в количестве 3 единиц (2,635 кг, 2,470 кг, 08 кг) без сведений о товаре (наименование пищевого продукта, изготовитель, условия хранения, срок годности и др.).

Вышеуказанное является нарушением ст. 5, 10, 11, 17, 39 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ст.4 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части маркировки» и за что предусмотрена административная ответственность с назначением административного наказания согласно **статье 14.43 части 2 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.**

Административная ответственность за вышеуказанные нарушения возложена на должностное лицо.

на «24» июля 2019г. в ходе обследования предприятия общественного питания «Арена» АУ ЧР «Центр спортивной подготовки сборных команд Чувашской Республики имени А.Игнатьева Министерства физической культуры и спорта Чувашской Республики», расположенного и функционирующего по адресу: г. Чебоксары, ул. Чапаева, д. 17 специалистом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Чувашской Республике - Чувашии» выявлены следующие нарушения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения (экспертное заключение по результатам проведенной инспекции санитарно-эпидемиологическое обследование №19-01-747 от 29.07.2019г.

- «объемно-планировочные и конструкторские решения кафе не предусматривают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала, а именно гардеробное помещение размещено в зоне прохода посетителей стадиона; овощной цех совмещен с кладовой сырья и пищевых продуктов; стиральная машина для стирки грязной санитарной одежды и пр., размещена в моечной кухонной посуды, в горячем цехе размещен стол завпроизводством для оформления документации (клей, скрепки, канцтовары и пр.)»
- «моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов, не оборудованы локальными вытяжными системами»;
- «в горячем цехе отсутствует раковина для мытья рук»;
- «не выделено место для хранения уборочного инвентаря (хранится в моечной посуде)»;
- «на предприятии не представлена техническая документация, разработанная в установленном порядке (техничко-технологические карты) в соответствии с которой ведется производство готовых блюд»;

Вышеуказанное является нарушением: ст. 11, 17 Федерального закона от 30.03.99г № 52 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», пп. 5.1, 8.1, 4.5, 3.3, 5.13, 8.2 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», и за что предусмотрена административная ответственность с на-

значением административного наказания согласно статье 6.6 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

Выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов): -.

Выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), (с указанием реквизитов выданных предписаний): -.

Нарушений не выявлено:

Внеплановая выездная проверка в отношении АУ ЧР «Центр спортивной подготовки сборных команд Чувашской Республики имени А.Игнатьева Министерства физической культуры и спорта Чувашской Республики», оказывающего услуги общественного питания в кафе «Арена» по адресу: г. Чебоксары, ул Чапаева, д. 17 проведена с целью выполнения приказов Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, изданных в соответствии с поручениями Правительства Российской Федерации, Указа Президента Российской Федерации, от 18.08.2017 №672 «О проведении проверок организаций торговли и общественного питания», от 18.12.2018 № 1022 «О проведении в 2019 году внеплановых проверок в отношении юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по хранению, производству и реализации свинины, мяса птицы и продуктов их переработки», от 30.01.2017 № 43 «О проведении внеплановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по розничной торговле алкогольной и спиртосодержащей продукцией», от 29.12.2018 № 1103.

Предприятие общественного питания расположено и функционирует на первом здании стадиона.

Прилегающая к предприятию территория благоустроена, заасфальтирована. Предприятие имеет отдельные входы для посетителей и персонала.

Сбор и временное хранение пищевых отходов осуществляется отдельно в мусорные контейнеры с крышкой, установленных на твердом покрытии. Вывоз твердых бытовых и пищевых отходов производится по договору с ООО «МВК «Экоцентр». На момент проверки контейнеры были пусты.

Предприятие общественного питания осуществляет свою работу на сырье и в своем составе имеет следующие помещения: обеденный зал на 36 посадочных мест с линией раздачей, горячий цех с зонами приготовления холодных закусок и мучных кулинарных изделий, моечное помещение столовой, стеклянной и кухонной посуды; мясорыбный цех, мучной цех, складское помещение совмещенное с овощным цехом, помещением для оформления документов; гардеробное помещение с помещениями туалета для персонала и душевой; помещение загрузочной

Предприятие оборудовано системами холодного и горячего водоснабжения, канализации, присоединенными к городским централизованным сетям. Холодная и горячая вода подведена ко всем моечным ваннам и раковинам для мытья рук с установкой смесителей. Система вентиляции – механическая (приточно-вытяжная) и естественная. В производственных помещениях искусственное освещение. Для освещения производственных помещений применяются светильники во влагозащитном исполнении, размещены по помещению равномерно, на момент обследования все осветительные приборы исправны, содержатся в чистоте. Система отопления централизованная от городских тепловых сетей, теплоноситель – горячая вода.

Отделка производственных, вспомогательных, бытовых помещений выполнена из материалов, выдерживающих влажную уборку и дезинфекцию.

Все помещения кафе содержатся в удовлетворительном состоянии, текущая уборка проводится своевременно, а также по мере необходимости. Для уборки производственных, вспомогательных помещений, а также туалетов выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки. Уборка рабочих мест производится сотрудниками на рабочем месте.

Предприятие общественного питания обеспечено достаточным количеством необходимого оборудования и предметами материально-технического оснащения. На момент обследования все технологическое и холодильное оборудование исправно. Технологическое оборудование, инвентарь выполнены из разрешенных металлов, санитарная обработка технологического оборудования производится по мере загрязнения и по окончании работы.

Подача грязной столовой и стеклянной посуды в моечное помещение осуществляется через специальное окно.

Кафе обеспечено уборочным инвентарем, моющими, чистящими и дезинфицирующими средствами в достаточном количестве, хранение их упорядочено. Для сбора отходов и мусора в помещениях установлены пластмассовые бачки с крышками.

В ассортименте изготавливаемой и реализуемой продукции: салаты сложного приготовления (более 3-х компонентов), первые блюда, вторые блюда, гарниры, горячие напитки, безалкогольные и алкогольные напитки.

На момент обследования в хранении пищевые продукты с признаками микробиологической порчи не установлены.

Доставка пищевых продуктов и продовольственного сырья для продажи и приготовления пищи осуществляется транспортом поставщика. Поступающие в организацию продовольственное сырье и пищевые продукты поступают с сопроводительными документами, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность (декларации о соответствии, ветеринарные справки/свидетельства, товарно-транспортные накладные).

Сельскохозяйственная продукция, сырьё и продовольствие, указанные в Перечне сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия, страной происхождения которых являются Соединенные Штаты Америки, страны Европейского союза, Канада, Австралия, Королевство Норвегия, Албания, Черногория, Исландия, Лихтенштейн, и которые запрещены к ввозу на территорию Российской Федерации, в обороте не выявлены.

Выборочно проверены по наименованию, маркировке, наличию сопроводительных документов: мясные продукты на соответствие требованиям технического регламента Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», алкогольная продукция на соответствие требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» и др. Нарушения не установлены.

Всего проинспектировано на этапах хранения и реализации по наименованию, маркировке, наличию сопроводительных документов: мясная продукция (сырьё) – 10,0 кг; мясная продукция, готовая к употреблению – 5 кг; птица, птицеводческие продукты и полуфабрикаты из птицы (сырьё) – 10 кг; продукция из мяса птицы, готовая к употреблению – 5 кг; алкогольная продукция – 200 л.

Количество работников – 6 человек. Личные медицинские книжки установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, отметками о прохождении гигиенической подготовки и аттестации на всех работников предъявлены. Нарушений в сроках прохождения периодического медицинского осмотра и гигиенического обучения не выявлено.

Условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены имеются. Для работников выделена гардеробная, туалет. Гардероб для персонала оборудован индивидуальными шкафчиками, где личная домашняя и санитарная одежда хранится отдельно. В туалете для персонала мыло, туалетная бумага, уборочный инвентарь имеются.

Юридическим лицом разработана программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, утвержденная руководителем предприятия и обеспечена соблюдение периодичности лабораторных исследований пищевых продуктов и факторов окружающей среды, установленной в программе производственного контроля.

В ходе проведения проверки кафе «Арена» АУ ЧР «Центр спортивной подготовки сборных команд Чувашской Республики им. А.Игнатьева» отобраны и исследованы следующие пищевые продукты, в т.ч. кулинарные, на соответствие требованиям нормативных документов:

- мясо свинина, замороженная в отрубях, тазобедренный отруб без голяшки (бескостный), тазобедренная часть свиная, изготовитель: ООО МПК «Атяшевский» (Республика Мордовия, п. Атяшево);

- печень субпродукты цыплят-бройлеров, замороженные т/м Приосколье, изготовитель: АО «Приосколье» (юридический адрес: Белгородская область, ст. Холки, адрес производства: Белгородская область, г. Валуйка, ул. Суржикова, д.112);

- полуфабрикаты куриные, бедро замороженное, т/м Далина, изготовитель: ООО «Алиди Волга» (юридический адрес: Нижегородская область, г. Бор, ул. Центральная, д.13а, фактический адрес: Нижегородская область, г. Бор, п. Железнодорожный, ул. Октябрьская, д.15а;

- бедро куриное жареное, изготовитель: АУ ЧР «Центр спортивной подготовки сборных команд Чувашской Республики им. А.Игнатьева» (г. Чебоксары, ул. Чапаева, д.17);

- печень жареная, изготовитель: АУ ЧР «Центр спортивной подготовки сборных команд Чувашской Республики им. А.Игнатьева» (г. Чебоксары, ул. Чапаева, д.17).

По результатам лабораторных исследований отобранная мясная и алкогольная продукция (за исключением мясной продукции, указанной в разделе «нарушения») соответствуют требованиям нормативных документов.

Запись в Журнал учёта проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля внесена:

(подпись проверяющего)

(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного пред-

Журнал учёта проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля отсутствует (заполняется при проведении выездной проверки)

(подпись проверяющего)

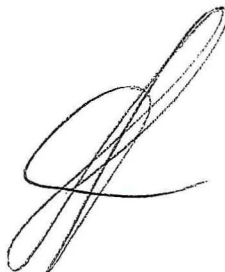
(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного пред-

Прилагаемые документы:

1. протоколы отбора образцов (проб) от 23 июля 2019 г. (вручен завпроизводством);
2. протоколы лабораторных испытаний от 26 июля 2019г.№П4311, от 01 августа 2019г. №№10181, 10182, 10183, 10184, 10185, 10186;
3. экспертное заключение по результатам проведенной инспекции санитарно-эпидемиологическое обследование №19-01-747 от 29 июля 2019г.;
4. предписание об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований № 174 от 14 августа 2019 года;
5. предписание о приостановке реализации продукции №174 от 23 июля 2019г. (вручен завпроизводством);

Подписи лиц, проводивших проверку:

главный специалист-эксперт
отдела санитарного надзора,
государственной регистрации
и лицензирования



Р.М.Макова

Акт со всеми приложениями для ознакомления вручён _____

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку)