

**Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере
защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области в
Черемховском и Аларском районах**
(Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в
Черемховском и Аларском районах)

Плеханова ул., д. 1, г. Черемхово, 665413
Телефоны: (39546) 5-64-70, факс (39546) 5-60-81,
E-mail: cher-rpn5@mail.ru http://www.8.rospotrebnadzor.ru/
ОКПО 75080821, ОГРН 1053811066300, ИНН/КПП 3811087738/380301001

г. Черемхово
(место составления акта)

«03» июля 2019 г.
(дата составления акта)
10-00 мин.
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ
органом государственного контроля (надзора),
юридического лица, индивидуального предпринимателя
№ 001418

По адресу/адресам: Иркутская область, г. Черемхово, пер. Хрустальный, 2; пер. 1-й Рабочий, 5
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения о проведении проверки №001418 от «30» мая 2019 г.
была проведена плановая выездная проверка в отношении:
(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

Областного государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Дом-интернат для престарелых и инвалидов г. Черемхово и Черемховского района»
(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии)
индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

13.06.2019 г. с 10 час. 40 мин. до 11 час. 50 мин. (1 час 10 мин.)

13.06.2019 г. с 13 час. 05 мин. до 15 час. 50 мин. (2 часа 45 мин.)

01.07.2019 г. с 09 час. 30 мин. до 10 час. 30 мин. (1 час 00 мин.)

Продолжительность 3 дня (4 часа 55 мин.)

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

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней (3 дня)
(рабочих дней/часов)

Акт составлен: территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области в Черемховском и Аларском районах

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы): Директор ОГУСО «Дом-интернат для престарелых и инвалидов г. Черемхово и Черемховского района» Труфанова Е.Ю.,

31.05.2019 г. в 10ч. 00мин.

(фамилия, инициалы, подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку: Заместитель начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в Черемховском и Аларском районах Кузнецов Сергей Леонидович (руководитель группы), начальник территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в Черемховском и Аларском районах Федощева Марина Николаевна, главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в Черемховском и Аларском районах Харитоненко Ольга Михайловна.

Привлечены к проведению проверки в качестве экспертов, представителей: специалисты филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в Черемховском и Аларском районах: главный врач, заместитель технического руководителя, заместитель технического директора – Куклин С.А.; заведующий санитарно-эпидемиологическим отделом - врач по общей гигиене, специалист органа инспекции – Малеванный М.В.; помощник врача по гигиене труда Павловец Е.Г.; Усолье-Сибирское и Усольском районе: Чернопрудова Людмила Александровна – главный врач, заместитель технического руководителя ИЛЦ, заместитель технического директора; Егорова Татьяна Владимировна – заведующая санитарно-эпидемиологическим отделом, врач-эпидемиолог; Карабанова Олеся Сергеевна – заведующая СГЛ; Бабина Татьяна Ивановна – заведующая лабораторным отделом; Дашиеву Дариму Бадмажаповну – заведующую ОПРП, врача по общей гигиене; Герасимову Юрия Ивановича – врача по общей гигиене; Куклину Татьяну Михайловну – врача по общей гигиене; Янченко Наталью Павловну – врача по общей гигиене; Быкову Татьяну Васильевну – врача-паразитолога; Попову Татьяну Ивановну – фельдшера-лаборанта; Осипюк Ирину Васильевну – инженера-лаборанта; Дергач Марию Игоревну – инженера-лаборанта; Толстоухову Галину Ивановну – химика-эксперта; Черных Наталью Владимировну – химика-эксперта; Коноз Елену Сергеевну – химика-эксперта; Алхонину Светлану Сергеевну – инженера-лаборанта; Чернову Надежду Павловну – инженера-лаборанта; Мингудинову Татьяну Васильевну – инженера-лаборанта, специалистов ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»: Валуй Юлия Васильевну – заведующую паразитологической лабораторией лабораторного отдела, врача паразитолога; Добрынину Евгению Борисовну, заведующую санитарно-химической лабораторией лабораторного отдела; Куровскую Елену Федоровну – технического руководителя ИЛЦ, заведующую лабораторным отделом; Иолову Татьяну Николаевну, врача по общей гигиене отдела отбора, регистрации и оценки результатов; Пуляевскую Елену Владимировну, врача по общей гигиене отдела отбора, регистрации и оценки результатов; Гуслякову Антонину Анатольевну, врача по общей гигиене отдела отбора, регистрации и оценки результатов

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указываются фамилии, имена, отчества (последнее – при наличии), должности экспертов и/или наименования экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали: Директор ОГУСО «Дом-интернат для престарелых и инвалидов г.Черемхово и Черемховского района» Труфанова Евгения Юрьевна

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, уполномоченного представителя саморегулируемой организации (в случае проведения проверки члена саморегулируемой организации), присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

В ходе проведения проверки:

К ОГУСО «Дом – интернат населения г.Черемхово и Черемховского района» относятся: отделение милосердия расположенное в г.Черемхово, пер.Хрустальный,2; отделение активного долголетия - г.Черемхово, пер.1-й Рабочий,5. Основным предназначением учреждений является предоставление для постоянного, временного (сроком до 6 месяцев) проживания престарелых граждан (мужчин старше 60 лет и женщин 55 лет) и инвалидов 1-й и 2-й групп (старше 18 лет), частично или полностью утративших способность к самообслуживанию и нуждающихся в

постоянном постороннем уходе и не имеющих противопоказаний к приёму на социальное обслуживание в Интернате.

Отделение милосердия г. Черемхово, пер. Хрустальный, 2 – расположено в одноэтажном деревянном здании, рассчитан на 26 проживающих, на момент обследования – 26 человек. В 2012г. выполнены по программе ДЦП «Старшее поколение» следующие работы:

- ремонт коридоров с установкой поручней;
- ремонт пищеблоков;
- замена дверей в комнатах проживающих;
- ремонт крыльца с установкой пандуса.

Территория благоустроена, огорожена со всех сторон, освещена, озеленена. Помещения проживания располагаются по типу коридорной системы, спальни с другими помещениями жилой ячейки связаны через коридор. Имеется следующий набор помещений: 9 комнат для проживания, кабинет заведующей – 17м², пищеблок – 29,4 м², прачечная – 24 м², 2 санузла, процедурный кабинет – 8,3 м², кабинет медицинских работников -6,3м², комната отдыха- 32,1 м². Общая площадь помещений составляет 397,6 м², территории – 550,7 м². Вместимость спальных комнат составляет - 3 человека, что соответствует требованиям п. 3.5 СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания».

Для помывки проживающих имеется душевая и ванная комнаты, полы и стены выложены керамической плиткой. Для хранения вспомогательных средств передвижения престарелых выделено место в помещении для хранения инвентаря.

Водоснабжение холодной и горячей водой от центральной городской водопроводной сети с разводкой по всему зданию. Связи сетей горячего водоснабжения с системой теплоснабжения нет.

13.06.2019 г. с 11 ч.10 мин. до 11 ч. 20 мин. отобрана на органолептический и количественный химический анализ филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в Черемховском и Аларском районах проба питьевой воды в процедурном кабинете (протокол № 2829 от 20.06.2019 г.) – проба соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

13.06.2019 г. с 11 ч.10 мин. до 11 ч. 20 мин. отобрана на бактериологические исследования филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в Черемховском и Аларском районах проба питьевой воды в процедурном кабинете (протокол № 749 от 21.06.2019 г.) – проба соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

Канализование- централизованное.

Отопление централизованное, в качестве теплоносителя используется вода с предельной температурой в нагревательных приборах 85⁰С, во всех помещениях в качестве нагревательных приборов используются чугунные радиаторы имеющие гладкие поверхности, допускающие легкую очистку, размещены у наружных стен, под окнами – 13.06.2019 г. с 10 ч. 50 мин. до 14 ч. 40 мин. проведены инструментальные замеры микроклимата ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» (протокол замеров № 1759 от 17.06.2019 г.) – температура и относительная влажность соответствует требованиям СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность».

Освещение естественное за счет световых проёмов, искусственная представлена потолочными люминесцентными светильниками – 13.06.2019 г. с 10 ч. 50 мин. до 14 ч. 50 мин. проведены замеры искусственной освещённости ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» (протокол замеров № 1761 от 17.06.2019 г.;

экспертное заключение от 17.06.2019 г.) - искусственное освещение не соответствует требованиям п. 7.5. гл. I СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность», СанПиН 2.2.1./2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещённому освещению жилых и общественных зданий» в редакции СанПиН 2.2.1./2.1.1.2585-2010 в процедурном кабинете по адресу: г. Черемхово, пер. Хрустальный, 2 (манипуляционный стол); медицинский кабинет г. Черемхово, пер. 1-й Рабочий, 5 (рабочий стол кабинета приема). Нарушена ч. 1 ст. 24 Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

13.06.2019 г. с 10.50 до 14.50 проведены замеры ТЭВМ. напряженность электростатического и электрического полей, плотность магнитного потока ЭМП – соответствует СанПиН 2.2.4.3359-16 (протоколы №№ 1768, 1769 от 17.06.2019 г.).

Спальные комнаты в достаточном количестве оснащены мягким и твёрдым инвентарём, холодильным оборудованием.

Мусоросборники установлены на бетонированное основание, ограждены бетонными плитами, промаркированы согласно назначения, располагаются на расстоянии 25м. от здания в хозяйственной зоне, вывозятся по мере наполнения ООО «Управляющая компания» Благоустройства» г. Черемхово, на класс Б ОАО «Иркутская дезинфекционная станция».

В целом по отделению милосердия санитарно-техническое и санитарно-гигиеническое состояние удовлетворительное.

Стирка белья производится в приспособленном под прачечную помещении, установлены две стиральные машинки-автоматы. Полы и стены - керамическая плитка, потолки в прачечной окрашены. Сушка белья осуществляется в отдельном помещении на верёвках. Отопление помещения централизованное и в период отключения – от огневой печи. Поточность стирки белья соблюдается, грязное бельё доставляется в специальных прорезиненных мешках, промаркированы согласно назначению. Чистое бельё хранится в специально выделенных шкафах. Вентиляция естественная и электрический оконно-осевой вентилятор. Для замачивания загрязнённого белья имеется ванна, моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены в достаточном количестве. Количество работающих 1 человек, личная медицинская книжка прачки представлена, мед.осмотр пройден в срок, санитарно-гигиеническое обучение пройдено. Спец.одеждой обеспечена в достаточном количестве. Уборочный инвентарь имеется в достаточном количестве, промаркирован согласно назначения, хранение упорядочено.

Инструкция и схема по сбору, хранению и утилизации мед. отходов имеется.

пищеблок отделения №1 Областного государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Дом – интернат для престарелых и инвалидов г. Черемхово и Черемховского района» располагается в основном корпусе отделения.

Отделение активного долголетия располагается в г.Черемхово, пер.1-й Рабочий, 5 в приспособленном деревянном здании, функционирует с ноября 1997 г. рассчитан на 42 места, фактически 40 человек. Имеется следующий набор помещений: на 1-ом этаже кабинет заведующей – 20,4м², душевая, продуктовый склад, склад мягкого инвентаря, по 2 санузла, медицинский кабинет, на 2-ом этаже – фойе, 2 санузла, 15 комнат для проживания. Общая площадь помещений составляет 640 м². Учреждение располагается в жилой застройке, территория благоустроена, огорожена со всех сторон, озеленена частично. Помещения проживания располагаются по типу коридорной системы, спальни с другими помещениями жилой ячейки связаны через коридор.

Водоснабжение холодной и горячей водой от центральной городской водопроводной сети с разводкой по всему зданию. Связи сетей горячего водоснабжения с системой теплоснабжения нет.

13.06.2019 г. с 13 ч. 35 мин. до 13 ч. 45 мин. отобрана на органолептический и количественный химический анализ филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в Черемховском и Аларском районах проба питьевой воды в процедурном кабинете (протокол № 2884 от 20.06.2019 г.) – проба соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

13.06.2019 г. с 13 ч. 35 мин. до 13 ч. 45 мин. отобрана на бактериологические исследования филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в Черемховском и Аларском районах проба питьевой воды в процедурном кабинете (протокол № 758 от 21.06.2019 г.) – проба соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества». Канализование- централизованное.

Отопление централизованное, в качестве теплоносителя используется вода с предельной температурой в нагревательных приборах 85⁰С, во всех помещениях в качестве нагревательных приборов используются чугунные радиаторы имеющие гладкие поверхности, допускающие легкую очистку, размещены у наружных стен, под окнами. Освещение естественное за счет световых проёмов, искусственная представлена потолочными люминесцентными светильниками.

Спальные комнаты в достаточном количестве оснащены мягким и твёрдым инвентарём, холодильным оборудованием.

Мусороборники установлены на бетонированное основание, ограждены бетонными плитами, промаркированы согласно назначению, располагаются на расстоянии 25 м. от здания в хозяйственной зоне.

В целом по отделению активного долголетия санитарно-техническое и санитарно-гигиеническое состояние удовлетворительное. Стирка белья производится в приспособленном под прачечную помещении на 1-ом этаже, установлены две стиральные машинки-автоматы. Полы и стены - керамическая плитка, потолки окрашены водоэмульсионной краской, допускающей влажную уборку. Сушка белья осуществляется в отдельном помещении на верёвках. Отопление помещения централизованное. Поточность стирки белья соблюдается, грязное бельё доставляется в специальных прорезиненных мешках, промаркированы согласно назначению. Чистое бельё хранится в специально выделенных шкафах. Вентиляция естественная и электрический оконно-осевой вентилятор. Для замачивания загрязнённого белья имеется ванна, моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены в достаточном количестве. Количество работающих 1 человек, личная медицинская книжка прачки представлена, мед.осмотр пройден в срок, санитарно-гигиеническое обучение пройдено. Спец.одеждой обеспечена в достаточном количестве. Уборочный инвентарь имеется в достаточном количестве, промаркирован согласно назначения, хранение упорядоченно.

Пищеблок

13.06.2019 г. с 10 час. 50 мин. – 13 час. 00 мин. по адресу: Иркутская область, г. Черемхово, пер. Хрустальный, 2.

Пищеблок отделения №1 Областного государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Дом – интернат для престарелых и инвалидов г. Черемхово и Черемховского района» располагается в основном корпусе отделения.

Набор помещений пищеблока: горячий цех, овощной цех, мясное отделение, склад пищевых продуктов, раздевалка для персонала. На момент проверки кормят 30 проживающих.

Водоснабжение (холодная, горячая вода), отопление, канализация – централизованные, от городских сетей, вентиляция приточно-вытяжная.

Качество воды централизованной холодной в системе водоснабжения в период проведения контрольно-надзорных мероприятий на пищеблоке соответствует гигиеническим требованиям по микробиологическим показателям, согласно протокола

лабораторных испытаний Аккредитованного Испытательного Лабораторного центра ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» от 21.06.2019 г. №750, качество воды централизованной холодной в системе водоснабжения соответствует гигиеническим требованиям на пищеблоке по санитарно-химическим показателям, согласно протокола лабораторных испытаний Аккредитованного Испытательного Лабораторного центра ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» от 20.06.2019 г. №2830.

Пищеблок учреждения обеспечен достаточным количеством холодной и горячей воды для изготовления безопасной продукции.

Общая площадь пищеблока 40,2 кв.м.; стены выложены керамической плиткой на высоту стен, что позволяет проводить их влажную уборку и дезинфекцию; потолок побелен вододисперсионной краской; пол - плитка для пола. Отделка потолков, стен, пола соответствует требованиям п.п. 5.5., 5.6., 5.7., 5.8. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Освещение естественное - имеется 3 окна пластиковые (2 - на кухне, 1 - в моечном отделении) и искусственное - представлено 6 светильниками с люминисцентными лампами, которые оборудованы защитными плафонами.

13.06.2019 г. с 10 час. 50 мин. до 14 час. 50 мин. проведены замеры параметров физических факторов, измеренные уровни искусственной освещенности в помещении пищеблока не соответствуют гигиеническим требованиям СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений», согласно протокола результатов измерений параметров освещенности Аккредитованного Испытательного Лабораторного центра ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» от 17.06.2019 г. №1761, экспертного заключения Аккредитованного Органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» от 17.06.2019 г., а именно в точках: варочный цех рабочий стол «рыбная продукция», рабочий стол «раздача» и является нарушением СанПиН 2.2.1/21.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» в редакции СанПиН 2.2.1/2.1.1.2585-10 (п. 4.2. проверочного листа)

Измеренные параметры микроклимата соответствуют нормативным величинам, согласно протокола от 17.06.2019 г. №1759;

Измеренные параметры шума соответствуют требованиям гигиенических нормативов, согласно протокола измерений от 17.06.2019 г. №1770

Общее санитарно-техническое состояние пищеблока удовлетворительное. Горячий цех оснащен технологическим оборудованием: в наличии производственная электроплита и 1 бытовая электропечь с 4-мя конфорками и духовыми шкафами; электромясорубка, микроволновая печь; холодильное оборудование представлено двумя холодильниками, в наличии кухонный гарнитур, разделочные цельнометаллические столы, промаркированные в соответствии с их использованием - «стол готовой продукции» - 2 стола, стол «сырая продукция», который используется для обработки овощей сырых; «стол мясо сырое», стол «рыбная продукция», «стол хлеб»; разделочные доски, ножи в наличии имеются в достаточном количестве, промаркированы, согласно назначения, хранятся упорядоченно, закреплены за разделочными столами, на момент проверки - используются, согласно маркировки. Обработка сырья и готовой продукции проводится в одном горячем цехе на разных столах, поскольку отсутствует мясо-рыбный цех.

Хлеб хранится в специально выделенном столе-тумбе, имеется инструкция по обработке полок для хранения хлеба с использованием уксусной кислоты.

Горячий цех, овощной цех оборудованы раковинами с подводкой горячей, холодной воды через смесители, имеется жидкое мыло с дозатором, полотенца чистые в наличии имеются

в достаточном количестве. Выделена емкость с крышкой для пищевых отходов, промаркированная «пищевые отходы».

Овощной цех оборудован двухсекционной ванной для первичной обработки овощей и яйца, оснащенной смесителем с подводкой горячей и холодной воды; имеются две емкости с крышками, объем 100 л. для запаса холодной воды на случай отключения, замену воды производят 1 раз в 2 дня.

Моечное отделение оборудовано 2-мя двухсекционными моечными ваннами с подводкой горячей, холодной воды через смесители с душевыми насадками; одна двухсекционная ванна используется для мытья кухонной посуды, другая двухсекционная ванна используется для дезинфекции столовой посуды; для мытья столовой посуды используется посудомоечная машина. Моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм. от верха приемной воронки, все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны).

Для хранения столовой и кухонной посуды установлен решетчатый стеллаж, нижняя полка которого располагается на высоте не менее 0,5 м от пола.

Инструкция о правилах мытья кухонной, столовой посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов моющих и дезинфицирующих средств в моечном отделении имеется. Обработка посуды проводится в следующей последовательности: механическое удаление пищи и мытье в первой мойке с обезжиривающими средствами, ополаскивание горячей водой – во второй мойке и просушивание посуды на стеллаже.

Для мытья посуды используется кальцинированная сода, мыло хозяйственное, щетки; ветошь, ветошь для протирки столов – имеются в достаточном количестве новые; после окончания работы стирают с кальцинированной содой, хозяйственным мылом, дезинфицируют с использованием дезинфицирующего средства «Жавель Абсолют», согласно инструкции, или кипятят, прополаскивают проточной водой, просушивают и хранят в специально выделенной промаркированной емкости; выделены емкости, промаркированные «для обработки ветоши» р-р «Жавель-Абсолют» 0,015%.

Для приготовления блюд используется алюминиевые бачки и кастрюли, промаркированы, используются, согласно маркировке (I, II, III блюда). Столовая посуда – фарфоровые тарелки, кружки, трещин и сколов на столовой посуде не выявлено; для хранения столовых приборов используются кассеты, в которых приборы хранятся вверх ручками.

Используется индивидуально-порционная система питания проживающих, при которой на раздаточной линии пищеблока для каждого пациента комплектуется индивидуальный поднос, подносы с блюдами доставляются в палаты работниками пищеблока и старшей мед. сестрой; мытье подносов осуществляется в моечном отделении.

Уборочный инвентарь на пищеблоке выделен, промаркирован. После каждой раздачи пищи производят влажную уборку пищеблока, уборочный инвентарь и ветошь промывают, обеззараживают и просушивают, хранят в специально выделенном месте в подсобном помещении.

Для персонала – имеются два полотенца, по три комплекта спецодежды; один – для приготовления пищи, 1 – для мытья посуды, для раздачи, 1 - для уборки помещения пищеблока. Работающих в смену 2 человека - 1 повар, 1 кух. работница, работают в спец. одежде – куртка, брюки, мед. шапочка; волосы убраны под головной убор.

На пищеблоке имеющееся холодильное оборудование - один двухкамерный холодильник, для суточного запаса пищевых продуктов; второй - для хранения суточных проб оснащены термометрами, температура соответствует условиям хранения пищевых продуктов.

Карточки - раскладки имеются на все блюда и оформлены в соответствии с требованиями Приказа МЗ РФ от 5 августа 2003г. № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации». Представлены технологические карты на готовые блюда.

Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы, которая проводится бракеражной комиссией, назначенная по приказу директора. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции. Для членов бракеражной комиссии выделены отдельные халаты. В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи на пищеблоке отбирается суточная проба. Отбор суточной пробы проводит старшая медицинская сестра в специально выделенные прокипяченные стеклянные банки с плотно закрывающимися крышками. Суточная проба хранится в специально выделенном холодильнике на пищеблоке в течение 48 ч. Нарушений при хранении суточной пробы не выявлено, пробы оставлены в полном объеме.

Емкость для кипячения и хранения банок для суточной пробы выделена, промаркирована. Баночки в достаточном количестве, с плотно пригнанными крышками.

При проверке организации контроля входящего сырья установлено, что проводится контроль за поступающим сырьем и продуктами питания.

Генеральная уборка в помещении пищеблока проводится 1 раз в неделю по воскресеньям.

На пищеблоке имеются журналы:

1. Журнал «Здоровье» (для отметки осмотра на наличие гнойничковых заболеваний) - ведется;
2. Журнал температурного режима холодильного оборудования – ведется;
3. Журнал бракеража готовой продукции - ведется.

Складское помещение: склад для хранения сыпучих продуктов оборудован стеллажами (хранится – сахар, крупы, макаронные изделия, сухофрукты; продукты в первичной таре хранятся на стеллаже).

В складском помещении имеется один бытовой двухкамерный холодильник и две морозильные камеры, термометры имеются, температура соответствует условиям хранения пищевых продуктов. Товарное соседство, сроки хранения продуктов соблюдаются. Санитарное состояние складского помещения удовлетворительное.

Пищевые продукты, поступающие на пищеблок имеют документы, удостоверяющие их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. При проверке не выявлено продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих качество и безопасность, продовольственное сырье с истекшим сроком годности.

На складе имеются, ведутся журналы:

1. Журнал генеральной уборки холодильного оборудования;
2. Журнал температурного режима холодильного оборудования;
3. Журнал контроля за скоропортящимися продуктами – ведется.

Выборочно проинспектированы продукты питания:

1. мясо говядина тазобедренный отруб безкостный; ООО «Алтайский мясокомбинат»; ГОСТ Р 54704-2011; дата выработки 25.05.2019 г., срок годности 6 мес. при температуре -18°C.; накладная, вет. свидетельство представлены; в остатке 36,8 кг. на сумму 12,640 руб.;

2. полуфабрикат из мяса птицы набор для супа, производитель ЗАО «Ангарская птицефабрика», г. Ангарск, мрн. Юго-Восточный; ТУ 9214-241-23-76-48; дата выработки 02.06.2019 г., условия хранения при t -180C 6 мес.; в наличии 13,900 кг. на сумму 1385,93 руб.; накладная, вет. свидетельство представлены;

Замечаний по сопроводительным документам, маркировки не выявлено. Сроки годности, условия хранения соблюдаются.

13.06.2019 г. с 13 час. 15 мин. – 15 час. 00 мин. Иркутская область, г. Черемхово, пер. 1-й Рабочий, 5:

пищеблок отделения №2 Областного государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Дом – интернат для престарелых и инвалидов г. Черемхово и Черемховского района» располагается на 1-м этаже в основном корпусе отделения.

Набор помещений пищеблока: горячий цех, овощной цех, склад пищевых продуктов. На момент проверки кормят 38 проживающих.

Водоснабжение (холодная вода), отопление, канализация – централизованные, от городских сетей, вентиляция приточно- вытяжная.

Общая площадь пищеблока 29 кв.м.; стены выложены керамической плиткой на высоту 1,8 м., что позволяет проводить их влажную уборку и дезинфекцию; выше - стены и потолок побелены водоземлюсионной краской; пол - плитка для пола.

Освещение естественное - имеется 2 оконных проема, окна пластиковые; искусственное - представлено 6 светильниками с люминисцентными лампами, которые оборудованы защитной арматурой.

13.06.2019 г. с 10 час. 50 мин. до 14 час. 50 мин. проведены замеры параметров физических факторов, измеренные уровни искусственной освещенности в помещении пищеблока не соответствуют гигиеническим требованиям СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» в редакции СанПиН 2.2.1/2.1.1.2585-10, согласно протокола результатов измерений параметров освещенности Аккредитованного Испытательного Лабораторного центра ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» от 17.06.2019 г. №1761, экспертного заключения Аккредитованного Органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» от 17.06.2019 г., а именно в точках: варочный цех рабочий стол «готовая продукция», рабочий стол «раздача» и является нарушением СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» в редакции СанПиН 2.2.1/2.1.1.2585-10 (п. 4.2. проверочного листа)

Измеренные параметры микроклимата соответствуют нормативным величинам, согласно протокола от 17.06.2019 г. №1759;

Измеренные параметры шума соответствуют требованиям гигиенических нормативов, согласно протокола измерений от 17.06.2019 г. №1770

Пищеблок разделен на участки –кухня, которая оснащена технологическим оборудованием: в наличии производственная электроплита и 1 бытовая электропечь с 4-мя конфорками и духовыми шкафами; электромясорубка, электропривод для готовой продукции; кухонный комбайн; микроволновая печь; водонагреватель; холодильное оборудование представлено двумя холодильниками, их них 1 – для хранения суточных проб, 1 двухкамерный – для хранения суточного запаса пищевых продуктов, получаемых со склада пищевых продуктов.

Пищеблок оснащен кухонным гарнитуром, разделочными цельнометаллическими столами, которые промаркированы в соответствии с их использованием - «стол готовой продукции», стол «рыба сырая», стол «тесто», «стол мясо сырое», «стол хлеб»; разделочные доски, ножи в наличии имеются в достаточном количестве, промаркированы, согласно назначения, закреплены за рабочими столами, на момент проверки - используются, согласно маркировки.

Хлеб хранится в специально выделенном тумбовом столе, имеется инструкция по обработке полок для хранения хлеба с использованием уксусной кислоты.

Имеется емкость с крышкой, промаркированная «пищевые отходы»

Овощной цех: оборудован двухгнездной моечной ванной для первичной обработки овощей, оснащенной смесителем с подводкой горячей и холодной воды; выделена емкость с крышкой, промаркированная «пищевые отходы».

Участок мытья посуды: оборудован трехсекционной моечной ванной с подводкой горячей, холодной воды через смесители с гибкими шлагами с душевой насадкой;

используется для мытья кухонной посуды; имеются сетки для ополаскивания столовой посуды; имеется решетчатый стеллаж для хранения кухонной и столовой посуды, нижняя полка которого располагается на высоте не менее 0,5 м от пола.

Имеется посудомоечная машина, используется для мытья столовой посуды и столовых приборов.

Инструкция о правилах мытья кухонной, столовой посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов моющих и дезинфицирующих средств. Обработка кухонной посуды проводится в следующей последовательности: механическое удаление пищи и мытье в первой мойке с обезжиривающими средствами, ополаскивание горячей водой – во второй мойке и просушивание посуды на стеллаже.

Для мытья посуды используется кальцинированная сода, мыло хозяйственное, щетки; ветошь, щетки для мытья посуды и протирки столов – салфетки имеются в достаточном количестве новые; после окончания работы промывают с кальцинированной содой, хозяйственным мылом, дезинфицируют с использованием 0,03% раствора дезинфицирующего средства «Жавель-Абсолют», согласно инструкции, или кипятят, прополаскивают проточной водой, просушивают и хранят в специально выделенной промаркированной емкости; выделены емкости, промаркированные «для кипячения ветоши».

Для приготовления блюд используется алюминиевые бачки и кастрюли, промаркированы, используются, согласно маркировке (I, II, III блюда). Столовая посуда – фарфоровые тарелки, кружки, трещин и сколов на столовой посуде не выявлено; для хранения столовых приборов используются кассеты, в которых приборы хранятся вверх ручками.

Санитарное состояние помещений пищеблока удовлетворительное.

Уборочный инвентарь на пищеблоке выделен, промаркирован. После каждой раздачи пищи производят влажную уборку пищеблока, уборочный инвентарь и ветошь промывают, обеззараживают и просушивают, хранят в специально выделенном месте в подсобном помещении.

Для персонала – имеются два полотенца, по два халата, один из которых для раздачи, второй халат для уборки помещения пищеблока. Работающих в смену 2 человека - 1 повар, 1 кух. работница, работают в спец. одежде – куртка, брюки, мед. шапочка; волосы убраны под головной убор.

На пищеблоке имеющееся холодильное оборудование - один двухкамерный холодильник, для суточного запаса пищевых продуктов; второй - для хранения суточных проб оснащены термометрами, температура соответствует условиям хранения пищевых продуктов. На момент проверки суточные пробы оставлены в полном объеме, маркировка имеется.

Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы, которая проводится бракеражной комиссией, назначенная по приказу директора. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции. Для членов бракеражной комиссии выделены отдельные халаты. В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи на пищеблоке отбирается суточная проба. Отбор суточной пробы проводит старшая медицинская сестра в специально выделенные прокипяченные стеклянные банки с плотно закрывающимися крышками. Суточная проба хранится в специально выделенном холодильнике на пищеблоке ($+4,0^{\circ}\text{C}$).

Емкости для кипячения и хранения банок для суточной пробы выделены, промаркированы.

Карточки - раскладки имеются на готовые блюда и оформлены в соответствии с требованиями Приказа МЗ РФ от 5 августа 2003 г. № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации».

Представлены технологические карты на готовые блюда.

Генеральная уборка в помещении пищеблока проводится 1 раз в неделю по воскресеньям.

На пищеблоке имеются журналы:

4. Журнал «Здоровье» (для отметки осмотра на наличие гнойничковых заболеваний) - ведется;

5. Журнал температурного режима холодильного оборудования – ведется;

6. Журнал бракеража готовой продукции – ведется.

Столовая: площадь 34,2 м. кв.; освещение – естественное и искусственное, в наличии 21 оконных проема, 4 светильника с люминесцентными лампами с защитной арматурой. Стены оштукатурены, на высоту 1,8 м. окрашены эмалью, что позволяет проводить их влажную уборку и дезинфекцию; выше - стены и потолок побелены вододисперсионной краской; полы покрыты линолеумом; окна пластиковые. В наличии столы пластиковые на 4 чел., стулья обтянуты искусственной кожей. Выделен стол для грязной посуды; в столовой остатки пищи после раздачи больным не обнаружены.

Раздачу пищи больным производят повар и дежурные медицинские сестры отделения.

Раздача пищи производится в отдельно выделенном халате с маркировкой «раздача».

Выделена емкость для мытья столов, промаркирована; имеется емкость для замачивания (дезинфекции) посуды по эпидемиологическим показаниям.

В столовой выделена емкость для пищевых отходов, промаркирована «отходы», в нее помещен полиэтиленовый мешок, крышка имеется. Генеральная уборка в помещении столовой проводится 1 раз в неделю по воскресеньям.

Складское помещение: склад для хранения сыпучих продуктов оборудован стеллажами (хранится – сахар, крупы, макаронные изделия, сухофрукты; консервы).

В складском помещении имеется один морозильный ларь, на момент проверки хранится мясо, фарш, термометр имеется, t -210С;

морозильная камера для хранения рыбы свежемороженой; термометр имеется, t -200С;

морозильная камера для хранения мяса птицы; термометр имеется, t -220С;

2 бытовых двухкамерных холодильника – для хранения молочной продукции, майонеза, масла сливочного, колбасной продукции; термометры имеются, t +50С. Товарное соседство, сроки хранения продуктов соблюдаются. Санитарное состояние складского помещения удовлетворительное.

Пищевые продукты, поступающие на пищеблок имеют документы, удостоверяющие их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции, маркировка сохраняется до конца реализации пищевых продуктов.

При проверке не выявлено продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих качество и безопасность, продовольственное сырье с истекшим сроком годности.

Выборочно проинспектированы продукты питания: мясо говядины, набор для супа из мяса птицы, рыба, минтай, горбуша, товарно-сопроводительные документы представлены, маркировки сохраняются до конца реализации продукции.

Личные медицинские книжки работников пищеблока представлены с отметками о прохождении медицинского осмотра и гигиенической подготовки.

03.07.2019 г. с 10.00. до 11.00. – рассмотрение документов, анализ результатов лабораторных испытаний.

по 1 –му отделению пер. Хрустальный, 2, на микробиологические показатели:

1. Смывы на бактерии группы кишечной палочки в количестве 10 - протокол от 18.06.2019 г. №348, соответствуют требованиям гигиенических нормативов;

2. Смывы на СЛМ в количестве 5 - протокол от 18.06.2019 г. №349, соответствуют требованиям гигиенических нормативов;

3. Смывы на паразитологию в количестве 5 - протокол от 19.06.2019 г. №5633, соответствуют требованиям гигиенических нормативов;

4. смывы на стафилококк в количестве 5 – протокол от 18.06.2019 г. №350, соответствуют гигиеническим требованиям;

5. плов с мясом – протокол от 21.06.2019 г. №752, соответствует требованиям гигиенической безопасности, соответствует требованиям гигиенической безопасности;

6. суп картофельный – протокол от 21.06.2019 г. №751, соответствует требованиям гигиенической безопасности;
7. вода централизованная холодная - протокол от 21.06.2019 г. №750, соответствует требованиям гигиенической безопасности;

на санитарно-химические показатели и показатели идентификации:

1. дез. средство «Жавель-Абсолют» – протокол от 17.06.2019 г. №2832, соответствует требованиям гигиенической безопасности;
2. морковь столовая – протокол от 18.06.2019 г. №2831, соответствует требованиям гигиенической безопасности;
3. вода централизованная холодная - протокол от 20.06.2019 г. №2861, соответствует требованиям гигиенической безопасности

по 2 –му отделению пер. Рабочий, 5, на микробиологические показатели:

1. Смывы на бактерии группы кишечной палочки в количестве 10 – протокол от 18.06.2019 г. №356, соответствуют требованиям гигиенических нормативов;
2. Смывы на СЛМ в количестве 5 - протокол от 18.06.2019 г. №358, соответствуют требованиям гигиенических нормативов;
3. Смывы на стафилококк в количестве 5 - протокол от 18.06.2019 г. №357, соответствуют требованиям гигиенических нормативов;
3. Смывы на паразитологию в количестве 5 - протокол от 19.06.2019 г. №5630, соответствуют требованиям гигиенических нормативов;

1. плов с мясом – протокол от 21.06.2019 г. №750, соответствует требованиям гигиенической безопасности;

2. суп картофельный – протокол от 21.06.2019 г. №759, соответствует требованиям гигиенической безопасности;

8. вода централизованная холодная - протокол от 21.06.2019 г. №761, экспертное заключение от 11.10.2016 г. соответствует требованиям гигиенической безопасности;

Экспертиза условий хранения и сроков годности молока питьевого пастеризованного м.д.ж. 3,2%, согласно экспертного заключения №8ОИ/0344 от 27.06.2019 г. – соответствует требованиям гигиенических нормативов.

на санитарно-химические показатели и показатели идентификации:

1. дез. средство «Жавель-Абсолют» – протоколы от 17.06.2019 г. №2865, от 18.06.2019 г. №2864 соответствует требованиям гигиенической безопасности;

2. вода централизованная холодная - протокол от 20.06.2019 г. №2862, соответствует требованиям гигиенической безопасности

03.07.2019 г. в 10 час. 00 мин. в ходе плановой выездной проверки Областного государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Дом – интернат для престарелых и инвалидов г. Черемхово и Черемховского района», Иркутская область, г. Черемхово, пер. Хрустальный, 2, при рассмотрении программы производственного контроля выявлено административное правонарушение, выразившееся в том, что

- не обеспечивается производственный контроль за воздействием на работников пищеблоков физических факторов (шум, вибрация) по отделениям, расположенным по адресам: Иркутская область, г. Черемхово, пер. Хрустальный, 2, Иркутская область, г. Черемхово, пер. 1-й Рабочий, 5, документы, подтверждающие проведение производственного контроля за воздействием на работников физических факторов (микроклимат, шум, вибрация, освещенность) не представлены за период с декабря 2018 г. по май 2019 г., что является нарушением главы IV, п. 14.3 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 06.11.2001, согласно которого -

Номенклатура, объем и периодичность производственного контроля за качеством и безопасностью поступающего производственного продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессом производства, а также условиями труда, соблюдением правил личной гигиены работниками должны соответствовать виду, типу и мощности организации и определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания; СанПиН 2.2.4.3359-16, СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 (п. 4.7. проверочного листа №21, №22).

- не представлены результаты исследований пищевых продуктов (готовых блюд) за февраль, март, май 2019 г. на пищеблоках отделений на соответствие микробиологических показателей, утвержденных для исследований в программе производственного контроля от 20.02.2019 г. за период с 20.02.2018 г. по 31.05.2019 г.,

- не представлены результаты исследований смывов на стафилококк, на пищеблоках, запланированные в программе производственного контроля на май 2019 г., документы, подтверждающие проведение производственного контроля методом смывов на стафилококк на пищеблоках не представлены за период с декабря 2018 г. по май 2019 г., что является нарушением ст. 11, 29, 32 Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ст. 10, 11 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Дезинфекционно-стерилизационные мероприятия (профилактические) мероприятия.

Для проведения профилактической и текущей дезинфекции используются дезинфектанты, разрешенные для этих целей («Жавель Абсолют»). Запас дез. средств имеется в достаточном объеме. Потребность рассчитывается исходя из рекомендаций методических указаний по применению. На каждое приобретенное дезинфицирующее средство имеются методические указания, свидетельство о государственной регистрации. В маркировке присутствует информация: наименование препарата, концентрация, для чего применяется, дата приготовления. Дезинфекция отработанных шприцев, перчаток методом погружения. Для дезинфекции используются контейнеры установленного образца, выделены отдельные емкости для дезинфекции изделий медицинского назначения, для дезинфекции поверхностей, для обеззараживания ветоши и отходов класса Б. Все контейнеры с крышками промаркированы.

Предстерилизационную очистку жгутов осуществляют при совмещении с дезинфекцией в одном процессе. Имеется уничтожитель игл с гильотиной для срезания канюли, сертификат представлен.

Представлен договор на удаление медицинских отходов, заключен с ОАО «Иркутская дезинфекционная станция».

Все помещения организации социального обслуживания ежедневно убираются влажным способом с применением моющих средств. В местах общего пользования (буфетных, столовых, вестибюле, коридорах, гостиных, санитарных узлах, душевых, ваннных комнатах) влажная уборка проводится ежедневно с применением моющих и дезинфицирующих средств. В столовой и туалетах дезинфицирующие средства применяются в соответствии с режимом, рекомендованным при бактериальных инфекциях; в душевых и ваннных комнатах - рекомендованным при грибковых инфекциях. На дезинфицирующие представлены методические указания и инструкция по их применению. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обрабатывается дезинфицирующими растворами. Сиденья на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей обрабатываются с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Ванны, раковины, унитазы чистятся с использованием чистящих и дезинфицирующих средств.

Списочный состав проживающих людей в отделении долголетия – 40, в отделении милосердия – 26, на каждого заведена медицинская карта.

На момент проверки по адресу г. Черемхово, пер. Хрустальный, 2 г. Черемхово, пер. 1й Рабочий, 5 представлены документы, подтверждающие обработку в дезинфекционной камере постельных принадлежностей по мере загрязнения, а также после выписки (смерти) проживающих, согласно п. 8.19. СП 2.1.2.3358-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания" (договор с ОГБУЗ «Черемховская городская больница № 1» от 01.02.2019 г. № 1/У/19.

На момент проверки 13.06.2019 г. по адресу г. Черемхово, пер. Хрустальный, 2 выявлено, что посуда из приемно-карантинного отделения обрабатывается непосредственно в приемно-карантинном отделении согласно п. 8.17. заключению по бланкам личных медицинских книжек "Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания".

На момент проверки 01.07.2019 г. по адресу г. Черемхово, пер. Хрустальный, 2 12.05.2017 г. в 12.15. по адресу г. Черемхово, пер. 1й Рабочий, 5 имеется возможность обработки посуды в помещении изолятора согласно п. 8.17. СП 2.1.2.3358-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания".

Профилактика иерсиниоза и псевдотуберкулеза:

Овощи, предназначенные для винегретов и салатов, варят в неочищенном виде, а затем очищают. Заправляют винегреты и салаты растительным маслом непосредственно перед их выдачей. Овощи, употребляемые в натуральном виде (целиком, в салатах), тщательно перебирают, удаляя нестандартные корнеплоды, хорошо промывают проточной водой, очищают и повторно тщательно промывают. При приготовлении салата из капусты снимают 3 верхних листа, которые могут быть использованы для приготовления супов.

Имеются договоры № 01-01/19 от 09.01.2019 г. на проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (дезинсекция, дератизация).

На момент проверки 13.06.2019 г. в 10.50 представлены акты обследования и оценки состояния объекта на наличие грызунов или акты о проведении дератизации ежемесячно за 2018 г., 2019 г., согласно п.п. 2.3, 2.5., 3.3., 3.4., 3.5. СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий".

Профилактика кожных заболеваний, педикулеза.

При проверке 13.06.2019 г., 01.07.2019 г. в журнале осмотра на педикулез осмотр фиксируется на каждого проживающего индивидуально согласно п. 8.21 СП 2.1.2.3358-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания".

Организация работы по профилактике ВИЧ-инфекции

Представлен план работы по выявлению и предупреждению распространения ВИЧ-инфекции. В наличии имеется пакет нормативной документации. Работа по ВИЧ-инфекции осуществляется в соответствии с «Федеральным Законом от 30.03.1995г. № 38 «О предупреждении распространения в РФ заболевания, вызываемого вирусом иммунодефицита человека»; СП 3.1.5.2826-10 «Профилактика ВИЧ-инфекции». Имеются бланки актов расследования аварийных ситуаций, аптечки анти-СПИД, укомплектованные в соответствии с требованиями.

Профилактика гриппа и ОРВИ

Заболевших 5 и более случаев с симптомами острой респираторной инфекции (гриппа или ОРВИ), связанных между собой инкубационным периодом (в течение 7 дней), не выявлено. В наличии план работы при возникновении гриппа и ОРВИ, имеются СП 3.1.2.3117-13 "ПРОФИЛАКТИКА ГРИППА И ДРУГИХ ОСТРЫХ РЕСПИРАТОРНЫХ ВИРУСНЫХ ИНФЕКЦИЙ" имеются. Рекомендации по организации комплекса мероприятий по гриппу и ОРВИ имеются, дезсредств достаточное количество, маски, рециркуляторы, термометры имеются.

Привито против гриппа в 2019 г. проживающих в отделении милосердия – 24 человек из 26, в отделении долголетия – 40 человек, 100 % от проживающих.

При проведении мероприятий по контролю 13.06.2019 г. в 11.10 не представлен журнал поступления и расходования МИБП; копии отчетов о расходовании МИБП (прививки проведены в медицинских кабинетах Областного государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Дом-интернат для престарелых и инвалидов г.Черемхово и Черемховского района» против гриппа вакциной «совигрипп»; «пневмовакс 23» 11.09.2018 г., нарушение п. 4.4. СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»; ст. 35 Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

03.07.2019 г. с 11.00.-12.00 при анализе протоколов лабораторных испытаний выявлено г. Черемхово, пер. Хрустальный, 2:

1) 13.06.2019 г. с 11.05 до 11.10 отобрана проба дезинфицирующего раствора «Жавель Абсолют» 0,1% (для дезинфекции медицинского оборудования) – образец соответствует заданной концентрации - протокол лабораторных исследований Аккредитованного испытательного лабораторного центра ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» № 2827 от 17.06.2019 г.;

2) 13.06.2019 г. с 10.50 до 11.05 отобрана проба воздуха закрытых помещений в процедурном кабинете (микробная обсемененность на стафилококк) – проба соответствует СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» - протокол лабораторных исследований Аккредитованного испытательного лабораторного центра ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» № 346 от 27.06.2019 г.;

3) 13.06.2019 г. с 11.05 до 11.25 отобрана проба воздуха закрытых помещений в процедурном кабинете (количественный химический анализ) – проба соответствует СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» - протокол лабораторных исследований Аккредитованного испытательного лабораторного центра ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» № 1776 от 18.06.2019 г.;

3) 13.06.2019 г. с 11.05 до 11.10 отобраны смывы на БГКП - соответствует СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» - протокол лабораторных исследований Аккредитованного испытательного лабораторного центра ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» № 347 от 18.06.2019 г.;

4) Согласно заключению по бланкам личных медицинских книжек от 24.06.2019 г. (представлено 39 бланков) выявлено нарушение: в одной личной медицинской книжке (Кобелева О.Б.) допуск к работе просрочен, нарушение п. 8.24. СП 2.1.2.3358-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания"; ст. 34 Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

5). 13.06.2019 г. с 10.50 до 11.05 отобраны изделия медицинского назначения на стерильность - соответствует СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» - протокол лабораторных

исследований Аккредитованного испытательного лабораторного центра ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» № 345 от 28.06.2019 г.;

03.07.2019 г. с 11.00 - 12.00 при анализе протоколов лабораторных испытаний выявлено г. Черемхово, пер. 1й Рабочий, 5:

1) 13.06.2019 г. с 13.50 до 13.59 отобрана проба дезинфицирующего раствора «Жавель Абсолют» 0,1% (для дезинфекции шприцев) – образец соответствует заданной концентрации - протокол лабораторных исследований Аккредитованного испытательного лабораторного центра ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» № 2835, 2886 от 18.06.2019 г.;

2) 13.06.2019 г. с 13.10 до 13.30 отобрана проба воздуха закрытых помещений в процедурном кабинете (микробная обсемененность на стафилококк) – проба соответствует СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» - протокол лабораторных исследований Аккредитованного испытательного лабораторного центра ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» № 354 от 27.06.2019 г.;

3) 13.06.2019 г. с 13.10 до 13.30 отобрана проба воздуха закрытых помещений в процедурном кабинете (количественный химический анализ) – проба соответствует СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» - протокол лабораторных исследований Аккредитованного испытательного лабораторного центра ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» № 1777 от 18.06.2019 г.;

3) 13.06.2019 г. с 13.30 до 13.35 отобраны смывы на БГКП - соответствует СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» - протокол лабораторных исследований Аккредитованного испытательного лабораторного центра ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» № 355 от 18.06.2019 г.;

4) Согласно заключению по бланкам личных медицинских книжек от 24.06.2019 г. (представлено 20 бланков) нарушений не выявлено.

5). 13.06.2019 г. с 10.50 до 11.05 отобраны изделия медицинского назначения на стерильность - соответствует СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» - протокол лабораторных исследований Аккредитованного испытательного лабораторного центра ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» № 353 от 28.06.2019 г.;

03.07.2019 г. в 10.00 проведен анализ заключения по программе производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Выявлены замечания:

> В программе в перечне официально изданных нормативных документов отсутствуют документы, регламентирующие работы в осуществляемой сфере деятельности (СП 1.1.1058-01);

> В программе не указан перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля (СП 1.1.1058-01);

> В программе отсутствуют сведения о проведении контроля эффективности профилактической дезинфекции в медицинском кабинете (бактериальная обсемененность воздуха, КОЕ, золотистый стафилококк) (СанПиН 2.1.3. 2630-10);

> Отсутствуют данные о проведении контроля эффективности профилактической дезинфекции поверхностей помещений, медицинской мебели и др. (СанПиН 2.1.3.2630-10);

> В программе не отражены требования Технического регламента таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (гл. 3, ст. 10 ч.3) в части

анализа опасностей и критических контрольных точек (принципы ХАССП) в части организации работы пищеблока;

> В программе не указан перечень должностей работников подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке (СП 1.1.1058-01);

> В программе не указана кратность прохождения медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовки по категориям персонала (СП 1.1.1058-01);

> Отсутствует перечень вредных и (или) опасных производственных факторов согласно приказу Минздравсоцразвития Российской Федерации от 12.04.2011 № 302-н (СП 1.1.1058-01);

> В программе отсутствует перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор (СП 1.1.1058-01).

нарушена ст. 32. Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения»

выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами:

ч. 1 ст. 24, 32, 34, 35 Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно эпидемиологическом благополучии населения»

п. 7.5. гл. I СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»;

СанПиН 2.2.1./2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещённому освещению жилых и общественных зданий» в редакции СанПиН 2.2.1./2.1.1.2585-2010

п. 8.24. СП 2.1.2.3358-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания";

По результатам мероприятий по контролю ОГУСО «Дом-интернат для престарелых и инвалидов г.Черемхово и Черемховского района» относится ко 2-ой группе санитарно-гигиенической значимости.

Ответственность за выявленные нарушения санитарного законодательства возлагается на директора Труфанову Евгению Юрьевну согласно должностной инструкции

(с указанием характера нарушений; лиц допустивших нарушения)

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), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний):

Запись в Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля внесена (заполняется при проведении выездной проверки):

(подпись, проверяющего)

(подпись уполномоченного представителя
юридического лица, индивидуального
предпринимателя, его уполномоченного
представителя)

Журнал учета 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
представителя)

Прилагаемые к акту документы:

- протоколы лабораторных исследований ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» (19 листов); заключения по бланкам личных медицинских книжек (14 листов); проверочные листы №21, № 22.

Подписи лиц, проводивших проверку: Заместитель начальника Кузнецов С.Д.

Начальник ТО Федосева М.Н.

Главный специалист-эксперт Харитоненко Ольга Михайловна

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

Директор ОГУ СО «Дом-интернат для престарелых и инвалидов г.Черемухово и Черемховского района» Труфанова Евгения Юрьевна

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

(подпись)

“03 ИЮЛЯ 2019

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

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

Один экземпляр акта проверки на _____ страницах с копиями приложений направлен за исх. № _____ от _____ 20____ г. посредством почтовой связи с уведомлением о вручении

(наименование юридического лица и/или индивидуального предпринимателя)

по адресу

(заполняется в случаях, установленных ч. 4 ст. 16 Федерального закона № 294-ФЗ)

Копия акта проверки направлена в прокуратуру _____
(согласно ч. 6 ст. 16 Федерального закона № 294-ФЗ направляется в случаях, если проверка поддается согласованию с прокурором)

Исх. № _____ от _____ 20__ г.

Материалы (акт проверки №001418 с приложениями) приняты.

Начальник ТО _____
(должностное лицо, уполномоченное руководителем
Управления)

_____ (дата)

_____ (подпись)

М.Н.Федосцева
_____ (фамилия, имя, отчество)