

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.38.rospotrebnadzor.ru/
ОКПО 75080821, ОГРН 1053811066308, ИНН/КПП 3811087738/380801001

г. Черемхово
(место составления акта)

« 02 » ноября 2016 г.
(дата составления акта)
11-00 мин.
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ
органом государственного контроля (надзора),
юридического лица, индивидуального предпринимателя
№ 001958

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

На основании: распоряжения о проведении проверки №001958 от «16» сентября 2016 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:

«06» октября 2016 г. с 10 час. 00 мин. до 15 час. 20 мин.,

25.10.2016г. с 10ч.30мин. до 12ч 30мин. , 14ч.00 мин. до 17ч.00мин.,

27.10.2016г. с 10 ч.00мин. до 12ч 00мин.

Продолжительность 7,5

(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): (заполняется при проведении выездной проверки) Директор ОГУСО «Дом-интернат для престарелых и инвалидов г. Черемхово и Черемховского района» Байбородина В.М., 29.09.2016г в 10ч. 00мин.

Турец
(фамилии, 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: Главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в Черемховском и Аларском районах Кузнецов Сергей Леонидович, главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в Черемховском и Аларском районах Харитоненко Ольга Михайловна, ведущий специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в Черемховском и Аларском районах Довыденко Наталья Геннадиевна.

К проведению проверки в качестве экспертов привлечены представители: филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в Черемховском и Аларском районах (аттестат аккредитации испытательной лаборатории (центра), выданный Федеральной службой по аккредитации 06.06.2013 г. № РОСС RU.0001.512100, действителен до 06.06.2018 г): технический директор – Куклин С.А.; врач по общей гигиене Малеванный М.В.; помощник санитарного врача – Павловец Е.Г.; заведующая бактериологической лабораторией – Бушина Т.А.; фельдшер – лаборант бактериологической лабораторией – Гудкова Т.Н.; фельдшер – лаборанта бактериологической лабораторией – Перетолчина О.Г.; фельдшер – лаборант бактериологической лабораторией – Губина С.В.; фельдшер – лаборант бактериологической лабораторией – Сафонова Л.А.; инженер санитарно-гигиенической лаборатории – Мингудинова Т.В.; врач по санитарно-гигиеническим исследованиям санитарно-гигиенической лаборатории – Батяйкин А.И.; фельдшер – лаборант санитарно-гигиенической лаборатории – Яковлева Н.П.; фельдшер – лаборант санитарно-гигиенической лаборатории – Буряк Т.А.; фельдшер – лаборант санитарно-гигиенической лаборатории – Попова О.В., помощник врача санитарно-гигиенической лаборатории – Кучеров Валерий Алексеевич, помощник врача-эпидемиолога – Шангаева Галина Владимировна, врач-эксперт Чернышов Александр Михайлович

(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 – расположено в одноэтажном деревянном здании, рассчитан на 30 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. **На 06.10.2016г. в 11ч.10 мин. установлено, что вместимость спальных комнат №4, 5, 12 составляет- 4 человека, что является нарушением требований 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, канализование- централизованные

Отопление централизованное за счет чугунных батарей.

Освещение естественное за счет световых проёмов, искусственная представлена потолочными люминесцентными светильниками– 06.10.2016г с 12ч.00мин. до 13ч.00мин. проведены замеры искусственной освещённости ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» (протокол замеров №1632 от 10.10.16г. и экспертное заключение от 10.10.2016г.) - искусственное освещение соответствует требованиям 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».

На постоянных рабочих местах пользователей компьютерами, 06.10.2016г. проведены замеры МЭД внешнего гамма-излучения (протокол №1634 от 10.10.2016г. и экспертное заключение от 10.10.2016г.), мощность эффективной дозы гамма-излучения от природных радионуклидов не превышает допустимый уровень и соответствует требованиям СанПиН 2.6.1.2523-09 «нормы радиационной безопасности (НРБ-99/2009)

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 по контракту №2 от 09.03.16г. с ООО «Управляющая компания» Благоустройства» г. Черемхово.

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, **на 06.10.2016г с 11ч.00 мин. до 12ч. 00мин установлено, что потолки в прачечной с влажностным режимом работы побелены, что является нарушением требований п.5.3 СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания».** 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 назначения. 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 отсутствовало, вынесено постановление главного государственного санитарного врача в Черемховском и Аларском районах №57 от 07.10.2016г. об отстранении от работы до момента прохождения санитарно-гигиенического обучения. Спец.одеждой обеспечена в достаточном количестве. Уборочный инвентарь имеется в достаточном количестве, промаркирован согласно назначения, хранение упорядоченно.

Инструкция и схема по сбору, хранению и утилизации мед. отходов имеется, представлены договоры на утилизацию отходов.

Пищеблок

06.10.2016 г. с 10 час. 30 мин. – 12 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, моечное отделение, склад пищевых продуктов, раздевалка для персонала. На момент проверки кормят 30 проживающих, в основном инвалиды.

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

Общая площадь пищеблока 40,2 кв.м.; стены выложены керамической плиткой на высоту стен, что позволяет проводить их влажную уборку и дезинфекцию; потолок побелен водоземлюсионной 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.

06.10.2016 г. с 11 час. 00 мин. до 11 час. 30 мин. проведены замеры параметров физических факторов, показатели микроклимата в помещении пищеблока не соответствуют гигиеническим требованиям СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений», согласно протокола результатов измерений параметров микроклимата Аккредитованного Испытательного Лабораторного центра ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» от 10.10.2016 г. №1631 и является нарушением п. 1 ст. 24 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», согласно которого – при эксплуатации производственных, общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта должны осуществляться санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия и обеспечиваться безопасные для человека условия труда, быта и отдыха в соответствии с санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, и создает угрозу причинения вреда здоровью работающих.

Общее санитарно-техническое состояние пищеблока удовлетворительное, текущий ремонт проведен в 2016 г. 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, 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, промаркированными в соответствии с их использованием - «стол готовой продукции» - 2 стола, стол «сырая продукция», который используется для обработки овощей сырых; «стол мясо сырое», «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 тумбовом столе, имеется инструкция по обработке полок для хранения хлеба с использованием уксусной кислоты.

Установлена раковина для мытья рук персонала пищеблока с подводкой горячей, холодной воды через смеситель, жидкое мыло с дозатором, полотенца чистые в наличии имеются в достаточном количестве. Имеется емкость с крышкой, промаркированная «пищевые отходы».

Овощной цех: оборудован двухгнездной 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. Имеется емкость с крышкой, промаркированная «пищевые отходы».

Моечное отделение оборудовано 2-мя двухгнездными моечными ваннами с подводкой горячей, холодной воды через смесители с душевыми насадками; одна двухгнездная ванна используется для мытья кухонной посуды, вторая двухгнездная ванна используется для мытья столовой посуды и столовых приборов, что не противоречит п. 6.11. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», т.к. в учреждении вырабатывается ограниченный ассортимент готовых блюд для питания проживающих.

Имеется посудомоечная машина, подключена к системе водоснабжения и канализации.

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

07.11.2016 г. директор ОГБУСО «Дом-интернат для престарелых и инвалидов г.Черемхово и Черемховского района» Труфанова Е.Ю. сообщила о том, что в моечном отделении на пищеблока отделения №1 оборудованы воздушные разрывы при присоединении моечных ванн к канализации.

Вывешена инструкция о правилах мытья кухонной, столовой посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов моющих и дезинфицирующих средств. 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.

06.10.2016 г. в 10 час. 40 мин. выявлено административное правонарушение, выразившееся в том, что в моечном отделении пищеблока при осуществлении мытья столовой и кухонной посуды нарушается режим мытья посуды, т.к. отсутствует металлическая сетка с ручками для ополаскивания столовой посуды, что может послужить причиной неудовлетворительного результата мытья посуды и является нарушением п. **6.14. СП 2.3.6.1079-01** «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», *согласно которого - мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:*

- механическое удаление остатков пищи;

- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;

- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40 град. С и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны;

- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 град. С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;

- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах; ст. 17 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

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 0,03% раствора дезинфицирующего средства «Жавельон», согласно инструкции, или кипятят, прополаскивают проточной водой, просушивают и хранят в специально выделенной промаркированной емкости; выделены емкости, промаркированные «для обработки ветоши» р-р «Жавельон» 0,03%.

06.10.2016 г. в 10 час. 50 мин. выявлено административное правонарушение, выразившееся в том, что в горячем цехе отсутствует отдельный стол для обработки сырой птицы, что является нарушением п. 8.9. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», согласно которого - тушки птицы размораживают на воздухе, затем промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

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 больных при которой на раздачной 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. масло сливочное крестьянское с м.д.ж.72,5% ; «Качугское» производства ООО «ТЗК «Иркутская Молочная Компания», г. Иркутск, ул. Депутатская, 58; ГОСТ 32261-2013; дата выработки 24.08.2016 г., срок годности 120 суток при температуре -16+-2°C.; накладная, Декларация представлены; в остатке 3,5 кг. на сумму 1400 руб.;
2. полуфабрикат из мяса птицы набор для супа, производитель ЗАО «Ангарская птицефабрика», г. Ангарск, мрн. Юго-Восточный; ТУ 9214-241-23476-48; дата выработки 06.09.2016 г., условия хранения при t -18⁰C 6 мес.; в наличии 19,100 кг. на сумму 1283,32 руб.; накладная, Декларация представлены;
3. полуфабрикат из мяса птицы рагу, производитель ЗАО «Ангарская птицефабрика», ТУ 9214-241-23476-48; дата выработки 12.09.2016 г., условия хранения при t -18⁰C 3 мес.; в наличии 10,5 кг. на сумму 1667,29 руб.;
4. маргарин «Домашний», ОАО «Иркутский масложиркомбинат», г. Иркутск. ул. Д.Банзарова, 1; ГОСТ 32138-2013, дата выработки 20.05.2016 г; условия хранения при t -20⁰C 180 сут.; в наличии 14,0 кг. на сумму 420 руб.; накладная, Декларация представлены;
5. йогурт фруктовый м.д.ж. 2,5%, масса нетто 500 г.СПК «Окинский», Иркутская область, Зиминский район, с. Ухтуй; ТУ 9222-217-00419785-00; условия хранения при t 4+-«⁰C 5 сут.; в наличии 4 л. на сумму 208 руб.; накладная, Декларация представлены;

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

07.11.2016 г. директор отделения №1 ОГБУСО «Дом-интернат для престарелых и инвалидов г. Черемхово и Черемховского района» Труфанова Е.В. сообщила о том, что в моечном отделении на пищеблока отделения №1 оборудованы воздушные разрывы при присоединении моечных ванн к канализации.

При проверке 25.10.2016г. с 10.30-12.30, 14.00-17.00, 27.10.2016г. с 10.00-12.00

ОГБУ СО «Дом-интернат для престарелых и инвалидов г. Черемхово и Черемховского района» состоит из двух отделений:

Отделение милосердия – Иркутская область, г. Черемхово, пер. Хрустальный,2.

Отделение активного долголетия - Иркутская область, г. Черемхово, пер. 1 Рабочий, 5

Представлена лицензия на медицинскую деятельность ЛО-38-01-001745 от 20.13.2014г.

Перечень работ (услуг) выполняемых при осуществлении медицинской помощи:

Работы (услуги) выполняемые: при оказании специализированной, в том числе высокотехнологичной, медицинской помощи организуются и выполняются следующие работы(услуги): при оказании специализированной медицинской помощи в стационарных условиях по: сестринскому делу, терапии.

Представлены документы:

Договор на поставку медикаментов, дезсредств № 9/16 от 03.02.2016г.

Договор на проведение медицинских осмотров работников представлен.

Договор на проведение дезокамерной обработке матрасов, подушек представлены.

Программа производственного контроля на медкабинеты представлена (договор №143 от 02.03.2016г., заключен с филиалом ФБУЗ ЦГиЭ в Иркутской области» в Черемховском и Аларском районах).

Отделение милосердия – Иркутская область, г. Черемхово, пер. Хрустальный,2

Мед.блок состоит из помещений:

- кабинет приема – пол линолеум, имеет дефекты (дыры); стены – стеновая панель 2 метра, далее побелка, краска на стенах имеет дефекты (трещины), потолок - побелка.

- процедурный кабинет- отделка: стены – водоэмульсионная краска, пол – половина окрашена, далее линолеум, швы у линолеума не пропаяны, стены- 2 м. покраска, далее водоэмульсионка. Канализование централизованное.

Оборудован тремя шкафами для медикаментов; кушеткой, холодильником, раковиной с локтевым смесителем. Установлен бактерицидный облучатель в процедурном кабинете, рассчитанный на 8 тыс. часов эксплуатации, подсчет часов нагара бактерицидного облучателя проводится, с заполнением журнала. Паспорт на бактерицидный облучатель представлен. В процедурном кабинете имеются термометры, шпатели, дезинфицирующие средства, аптечки оказания первой медицинской помощи.

На момент проверки 25.10.2016г. 10-35 в отделении милосердия по адресу - г. Черемхово, пер. Хрустальный,2 в процедурном кабинете линолеум имеет дефекты, швы не пропаяны имеется нарушение целостности, что не позволяет проводить их уборку (мытьё) и дезинфекцию, что является нарушением п. 5.1., 5.5. СП 2.1.2.3358-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания" п.п. 4.2., 4.3. СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность».

Журнал инфекционных заболеваний (ф. 60/у) имеется.

Журнал проведения генеральной уборки в мед. кабинете имеется.

Имеется документация:

- журнал работы бактерицидного облучателя

- журнал аварийных ситуаций (в наличии СПИД-аптечка)
- журнал здоровья
- журнал врачебных назначений
- журнал осмотра на педикулез.

Перчатки для проведения инъекций используют стерильные, перевязочный материал используют стерильный, приобретаются в аптечной сети.

Прием поступающих осуществляется в приемно – карантинное отделение по адресу- г. Черемхово, пер. Хрустальный,2, помещают в изолятор, далее переводят в комнаты и во второе отделение - Отделение активного долголетия, по адресу- г. Черемхово, пер. 1 Рабочий, 5.

Пол приемно-карантинного отделения отделан плиткой, стены окрашены, имеются дефекты (трещины, отслоение краски), потолок побелка, плафоны закрытого типа, раковина с подводом горячей и холодной воды, имеется ванна и унитаза.

На момент проверки 25.10.2016г. 11-00 в отделении милосердия по адресу - г. Черемхово, пер. Хрустальный,2 в помещении приемно-карантинного отделения стены окрашены, имеются дефекты (трещины, отслоение краски), потолок побелен, что не позволяет проводить их уборку (мытьё) и дезинфекцию, что является нарушением п. 5.1., 5.5.

СП 2.1.2.3358-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания" п.п. 4.2. СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность».

Согласно п. 5.1. Потолки, стены и полы всех помещений должны быть гладкими, без нарушения целостности, признаков поражения грибом и иметь отделку, допускающую уборку влажным способом с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Используемые строительные и отделочные материалы не должны оказывать вредное влияние для здоровья человека.

Согласно п. 5.5. Помещения медицинского назначения оборудуются и эксплуатируются в соответствии с требованиями санитарных правил к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность*(10).

Согласно п. 4.2 Поверхность стен, полов и потолков помещений должна быть гладкой, без дефектов, легкодоступной для влажной уборки и устойчивой к обработке моющими и дезинфицирующими средствами. При использовании панелей их конструкция также должна обеспечивать гладкую поверхность.

Изолятор по адресу г. Черемхово, пер. Хрустальный,2 состоит из двух помещений, сам изолятор и санузел, пол линолеум, стены и потолок окрашены вододисперсионной краской, плафоны закрытого типа.

На момент проверки 25.10.2016г. 11-20 в отделении милосердия по адресу - г. Черемхово, пер. Хрустальный,2 в помещении изолятора линолеум имеет дефекты, имеется нарушение целостности, что не позволяет проводить их уборку (мытьё) и дезинфекцию, что является нарушением п. 5.1., 5.5. СП 2.1.2.3358-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания" п.п. 4.2. СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность».

Изоляторы для временного помещения лиц с признаками инфекционных заболеваний состоят из одной палаты на одну койку по адресам - Отделение милосердия – Иркутская область, г. Черемхово, пер. Хрустальный,2; Отделение активного долголетия - Иркутская область, г. Черемхово, пер. 1 Рабочий, 5; так же в Отделении милосердия по адресу: Иркутская область, г. Черемхово, пер. Хрустальный,2 в составе помещений медицинского назначения в организации социального обслуживания приемно-карантинное отделение без изолятора, изолятор находится в другом крыле здания, что является нарушением п. 3.9. СП 2.1.2.3358-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания"

Согласно п. 3.9. В составе помещений медицинского назначения в организации социального обслуживания предусматривается приемно-карантинное отделение с изолятором. Изолятор оборудуется из расчета не менее

четырёх койек на 100 человек проживающих. При проживании 100 и менее человек предусматривается изолятор на две койки. Количество палат не менее двух (мужская и женская).

Дезинфекционно-стерилизационные мероприятия (профилактические) мероприятия.

Для проведения профилактической и текущей дезинфекции используются дезинфектанты, разрешенные для этих целей («Жавельон/Новелти Хлор»). 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 №000706 от 27.01.2016г. 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.

На момент проверки 25.10.2016г. в 12.10 выявлено административное правонарушение выразившееся в том, что для матрацев и подушек отсутствуют чехлы, изготовленные из материалов, устойчивых к дезинфицирующим средствам, что является нарушением 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".

Согласно п. 8.19. Постельные принадлежности (матрацы, подушки, одеяла) подвергаются обработке в дезинфекционной камере по мере загрязнения, по эпидемическим показаниям, а также после выписки (смерти) проживающих. Организации социального обслуживания обеспечиваются обменным фондом постельных принадлежностей. Для матрацев и подушек используются чехлы, изготовленные из материалов, устойчивых к дезинфицирующим средствам.

Списочный состав проживающих людей в отделении долголетия – 41, в отделении милосердия – 30, на каждого заведена медицинская карта.

На момент проверки 25.10.2016г. с 11.00-15.30 выявлено административное правонарушение выразившееся в том, что у вновь поступивших в социальную организацию людей отсутствуют анализы на дифтерию (Замятин В.В., Горбачева М.Л.), у 3 отсутствуют результаты анализов на яйца гельминтов (Перепелятник В.В., Переверзева Т.Д., Тарасова Н.И.), у 2 отсутствуют бак.анализы при поступлении (Замятин В.В., Горбачева М.Л., Попова Г.П.), у 34 человек отсутствуют анализы на ВИЧ, у 1 отсутствуют анализы на инфекции передающихся половым путем (гонорея, трихомоноз), что является нарушением п.8.14 СП 2.1.2.3358-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к

размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания".

Согласно п. 8.14. Каждый поступающий в организацию стационарного социального обслуживания должен иметь медицинскую карту со сведениями о результатах обследования на туберкулез, результатах лабораторных исследований на группу возбудителей кишечных инфекций, яйца гельминтов, дифтерию, инфекций, передающихся половым путем, профилактических прививках и справку об отсутствии контактов с инфекционными больными по месту проживания в течение 21 дня до поступления в организацию социального обслуживания стационарного типа. Результаты бактериологического исследования на группу возбудителей кишечных инфекций действительны в течение двух недель с момента забора материала для исследований.

На момент проверки 25.10.2016г. с 11.00-15.30 выявлено административное правонарушение выразившееся в том, что у вновь поступившие в социальную организацию люди в 2015г., в 2016г. не помещались в палаты приемно-карантинного отделения (мужскую или женскую) приемно-карантинного отделения на период 7 дней для медицинского наблюдения в целях выявления наличия или отсутствия инфекционных заболеваний, в журнале приемно-карантинного отделения отсутствуют записи о нахождении данных людей, так же с начала 2016г. 13 проживающих, отсутствующих в организации в течение 5 и более дней (согласно журналу госпитализации были госпитализированы в ЛПО), не помещались в палату приемно-карантинного отделения на период не менее 7 дней, что является нарушением п.8.15 СП 2.1.2.3358-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания".

8.15. Вновь поступающие лица пожилого возраста, лица с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды осматриваются врачом организации, и после проведения комплекса гигиенических мероприятий помещаются в палаты (мужскую или женскую) приемно-карантинного отделения на период 7 дней для медицинского наблюдения в целях выявления наличия или отсутствия инфекционных заболеваний.

В палаты приемно-карантинного отделения помещают проживающих, отсутствующих в организации в течение 5 и более дней, на период не менее 7 дней.

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 договора №04/16 от 04.02.2016г., №23/16 от 12.10.2016г. на проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (дезинсекция, дератизация). Акты выполненных работ представлены за 12.02.2016г., 25.05.2016г., 26.09.2016г.

На момент проверки 27.10.2016г. в 10.20. выявлено административное правонарушение, выразившееся в том, что не представлены акты обследования и оценки состояния объекта на наличие грызунов или акты о проведении дератизации за январь, март, апрель, июнь, июль, август 2016г., что является нарушением 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".

2.3. На объектах и на транспорте, имеющих особое эпидемиологическое значение, юридическими и физическими лицами должны проводиться систематические или экстренные дератизационные мероприятия. В рекреационных зонах населенного пункта, природных и антропогенных очагах в течение года должны проводиться систематические дератизационные мероприятия. В весенний и осенний периоды, экстренные мероприятия - по эпидемическим и санитарно-гигиеническим показаниям, определяемым органом, уполномоченным осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Объектами, имеющими особое эпидемиологическое значение, являются:

- предприятия пищевой промышленности, общественного питания и организации торговли продовольственными товарами;
- жилые здания, предназначенные для постоянного проживания или временного пребывания людей, в том числе гостиницы, общежития;
- медицинские организации;
- санаторно-курортные организации, дома отдыха, пансионаты и другие;
- образовательные организации;

- организации, осуществляющие горячее водоснабжение, организации, осуществляющие холодное водоснабжение и (или) водоотведение;

2.5. Дератизационные мероприятия на объектах, транспортных средствах, рекреационных территориях населенных пунктов проводятся обученным персоналом организаций дезинфекционного профиля.

Согласно п. 3.3. Юридические лица и индивидуальные предприниматели должны обеспечивать:

- регулярное обследование и оценку состояния объектов с целью учета численности грызунов, определения заселенности объектов и территории грызунами, их технического и санитарного состояния;

- определение объемов дератизации (площадь строения и территории);

- проведение дератизационных мероприятий на эксплуатируемых объектах, в том числе:

- профилактические мероприятия, предупреждающие заселение объектов грызунами;

- дератизационные мероприятия в жилых зданиях, помещениях, сооружениях, балансодержателями которых они являются, и на прилегающей к ним территории;

- мероприятия по истреблению грызунов с использованием физических, химических и биологических методов с учетом контроля эффективности.

3.4. Обследование объектов и прилегающей к ним территории, транспортных средств, рекреационной зоны населенного пункта, природных и антропогенных очагов (далее - объекты) направлено на обнаружение грызунов, определение их видовой принадлежности, численности, особенностей размещения, путей передвижения с целью выбора оптимальной тактики снижения численности грызунов, а также на оценку санитарно-гигиенического и инженерно-технического состояния объекта.

3.5. При обследовании объектов применяются субъективная оценка и объективные методы обнаружения грызунов.

Субъективная оценка включает в себя выявление следов жизнедеятельности грызунов - свежие норы, помет или погрызы, наличие жалоб на грызунов, характер и масштабы причиняемого ими вреда, определение периодичности и ритма появления грызунов на объекте.

Объективное обнаружение грызунов на объекте проводится контрольно-пылевыми (следовыми) площадками, ловушками, капканами, неотравленными приманками, тампонированием, заклеиванием нор и другими методами.

На момент проверки 27.10.2016г. в 10-30 выявлено административное правонарушение, выразившееся в том, что не обеспечено проведение дезинсекции в соответствии с СанПиН. Не представлены акты выполненных работ о проведении дезинсекции за январь, март, апрель, июнь, июль, август 2016г.; не представлен акт предварительного санитарно-эпидемиологического обследования объекта, так же не представлены акты контрольных обследований 1 раза в месяц за январь-сентябрь 2016г., что является нарушением п. 5.1., 5.2 СанПиН 3.5.2.1376-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».

Согласно п. 5.1. Работа на объекте по проведению дезинсекционных мероприятий включает:

- предварительное санитарно-эпидемиологическое обследование с целью определения наличия членистоногих и их видов, выявления мест локализации и уровня их численности;

- контрольные обследования с целью своевременной регистрации фактов наличия членистоногих, восстановления их численности и степени заселенности ими помещений;

- выбор метода борьбы с членистоногими и разработку тактики;

- выполнение инженерно-технических и санитарно-гигиенических дезинсекционных мероприятий.

Согласно п.5.2. Кратность контрольных обследований составляет для организаций торговли, общественного питания, пищевой промышленности, заселенных членистоногими, 4 раза в месяц; не заселенных членистоногими - 2 раза в месяц. Для лечебно-профилактических, дошкольных образовательных учреждений, школ, учреждений отдыха и оздоровления детей, объектов коммунально-бытового назначения - 2 раза в месяц, для других объектов - 1 раз в месяц.

Профилактика кожных заболеваний, педикулеза.

На момент проверки 27.10.2016г. в 10.45. выявлено административное правонарушение, выразившееся в том, что в журнале осмотра на педикулез осмотр фиксируется не на каждого проживающего индивидуально, а фиксируется общей цифрой, т.е. нет возможности оценить осматривался ли каждый проживающий 1 раз в 7 дней, согласно данного журнала в 2016г. осмотр проводился реже, чем 1 раз в 7 дней, по данным журнала осмотр проведен 19.01.2016г., 29.01.2016г., 04.02.2016г., 13.02.2016г.; 10.05.2016г., 22.05.2016г.; 01.07.2016г., 11.07.2016г., что является нарушением СанПин 3.2.3215-14 "ПРОФИЛАКТИКА ПАРАЗИТАРНЫХ БОЛЕЗНЕЙ НА ТЕРРИТОРИИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ», 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".

Согласно п. 8.21. Гигиеническая обработка проживающих, в том числе осмотр на педикулез и чесотку, должна осуществляться не реже одного раза в 7 дней. Для проживающих должны быть организованы стрижка и бритье.

17.10.2016г. с 13.00.-14.00 при анализе протоколов лабораторных испытаний выявлено:

- 1) 06.10.2016г. с 11.30-11.35 отобрана проба дезинфицирующего раствора отобрана проба дезинфицирующего раствора «Жавелион/Новелти Хлор» 0,03% для дезинфекции – образец соответствует заданной концентрации, соответствует требованиям инструкции №1/07 «Инструкция по применению средства «Жавелион/Новелти Хлор» фирмы «Етс.Линосье», Франция для целей дезинфекции. - протокол лабораторных исследований Аккредитованного испытательного лабораторного центра ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» № 2704 от 11.10.2016г.
- 2) 06.10.2016г. с 13.15-13.20 отобрана проба дезинфицирующего раствора отобрана проба дезинфицирующего раствора «Жавелион/Новелти Хлор» 0,1% для дезинфекции – образец соответствует заданной концентрации, соответствует требованиям инструкции №1/07 «Инструкция по применению средства «Жавелион/Новелти Хлор» фирмы «Етс.Линосье», Франция для целей дезинфекции. - протокол лабораторных исследований Аккредитованного испытательного лабораторного центра ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» № 2719 от 11.10.2016г.
- 3) 06.10.2016г. с 11.10-13.30 отобраны пробы воздуха закрытых помещений в процедурных кабинетах (микробная обсемененность на стафилококк) – пробы соответствует СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» - протоколы лабораторных исследований Аккредитованного испытательного лабораторного центра ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» № 1611, 1612 от 11.10.2016г.
- 4) 06.10.2016г. с 10.10-13.00 и с 11.40-12.10 отобраны пробы воздуха закрытых помещений в процедурных кабинетах (озон) в процедурных кабинетах – пробы соответствует требованиям ГН 2.1.6.1338-03 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест» - протоколы лабораторных исследований Аккредитованного испытательного лабораторного центра ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» № 1616, 1619 от 07.10.2016г.
- 5) 06.10.2016г. с 11.10-13.30 отобраны пробы медицинских изделий на стерильность – пробы соответствует требованиям СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» - протоколы лабораторных исследований Аккредитованного испытательного лабораторного центра ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» № 1614, 1613 от 07.10.2016г.

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 2016г. проживающих в отделении милосердия – 30 человек, в отделении долголетия – 41 человек, 100% от проживающих. Привито сотрудников против гриппа в 2016г. в отделении милосердия – 28 человек, в отделении долголетия – 18 человек,

93,8% от подлежащих, у 3 обоснованный мед. отвод.

Производственный контроль

На момент проверки 27.10.2016г. в 11ч. 40 мин выявлено административное правонарушение выразившееся в том, что в соответствии с осуществляемой им медицинской деятельностью, не был организован производственный контроль за соблюдением санитарно-гигиенического и противоэпидемического режимов с проведением лабораторно-инструментальных исследований и измерений, организацией аккредитованной в установленном порядке, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг в январе, феврале 2016г., т.к. договор на проведение производственного контроля в медкабинетах заключен только 02.03.2016г №143(протоколы лабораторных и инструментальных исследований и измерений количественных характеристик факторов рабочей среды проведенных в рамках производственного контроля за январь, февраль не представлены), так же не организован контроль за показателями микробной обсемененности воздушной среды с периодичностью не реже 1 раза в 6 месяцев, что является не выполнением ст. 32 ФЗ № 52 «О санитарно эпидемиологическом благополучии населения», п.1.5 главы 1, п. 2.1 главы 2 СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», п. 6.41 главы 1, п.3.2.1, ,3.2.3. главы 2 СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность».

Согласно п. 6.41 Администрацией ЛПО организуется контроль за параметрами микроклимата и показателями микробной обсемененности воздушной среды с периодичностью не реже 1 раза в 6 месяцев и загрязненностью химическими веществами воздушной среды, не реже 1 раз в год.

Отделение активного долголетия располагается в г.Черемхово, пер.1-ый Рабочий,5 в приспособленном деревянном здании, функционирует с ноября 1997г.. рассчитан на 42 места, фактически 39 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.

На 06.10.2016г. в 13ч.10 мин. установлено, что вместимость спальной комнаты №4 составляет- 4 человека, что является нарушением требований 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».

Водоснабжение, канализование, отопление централизованные

Освещение естественное за счет световых проёмов, искусственная представлена потолочными люминесцентными светильниками –06.10.2016г с 12ч.00мин. до 13ч.00 мин. проведены замеры искусственной освещённости ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» (протокол замеров №1629 от 10.10.16г. и экспертное заключение от 10.10.2016г.) - искусственное освещение не соответствует требованиям 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» на рабочем месте в кабинете приёма врача фактически 203лк при ПДУ 300лк.

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 по контракту №2 от 09.03.16г. с ООО «Управляющая компания» Благоустройства» г. Черемхово.

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 вододисперсионной 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 назначения. 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 отсутствовало, вынесено постановление главного государственного санитарного врача в Черемховском и Аларском районах №58 от 07.10.2016г. об отстранении от работы до момента прохождения санитарно-гигиенического обучения. Спец.одеждой обеспечена в достаточном количестве. Уборочный инвентарь имеется в достаточном количестве, промаркирован согласно назначения, хранение упорядоченно.

Пищеблок

06.10.2016 г. с 12 час. 00 мин. – 14 час. 00 мин. Иркутская область, г. Черемхово, пер. 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, на пищеблоке установлен кондиционер.

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 вододисперсионной краской; пол - плитка для пола.

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

06.10.2016 г. с 12 час. 00 мин. до 13 час. 00 мин. проведены замеры параметров физических факторов, показатели микроклимата в помещении пищеблока не соответствуют гигиеническим требованиям СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений», согласно протокола результатов измерений параметров микроклимата Аккредитованного Испытательного Лабораторного центра ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» от 10.10.2016 г. №1628. и является нарушением п. 1 ст. 24 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Пищеблок разделен на участки – непосредственно 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 полков 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; Имеется емкость с крышкой, промаркированная «пищевые отходы».

Участок мытья посуды: оборудован трехгнездной моечной ванной с подводкой горячей, холодной воды через смесители с гибкими шлагами с душевой насадкой; используется трехгнездная ванна для мытья столовой и кухонной посуды, столовых приборов; 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, но на момент проведения проверки не подключена к системе водоснабжения и канализации.

Вывешена инструкция о правилах мытья кухонной, столовой посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов моющих и дезинфицирующих средств. 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, 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 «Жавельон», согласно инструкции, или кипятят, прополаскивают проточной водой, просушивают и хранят в специально выделенной промаркированной емкости; выделены емкости, промаркированные «для кипячения ветоши», р-р «Жавельон» 0,03%.

06.10.2016 г. в 12 час. 40 мин. во 2-м отделении ОГБУСО «Дом – интернат для престарелых и инвалидов г. Черемхово и Черемховского района» выявлено административное правонарушение, выразившееся в том, что в горячем цехе отсутствует отдельный стол для обработки сырой птицы, что является нарушением п. 8.9. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», *согласно которого - тушки птицы размораживают на воздухе, затем промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.*

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. Работających 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 ($t + 4,0^{\circ}\text{C}$).

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 2003г. № 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 водоземлюсионной 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 кастрюля 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, $t - 20^{\circ}\text{C}$;

морозильная камера для хранения рыбы свежемороженой; термометр имеется, $t - 20^{\circ}\text{C}$;

морозильная камера для хранения мяса птицы; термометр имеется, $t - 22^{\circ}\text{C}$;

2 бытовых двухкамерных холодильника – для хранения молочной продукции, майонеза, масла сливочного, колбасной продукции; термометры имеются, $t + 5^{\circ}\text{C}$ 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.

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

07.11.2016 г. заведующая отделения №2 ОГБУСО «Лом-интернат для престарелых и инвалидов г.Черемхово и Черемховского района» Сергеева Г.В. сообщила о том, что в моечном отделении на пищеблока отделения №2 оборудованы воздушные разрывы при присоединении моечных ванн к канализации.

30.10.2016 г. с 15.00. до 16.00. – рассмотрение документов, анализ результатов лабораторных испытаний. Мед.блок состоит из помещений:

- кабинет приема – потолок – водоэмульсионная краска, пол – линолеум, стены - покраска, имеется все необходимое оборудование.

- процедурный - пол и стены выложены плиткой, потолок окрашен водоэмульсионной краской, светильники закрытого типа, раковина с подводом холодной и горячей воды, канализование централизованное.

Изолятор на 1 место, состоит из одной палаты, пол линолеум, стены окрашены 2 метра и далее побелка, потолок побелка, имеется ванна и унитаз, имеется емкость для обработки судна.

На момент проверки 25.10.2016г. 14-20 в отделении активного долголетия по адресу: Иркутская область, г. Черемхово, пер. 1 Рабочий, 5 в помещении изолятора стены окрашены 2 метра и далее побелка, потолок побелка, что не позволяет проводить их уборку (мытьё) и дезинфекцию, что является нарушением п. 5.1., 5.5. СП 2.1.2.3358-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания", п. 4.2. СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность».

Оборудован шкафами для медикаментов; кушеткой, холодильником, раковиной с локтевым смесителем. Установлен бактерицидный облучатель в процедурном кабинете (ОБН- 75 УХЛ 4 «Азов»), рассчитанный на 8 тыс. часов эксплуатации, подсчет часов нагара бактерицидного облучателя проводится, с заполнением журнала. Паспорт на бактерицидный облучатель представлен. Так же имеется переносной облучатель ОРУБ-3-3 «Кронт» Дезар-4, введен в работу 04.10.2016г. В процедурном кабинете имеются термометры, шпатели, дезинфицирующие средства, аптечки оказания первой медицинской помощи.

Выделен изолятор на одну кровать с сан узлом (ванна, унитаз), емкость для обработки судна имеется.

Журнал инфекционных заболеваний (ф. 60/у) имеется.

Журнал проведения генеральной уборки в мед. кабинете имеется.

Имеется документация:

- журнал работы бактерицидного облучателя
- журнал аварийных ситуаций (в наличии СПИД-аптечка)
- журнал здоровья
- журнал врачебных назначений
- журнал осмотра на педикулез.

Перчатки для проведения инъекций используют стерильные, перевязочный материал используют стерильный, приобретаются в аптечной сети.

Уборочный инвентарь выделен для мед. кабинета, промаркирован, находится в спец. отведенном месте.

25.10.2016г. с 11.00-12.00 и с 15.00-15.30 проверена организация предварительных и периодических медицинских осмотров персонала отделения активного долголетия и отделения милосердия.

Списочный состав работников – 49, просмотрено 49 личных медицинских книжки. График прохождения медосмотра имеется.

Против дифтерии, столбняка привито работающих 49 человек (100 % от подлежащих), против краснухи- 6; кори – 34; против гепатита «В» привито 40 человек.

На момент проверки 25.10.2016г. с 11.00-15.30 выявлено административное правонарушение выразившееся в том, что у 2 работников отсутствуют отметки в личной медицинской книжке о проведенных прививках против гепатита В (Альброд Н.В., Самородова Т.В.), у 2 работников незаконченная вакцинация против гепатита В (Денисенко Л.В., Кадеркина Л.В.), у 1 работника отсутствуют отметки в личной медицинской книжке о проведенных прививках против кори и краснухи (Козлова Н.А.), что является нарушением ст.5 ч.3, ст.9 ФЗ-157 «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней», п.п. 18.1, 18.3 главы 18 СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней», 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".

На момент проверки 25.10.2016г. с 11.00-15.30 выявлено, что у 4 работников пищеблока (Васильева Е.С., Григорьева И.Л., Спас Л.Н., Скрипченко Л.А.) отсутствует в личной медицинской книжке запись о проведении и результате исследования мазка из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, так же у 23 работников отсутствует в личной медицинской книжке запись о проведении и результате серологического обследования на брюшной тиф при поступлении на работу, что является нарушением Приказа Минздравсоцразвития России №302н от 12 апреля 2011 г. Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, п. 7.1.СП 3.1./3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней», 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".

Согласно п. 8.24. Работники организаций социального обслуживания проходят предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке*(19) и должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также календарем профилактических прививок по эпидемическим показаниям*(20).

Каждый работник организаций социального обслуживания должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, допуск к работе.

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

1. Смывы на бактерии группы кишечной палочки в количестве 5 - протокол от 11.10.2016 г. №1603, экспертное заключение от 11.10.2016 г. соответствуют требованиям гигиенических нормативов;
2. Смывы на УПМФ в количестве 5 - протокол от 11.10.2013 г. №1605, экспертное заключение от 11.10.2016 г. соответствуют требованиям гигиенических нормативов;
3. Смывы на ПМФ в количестве 5 - протокол от 11.06.2013 г. №1606, экспертное заключение от 11.10.2016 г. соответствуют требованиям гигиенических нормативов;
4. суп с макаронными изделиями– протокол от 19.10.2016 г. №2710, экспертное заключение от 19.10.2016 г. соответствует требованиям гигиенической безопасности;
5. каша перловая (гарнир) – протокол от 19.10.2016 г. №2709, экспертное заключение от 19.10.2016 г. соответствует требованиям гигиенической безопасности;
6. масло сливочное крестьянское «Поспелиха» с м.д.ж.72,5%, изготовитель ООО «ТЗК «Иркутская Молочная Компания», г. Иркутск, ул. Депутатская, 58; дата выработки 24.08.2016 г., срок годности 120 суток при температуре -16+2°С – протокол от 19.10.2016 г.

№2705, экспертное заключение от 19.10.2016 г. соответствует требованиям гигиенической безопасности;

7. йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5%, изготовитель молочный завод СПК «Окинский», Иркутская область, г. Саянск, Промышленно-коммунальная зона №1, а/я 396. Дата выработки 05.10.2016 г. при температуре 4+-2°C – протокол от 19.10.2016 г. №2707, экспертное заключение от 19.10.2016 г. соответствует требованиям гигиенической безопасности;

8. вода централизованная холодная - протокол от 11.10.2016 г. №2703, экспертное заключение от 11.10.2016 г. соответствует требованиям гигиенической безопасности;

на санитарно-химические показатели и показатели идентификации:

1. масло сливочное крестьянское «Поспелиха» с м.д.ж.72,5%, изготовитель ООО «ГЗК «Иркутская Молочная Компания», г. Иркутск, ул. Депутатская, 58; дата выработки 24.08.2016 г., срок годности 120 суток при температуре -16+-2°C – протокол от 13.10.2016 г. №2706, экспертное заключение от 13.10.2016 г. соответствует требованиям гигиенической безопасности;

2. йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5%, изготовитель молочный завод СПК «Окинский», Иркутская область, г. Саянск, Промышленно-коммунальная зона №1, а/я 396. Дата выработки 05.10.2016 г. при температуре 4+-2°C – протокол от 13.10.2016 г. №2708, экспертное заключение от 13.10.2016 г. соответствует требованиям гигиенической безопасности.

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

1. Смывы на бактерии группы кишечной палочки в количестве 5 - протокол от 11.10.2016 г. №1607, экспертное заключение от 11.10.2016 г. соответствуют требованиям гигиенических нормативов;

2. Смывы на УПМФ в количестве 5 - протокол от 11.10.2013 г. №1615, экспертное заключение от 11.10.2016 г. соответствуют требованиям гигиенических нормативов;

3. Смывы на ПМФ в количестве 5 - протокол от 11.06.2013 г. №1608, экспертное заключение от 11.10.2016 г. соответствуют требованиям гигиенических нормативов;

4. суп с макаронными изделиями – протокол от 19.10.2016 г. №2718, экспертное заключение от 19.10.2016 г. соответствует требованиям гигиенической безопасности;

5. пюре гороховое – протокол от 19.10.2016 г. №2717, экспертное заключение от 19.10.2016 г. соответствует требованиям гигиенической безопасности;

6. масло сливочное крестьянское «Поспелиха» с м.д.ж.72,5%, изготовитель ООО «ГЗК «Иркутская Молочная Компания», г. Иркутск, ул. Депутатская, 58; дата выработки 24.08.2016 г., срок годности 120 суток при температуре -16+-2°C – протокол от 19.10.2016 г. №2722, экспертное заключение от 19.10.2016 г. соответствует требованиям гигиенической безопасности;

7. йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5%, изготовитель молочный завод СПК «Окинский», Иркутская область, г. Саянск, Промышленно-коммунальная зона №1, а/я 396. Дата выработки 05.10.2016 г. при температуре 4+-2°C – протокол от 13.10.2016 г. №2721, экспертное заключение от 13.10.2016 г. соответствует требованиям гигиенической безопасности;

8. вода централизованная холодная - протокол от 11.10.2016 г. №2711, экспертное заключение от 11.10.2016 г. соответствует требованиям гигиенической безопасности;

на санитарно-химические показатели и показатели идентификации:

1. масло сливочное крестьянское «Поспелиха» с м.д.ж.72,5%, изготовитель ООО «ГЗК «Иркутская Молочная Компания», г. Иркутск, ул. Депутатская, 58; дата выработки 24.08.2016 г., срок годности 120 суток при температуре -16+-2°C – протокол от 13.10.2016 г. №2723, экспертное заключение от 13.10.2016 г. соответствует требованиям гигиенической безопасности;

2. йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5%, изготовитель молочный завод СПК «Окинский», Иркутская область, г. Саянск, Промышленно-коммунальная зона №1, а/я 396. Дата

выработки 05.10.2016 г. при температуре 4+-2°C – протокол от 19.10.2016 г. №2720, экспертное заключение от 19.10.2016 г. соответствует требованиям гигиенической безопасности.

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

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 юридическое лицо ОГУСО «Дом-интернат для престарелых и инвалидов г.Черемхово и Черемховского района» и на должностных лиц, согласно должностных инструкций

(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):

нарушений не выявлено _____

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:

- Копия лицензии на медицинскую деятельность ЛО-38-01-001745 от 20.13.2014г.;
- копия договора на поставку медикаментов, дезсредств № 9/16 от 03.02.2016г.;

- копия договора на проведение дезокамерной обработке матрасов, подушек;
- копия договора на проведение производственного контроля №143 от 02.03.2016г.;
- копия журнала госпитализации проживающих; копия договоров №04/16 от 04.02.2016г., №23/16 от 12.10.2016г. на проведение санитарно противоэпидемических (профилактических) мероприятий (дезинсекция, дератизация);
- копии актов выполненных работ за 12.02.2016г., 25.05.2016г., 26.09.2016г.,
- копия журнала осмотра на педикулез и кожные заболевания.
- протоколы лабораторных исследований ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» микроклимата протоколы №1628, 1632 от 10.10.16г. и экспертное заключение от 10.10.2016г., освещенности протоколы №1629, 1631 от 10.10.16г. и экспертное заключение от 10.10.2016г., воды централизованной протоколы №2703, 2711 от 11.10.16г. и экспертное заключение от 11.10.2016г., материал на стерильность (протоколы №,928 931 от 11.06.2013г.), воздух закрытых помещений на наличие стафилококка (протоколы №1611, 1612, 1616, 1619 от 11.10.16г. и экспертное заключение от 10.10.2016г.), смывы (протоколы №1608, 1609, 1610,1615 от 11.10.16г. и экспертное заключение от 10.10.2016г.), дезрастворов протоколы №2704, 2719 от 11.10.16г. и экспертное заключение от 11.10.2016г., стерильность протоколы №1613, 1614 от 20.10.16г. и экспертное заключение от 20.10.2016г., пищевой продукции протоколы №2705, 2707, 2708, 2720, 2721, 2722, 2723 от 13.10.16г., 19.10.2016г. и экспертные заключения от 19.10.2016г., готовой пищевой продукции протоколы №2709, 2710, 2717, 2718 от 19.10.16г. и экспертное заключение от 19.10.2016г.

Подписи лиц, проводивших проверку: Главный специалист-эксперт Кузнецов С.Л. _____

Главный специалист-эксперт Харитоненко Ольга Михайловна _____

Ведущий специалист-эксперт Довыденко Наталья Геннадиевна _____

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

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 или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

_____ (подпись)

« 7 ноября 2016

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 или индивидуального предпринимателя)

по адресу _____

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

Копия акта проверки направлена в прокуратуру _____

(согласно ч. 6 ст. 16 Федерального закона № 294-ФЗ направляется в случаях, если проверка подлежала согласованию с прокурором)

Исх. № _____ от _____ 20 __ г.

Материалы (акт проверки №001958 с приложениями) приняты.

И.о.начальника ГО _____

(должностное лицо, уполномоченное руководителем Управления)

(дата)

(подпись)

С.Л.Кузнецов

(фамилия, имя, отчество)