

Территориальный отдел Управления
Роспотребнадзора по Нижегородской
области в Лукояновском, Б-Болдинском,
Гагинском, Починковском, Шатковском
районах.

г. Лукоянов, ул. Садовая, д.1
(место составления акта)

" 15 " марта 2019 г.
(дата составления акта)
11 часов 00 минут
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ
органом государственного контроля (надзора),
органом муниципального контроля
юридического лица, индивидуального предпринимателя
№ 19210506

Дом- интернат - Нижегородская область, Починковский
район, с. Василев-Майдан, ул. 1 Мая, дом 28 А.

С 11⁰⁰ " 01 " марта 2019 г. по адресу:

(место проведения проверки)

по 11⁰⁰ " 15 " марта 2019 г.

(указывается время и дата проведения проверки)

На основании: распоряжения заместителя Руководителя Управления Роспотребнадзора по Нижегородской области Садыковой Н.А. № 19210506 от «05» февраля 2019 года.

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

была проведена плановая выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая) (документарная/выездная)

Государственного бюджетного учреждения «Починковский дом-интернат для престарелых и инвалидов», (ГБУ «Починковский дом-интернат для престарелых и инвалидов»), ИНН 5227001382, ОГРН 1025200917400 от 05.12.2002г. 607915, Нижегородская обл. Починковский район, с. Василев-Майдан, ул. 1 Мая, дом 28 А.

(наименование юридического лица, фамилия, имя и (в случае, если имеется) отчество индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

" " 20 г. с час. мин. до час. мин. Продолжительность _____

" " 20 г. с час. мин. до час. мин. Продолжительность _____

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

Общая продолжительность проверки: 10 рабочих дней
(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Нижегородской области

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

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки **ознакомлен:**

(заполняется при проведении выездной проверки)

11 час 00 мин « 01 » марта 2019 г

(время) (дата)

подпись

Боркова Т.Н.

(фамилия, имя, отчество)

Уведомлен о начале проверки (заполняется при проведении выездной проверки)

14 февраля 2019 г

(дата)

подпись

Боркова Т.Н.

(фамилия, имя, отчество)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо (а), проводившее проверку: Дьякова Ольга Петровна (руководитель группы) - ведущий специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Нижегородской области в Лукояновском, Б.Болдинском, Гагинском, Починковском, Шатковском районах, Голубкина Марина Геннадиевна - заместитель начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Нижегородской области в Лукояновском, Б.Болдинском, Гагинском, Починковском, Шатковском районах.

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку;

с привлечением к участию в проверке экспертов, представителей экспертной организации – представители экспертной организации филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в Лукояновском, Большеболдинском, Гагинском, Починковском, Шатковском, Сергачском, Краснооктябрьском, Пильнинском, Сеченовском, Лысковском, Воротынском, Княгининском, Спасском районах»: главный врач филиала – Киселев Николай Арсеньевич, руководитель ИЛЦ врач по санитарно-гигиеническим исследованиям – Гребнева Светлана Юрьевна, заместитель руководителя ИЛЦ - врач-бактериолог – Цымбалов Евгений Александрович, заместитель руководителя ИЛЦ - инженер-лаборант – Тюрина Елена Сергеевна, врач по общей гигиене – Маркелова Алла Владимировна; помощник врача по общей гигиене – Рыженкова Марина Николаевна, помощник врача по общей гигиене Цылина Юлия Сергеевна, химик -эксперт Цымбалова Зоя Петровна; биолог – Лисина Светлана Вячеславовна, фельдшер-лаборант -Домнина Оксана Андреевна, фельдшер - лаборант – Жданкина Татьяна Григорьевна, Аттестат аккредитации № RA.RU.21AK71 от 26.07.2016 года выдан Федеральной службой по аккредитации. Аттестат аккредитации Органа инспекции ФБУЗ № RA.RU.710007 от 20.08.2015 года выдан Федеральной службой по аккредитации. Аттестат аккредитации ИЛЦ ФБУЗ № РОСС RU.0001.510128 от 12.03.2013 года выдан Федеральной службой по аккредитации.

указывается (фамилия, имена, отчества (в случае, если имеется), должности экспертов и/или наименование экспертных организаций; с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выданного свидетельством)

При проведении проверки присутствовали: директор ГБУ «Починковский дом-интернат для престарелых и инвалидов» Боркова Татьяна Николаевна.

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), 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:

Государственное бюджетное учреждение «Починковский дом-интернат для престарелых и инвалидов» располагается по адресу: 607915, Нижегородская обл, Починковский район, с. Василев-Майдан, ул. 1 Мая, дом 28 А.

Тип учреждения- стационарный дом - интернат.

Дом -интернат функционирует с 1998 года, располагается в двухэтажном кирпичном здании с пристроем. Здание – приспособленное, санитарно- гигиеническое состояние – удовлетворительное.

Количество сотрудников- 39 человек, из них: 29 женщины, 10 мужчин.

Плановая мощность – 47 человек; фактическая – 44 человека, из них: 20 женщины, 24 мужчин.

Ведомственная принадлежность- Министерство социальной политики Нижегородской области.

В ГБУ «Починковский дом-интернат для престарелых и инвалидов» имеется программа производственного контроля, назначено лицо, ответственное за проведение производственного контроля.

Зонирование территории имеется; озеленение представлено садовыми кустарниками.

В ГБУ «Починковский дом-интернат для престарелых и инвалидов» имеются следующие

хозяйственно - бытовые постройки: газовая котельная, гаражи, склад.

Отходы: контейнерная площадка оборудована- имеет твердое покрытие, имеется ограждение с 3-х сторон, очистка проводится по договору №Н-Д/1284/2019 от 11.02.2019 года (региональный оператор ООО «МСК-НТ»); имеются 4 контейнера с крышками, контейнеры промаркированы по классам (класс А; класс Б).

В доме-интернате проводится разделение отходов по классам А и Б; имеется лицо, ответственное за сбор и утилизацию отходов; разработана и утверждена система сбора, временного хранения и удаления отходов различных классов опасности в соответствии с требованиями действующих нормативных документов.

В ГБУ «Починковский дом-интернат для престарелых и инвалидов» заключены договора:

- договор на оказание услуг № 20 от 09.01.2019 года с ГБУЗ НО «Шатковская ЦРБ» (дезобработка постельного белья в дезкамере);
- договор № 11 от 11.01.2019 года с ООО «Энергия» (на отработанные ртутные люминесцентные лампы; использованные флаконы (стекло), шприцы; на медицинские отходы класса Б).

Санитарно-эпидемиологическая оценка функциональных подразделений учреждения соцобеспечения:

В доме-интернате имеется следующий набор помещений:

Первый этаж:

- Приемно-карантинное отделение, имеется отдельный вход. Набор помещений приемно-карантинного отделения включает: кабинет врача, изолятор, две палаты (мужскую и женскую), ванную комнату, туалет. Палаты (мужская и женская) приемно-карантинного отделения представляют собой одноместные палаты с санитарным узлом (унитазом и умывальником в шлюзе). Отделка помещений выполнена в соответствии с требованиями санитарных правил: стены окрашены, полы- линолеум. Ванная комната, туалет: стены, пол- плитка. Уборочный инвентарь в приемно-карантинном отделении промаркирован и хранится в отдельном шкафу. Инвентарь для туалета промаркирован, хранится отдельно.
- Служебный туалет- висит аншлаг «сними санитарную одежду!», имеются бумажные полотенца.
- Туалет для опекаемых- установлен один санузел, имеются бумажные полотенца, водоснабжение: холодное, горячее.
- Ванная.
- Столовая.
- Склад продуктов
- Комната сестры-хозяйки.
- Комната для хранения уборочного инвентаря.
- Жилые комнаты: опекаемые проживают в 6 комнатах; из них- 3 комнаты двухместные (№2, №21, №22); 2 комнаты – трехместные (№19, №20); 1 комната – одноместная (№1). В комнатах №1 и №2 проживают маломобильные опекаемые. Комната №1 оборудована санитарно-техническими приборами: установлен унитаз и раковина.
- Комната отдыха- помещение светлое, теплое. В ней располагаются: мягкая мебель, стулья, телевизор. Влажная уборка проводится регулярно.

Второй этаж:

- Ванная
- Туалет мужской- на один унитаз, имеется один умывальник, санитарно-техническое оборудование находится в исправном состоянии.
- Туалет женский- на два унитаза, между ними установлена перегородка, имеется один умывальник, санитарно-техническое оборудование находится в исправном состоянии.
- Санитарная комната – имеется три умывальника, отделка помещения соответствует требованиям санитарных правил.
- Кабинет директора;
- Бухгалтерия;
- Жилые комнаты: опекаемые проживают в 14 комнатах; из них- 7 комнат двухместные (№3, №5, №6, №7, №11, №12, №14); 5 комнат – трехместные(№2, №15, №16; №17; №18); одна комната четырехместная (№8); одна комната одноместная (№13).

- Кабинет завхоза.
- Молельная комната.

Подвальное помещение:

- Прачечная- отделка помещения соответствует требованиям санитарных правил.

Отделка жилых комнат выполнена материалами, допускающими уборку влажным способом с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Жилые комнаты оборудованы кроватями, столами, тумбочками. Каждый проживающий обеспечен постельными принадлежностями, постельным бельем и полотенцами. Шкафы для хранения домашней одежды установлены в комнатах № № 6,11,12,14, 16,7, 8 (второй этаж) и в тамбуре комнат №21-№22 установлено четыре шкафа для хранения домашней одежды (первый этаж). Комната сестры-хозяйки оборудована стеллажами для хранения чистого белья опекаемых, на полках имеется маркировка по Ф.И.О. Имеются графики проведение текущих, генеральных уборок и проведения санитарного дня. Уборочный инвентарь промаркирован; имеется в достаточном количестве; хранится в отдельном помещении (выделено место на первом этаже).

Имеются графики проветривания помещений.

Оборудование для создания безбарьерной среды- имеется

Санитарно-эпидемиологическая оценка инженерного обеспечения:

Водоснабжение: холодное- централизованное от сельского водопровода; горячее- централизованное от газовой котельной. Имеется договор №ОВ-20/019 на отпуск воды по прибору учета от 06.02.2019 года с ООО «Управляющая компания Водник» (холодное водоснабжение).

Канализование: децентрализованное в выгребные ямы. Имеется договор №043-19к на оказание услуг по откачке и вывозу сточных вод от 29.01.2019 года с ОАО «УК ЖКХ Починковского района».

Отопление: газовое от собственной котельной. По данным замеров измеренные параметры микроклимата в процедурном кабинете не отвечают требованиям санитарных правил СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность».

Вентиляция: естественная (форточки). В прачечной- приточно-вытяжная вентиляция с механическим побуждением (установлены вентиляторы). В процедурном кабинете – механическая приточно-вытяжная (акт проверки газоотводящих систем помещения процедурного кабинета от 11.03.2019г. Лукояновского ГО ВДПО).

Освещение: естественное и искусственное (л.н; л.д).

Помывка опекаемых проводится в ванных комнатах на первом и втором этажах; вода – горячая и холодная. В период проведения проверки в ванной комнате на первом этаже проводились ремонтные работы. В ванной на втором этаже установлена одна ванна, душевой поддон, раковина. Помывка осуществляется по графику (5 дней по 11 человек) В ванной комнате, для помывки опекаемых используются 14 мочалок, дезинфекция осуществляется, соблюдается принцип индивидуальности. Имеется график дезинфекции мочалок.

Стирка белья проводится в помещении прачечной, расположенном в подвале здания. Имеется два входа: «чистое белье» и «грязное белье».

Для стирки имеются три стиральные машины; для полоскания и замачивания применяются промаркированные емкости. Сбором грязного белья занимается санитарка, для сбора грязного белья используются мешки, подвергающиеся дезинфекции.

В прачечной для использования дезинфицирующих средств применяются мерные емкости.

Смена белья проводится 1 раз в десять дней и по мере загрязнения. Белье имеется в достаточном количестве (постельное, сменное белье - халаты, сорочки, рубашки).

В помещении прачечной хранение санитарной и домашней одежды персонала упорядочено.

Заключен договор № 15 на выполнение дератизационных, дезинсекционных работ от 24.01.2019 года с Лукояновским межрайонным филиалом ФГУП «Профилактика». Кратность проведения обработок от грызунов-12-тикратно (ежемесячно). Субъективных признаков заселенности объекта грызунами не обнаружено: наличие следов жизнедеятельности грызунов (норы, помет, погрызы)- не имеется. По данным администрации и профдезинфекции наличия

грызунов нет. Площадь объекта, подлежащая дератизации- 1424 кв.м., дератизация проводится на площади- 1424 кв.м. (примечание №1).

Подлежало медицинскому осмотру в 2018 году-39 человек, из них женщин- 28, прошло- 39 человек, из них женщин-28.

Имеется приказ №10 от 19.02.2019 года о проведении периодического осмотра работников. Договор на проведение предварительных и периодических медицинских осмотров- имеется, (договор №1-А на оказание платных медицинских услуг от 01.02.2019 года, договор №3 от 01.02.2019 года возмездного оказания медицинских услуг с ГБУЗ НО «Почниковская ЦРБ»).

Организация питания.

Организовано пятиразовое питание. На момент проверки питаются 44 человека. Накопительная ведомость ведётся. Средняя калорийность и соотношение белков, жиров и углеводов за месяц подсчитываются.

Контроль за соблюдением правил хранения и сроков годности пищевых продуктов проводится. Скоропортящиеся продукты в тубочках не хранятся. Продукты в холодильном оборудовании хранятся в целлофановых пакетах с маркировкой с фамилией больных и датой.

Суточные пробы хранятся правильно, в полном объёме. Сроки хранения суточных проб соблюдаются.

Производственный контроль проводится согласно программы производственного контроля. Ассортимент изготавливаемых блюд согласован. Технологические карты представлены на весь ассортимент блюд. Запрещённые блюда в пищеблоке не изготавливаются.

Столовая и пищеблок расположено в левом крыле первого этажа двухэтажного здания. Склад для сыпучих продуктов и пищеблок в двух несвязанных между собой помещениях. Склад для сыпучих продуктов оборудован подтоварниками и стеллажами. Стены покрашены масляной краской, полы выполнены плиткой.

На складе термометр для контроля температуры имеется.

Условия и сроки хранения пищевых продуктов соблюдаются. Маркировочные ярлыки сохраняются до окончания срока хранения пищевых продуктов.

Пищеблок работает с полным циклом обработки сырья.

Водоснабжение централизованное. Горячее от электронагревателя. Горячая вода подведена ко всем моечным ваннам, в том числе к умывальникам в обеденном зале. Воды холодной и горячей питьевого качества достаточно. Канализация в существующий выгреб.

Все имеющиеся моечные ванны в пищеблоке подсоединены к канализации с воздушными разрывами.

Вентиляция. В пищеблоке имеется естественная общеобменная вентиляция. Над электроплитами локальная вытяжная вентиляция с механическим побуждением. Имеется следующий набор помещений, и расположенным в них оборудованием:

- Бытовка. Установлен бытовой холодильник для хранения суточных проб и *бытовой морозильный ларь для хранения мяса*. В шкафах хранение санитарной и домашней одежды упорядочено.
- Склад для запаса кухонной и столовой посуды, запаса дезинфицирующих и моющих средств, оборудованный стеллажами и полками.
- Склад для скоропортящихся продуктов с установленным холодильным оборудованием суточного хранения продуктов: 3 морозильных ларя, 2 бытовых холодильника, 1 холодильный шкаф.
- Цех обработки сырой продукции –мяса и рыбы, с установленными электромясорубкой, разделочным столом, моечной ванной.
- Цех для обработки сырых овощей.
- Кухня. Установлены 2 четырёхконфорочные электроплиты, 1 духовой шкаф, разделочные столы. Всё имеющееся оборудование в рабочем состоянии. Имеется моечная ванна для обработки продуктов.
- Моечная. Здесь установлены трёхсекционная мойка для мытья столовой посуды, моечная ванна для кухонной посуды.
- Обеденный зал на 24 посадочных места с 2 умывальниками на входе..

Отделка помещений. В складских помещениях стены покрашены, полы выполнены плиткой; в кухне и мясо-рыбной и овощной заготовочных, бытовке стены на высоту 1,7 м и полы выполнены плиткой.

Расположение морозильного ларя для хранения мяса, в бытовой комнате, в овощной заготовочной хранение на одном столе досок и ножей «ОС» -овощи сырые и «ОВ» -овощи варёные не обеспечивает соблюдение точности технологического процесса приготовления пищи, не исключает перекрест сырья и готовой продукции.

Отсутствует отдельное помещение для порционирования готовых блюд, холодных закусок с температурой воздуха не выше +16°C, оборудованное столом с охлаждаемой рабочей поверхностью.

В цехе сырых овощей отсутствует 3% раствор уксусной кислоты или поваренная соль для обработки сырых овощей и зелени, предназначенные для приготовления холодных закусок без термической обработки.

Холодильного оборудования достаточно.

Теплового оборудования достаточно. Духовые шкафы исправны. Оборудование, инвентарь, посуда промаркированы, используются согласно маркировке.

Все ёмкости, используемые на пищеблоке для пищевых продуктов, промаркированы.

Сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов (сертификаты или декларации соответствия или сведения о них) представлены не на все продукты питания. Температурный режим, сроки хранения, товарное соседство соблюдаются. Сроки хранения заготовок и полуфабрикатов соблюдаются. Режим тепловой обработки блюд, условия хранения и сроки реализации готовых блюд соблюдаются. В ассортименте запрещённых к использованию в пищеблоках блюд и кулинарных изделий нет.

В моечной вывешена инструкция о правилах мытья столовой посуды. Моющих и дезинфицирующих средств достаточно. Дезинфицирующее средство «Жавель-Солид». Уборочного инвентаря достаточно.

Хранение уборочного инвентаря упорядочено. Весь уборочный инвентарь –швабры промаркирован.

Для сбора пищевых отходов используется промаркированное ведро с крышкой. Личные медицинские книжки представлены на весь персонал. Полнота и кратность медицинского осмотра персоналом соблюдается.

Спецодеждой обеспечены, личную гигиену соблюдают.

Хранение личной и санитарной одежды упорядочено.

Журналы Бракеражный, входного контроля сырья, контроля температуры холодильного оборудования ведутся регулярно.

Знаки о запрете курения имеются. На территории ГБУ «Починковский дом-интернат для престарелых и инвалидов» оборудовано место для курения.

В ходе проверки фотосъемка и видеосъемка не проводилась.

Результаты лабораторно-инструментальных исследований выполненных в ходе мероприятий по контролю:

Исследованные образцы(пробы) воды:

-№ 2324 от 05.03.2019г.- соответствуют требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованного водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» по микробиологическим показателям.

-№ 2325 от 05.03.2019г.- соответствуют требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованного водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» по микробиологическим показателям.

-№ 2326 от 05.03.2019г.- соответствуют требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованного водоснабжения. Контроль

качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» по микробиологическим показателям.

-№ 2327 от 05.03.2019г.- соответствуют требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованного водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» по микробиологическим показателям.

-№ 2328 от 05.03.2019г.- соответствуют требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованного водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» по санитарно- химическим показателям.

-№ 2329 от 05.03.2019г.- соответствуют требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованного водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» по санитарно- химическим показателям.

-№ 2330 от 05.03.2019г.- соответствуют требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованного водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» по санитарно- химическим показателям.

-№ 2331 от 07.03.2019г.- соответствуют требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованного водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» по санитарно- химическим показателям.

Исследованные образцы(пробы) пищевых продуктов:

-№ 2333 от 07.03.2019 г. – соответствуют требованиям Технического регламента Таможенного союза(ТР ТС 021/2011) от 09.12.2011г. по микробиологическим показателям.

-№ 2334 от 07.03.2019 г. – соответствуют требованиям Технического регламента Таможенного союза(ТР ТС 021/2011) от 09.12.2011г. по микробиологическим показателям.

-№ 2335 от 11.03.2019 г. – соответствуют требованиям Технического регламента Таможенного союза(ТР ТС 021/2011) от 09.12.2011г., Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» ТР ТС 034/2013, утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.10.2013г. по микробиологическим показателям.

-№ 2336 от 07.03.2019 г. – соответствуют требованиям Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» ТР ТС 024/2011, утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 по микробиологическим показателям

-№ 2337 от 07.03.2019 г. – соответствуют требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) по микробиологическим показателям.

-№ 2338 от 11.03.2019 г. – соответствуют требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) по микробиологическим показателям.

-№ 2340 от 06.03.2019 г. – соответствуют требованиям ГОСТ Р 52686-2006 «Сыры. Общие технические условия» по санитарно- химическим показателям.

-№ 2341 от 06.03.2019 г. – соответствуют требованиям ГОСТ 32261- 2013 «Масло сливочное. Технические условия» по физико- химическим показателям.

-№ 2342 от 06.03.2019 г. – соответствуют требованиям Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 021/2011) от 09.12.2011г. по санитарно- химическим показателям.

-№ 2343 от 04.03.2019 г. – соответствуют требованиям Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 021/2011) от 09.12.2011г. по санитарно- химическим показателям.

- № 2344 от 05.03.2019г.- соответствуют требованиям Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 021/2011) от 09.12.2011г. по паразитологическим показателям.

-№ 2345 от 05.03.2019г.- соответствуют требованиям Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 021/2011) от 09.12.2011г. по паразитологическим показателям.

Исследованные образцы (пробы) дезинфицирующих средств:

-№ 2361 от 04.03.2019г.- соответствуют требованиям МУ № 11-3/150-09 по применению и методам контроля качества дезинфицирующего средства «Жавель Солид»

по санитарно-химическим показателям.

-№ 2362 от 04.03.2019г.- соответствуют требованиям МУ № 11-3/150-09 по применению и методам контроля качества дезинфицирующего средства «Жавель Солид»

по санитарно-химическим показателям.

-№ 2363 от 04.03.2019г.- соответствуют требованиям МУ № 11-3/150-09 по применению и методам контроля качества дезинфицирующего средства «Жавель Солид»

по санитарно-химическим показателям.

-№ 2361 от 04.03.2019г.- соответствуют требованиям МУ № 11-3/150-09 по применению и методам контроля качества дезинфицирующего средства «Жавель Солид»

по санитарно-химическим показателям.

Исследованные образцы (пробы) смывов с объектов внешней среды:

-№ 2306- 2315 от 05.03.2019 г. - соответствуют требованиям СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» по микробиологическим показателям.

-№ 2316- 2318 от 07.03.2019 г. - соответствуют требованиям СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» по микробиологическим показателям.

-№ 2319- 2323 от 05.03.2019 г. - соответствуют требованиям СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ», СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза» по паразитологическим показателям.

- № 2356- 2360 от 07.03.2019 г. - соответствуют требованиям СанПин 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» по микробиологическим показателям.

-№ 2346- 2355 от 05.03.2019 г. - соответствуют требованиям СанПин 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» по микробиологическим показателям.

Измеренные уровни искусственного освещения:

-№ 46 О от 05.03.2019 г. соответствуют требованиям СП 52.13330.2011 «Естественное и искусственное освещение», Актуализированная версия редакция СНиП 23-05-095 (свод правил), ГОСТ 24940-2016 «Здания и сооружения. Методы измерения освещенности»

Измеренные параметры микроклимата в помещениях:

-№ 45 М от 05.03.2019 г. в жилых комнатах № 18, № 11, № 17, № 27, №3, № 21, № 22, № 6- соответствуют требованиям СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность», ГОСТ 30494-2011 «Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях»; **Процедурный кабинет – не соответствует** требованиям СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность».

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

Выявлены нарушения

Нарушения Санитарных правил 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания» п.7.1) :

1. Расположение морозильного ларя для хранения мяса, в бытовой комнате, в овощной заготовочной хранение на одном столе досок и ножей «ОС» -овощи сырые и «ОВ» -овощи

варёные не обеспечивает соблюдение поточности технологического процесса приготовления пищи, не исключает перекрёст сырья и готовой продукции. (п. 5.1)

2. В цехе сырых овощей отсутствует 3% раствор уксусной кислоты или поваренная соль для обработки сырых овощей и зелени, предназначенные для приготовления холодных закусок без термической обработки (п.8.21).

Нарушения Санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.2867-11. «Изменения и дополнения N 4 к СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»:

3. Отсутствует отдельное помещение для порционирования готовых блюд, холодных закусок с температурой воздуха не выше +16*С, оборудованное столом с охлаждаемой рабочей поверхностью (п.21)

Нарушения СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» раздел 1 п.6.10, приложение №3:

4. Измеренные параметры микроклимата в процедурном кабинете не соответствуют требованиям санитарного законодательства (протокол измерения параметров микроклимата в помещении №45 м от 05.03.2019 года филиала ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии по Нижегородской области в Лукояновском, Большебодлинском, Гагинском, Починковском, Шатковском, Сергачском, Краснооктябрьском, Пильнинском, Сеченовском районах).

Ответственной за пункты №1- №3 выявленных нарушений является директор ГБУ «Починковский дом-интернат для престарелых и инвалидов» Боркова Татьяна Николаевна.

Ответственной за пункт №4 выявленных нарушений является заведующая хозяйством ГБУ «Починковский дом-интернат для престарелых и инвалидов» Губкина Алла Владимировна.

(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

(нужное отметить знаком ✓)

Просьба руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя об ознакомлении подлежащих проверке лиц с административным регламентом проведения мероприятий по контролю и порядком их проведения на объектах, используемых при осуществлении деятельности

- поступала

(указать дату и время ознакомления, Ф.И.О. ознакомившегося лица)

- не поступала

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 документы:

1. Информационное письмо филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в Лукояновском, Б-Болдинском, Гагинском, Починковском, Шатковском, Сергачском, Краснооктябрьском, Пильнинском, Сеченовском районах» № 06/03-19/338 от 13.03.2019 г;
2. Протокол отбора образцов (проб) от 04.03.2019 года филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в Лукояновском, Б-Болдинском, Гагинском, Починковском, Шатковском, Сергачском, Краснооктябрьском, Пильнинском, Сеченовском районах»;
3. Экспертное заключение №06-338 от 13.03.2019 года на протоколы исследований (испытаний) филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в Лукояновском, Б-Болдинском, Гагинском, Починковском, Шатковском, Сергачском, Краснооктябрьском, Пильнинском, Сеченовском районах»;
4. Протоколы: измерений параметров микроклимата в помещении №45 м от 05.03.2019г; измерения искусственной освещенности №46 О от 05.03.2019г; испытаний смывов №2319-2323 от 05.03.2019г, №2316-2318 от 07.03.2019г, №2306-2315 от 05.03.2019г, №2346-2355 от 05.03.2019г; испытаний пищевых продуктов №2344, №2345 от 05.03.2019г; №2343 от 04.03.2019г, №2339, №2340, №2341, №2342 от 06.03.2019г, №2332, №2333, №2334, №2336, №2337 от 07.03.2019г, №2335, №2338 от 11.03.2019г; испытаний воды №2356-2360 от 07.03.2019 г, №2324-2331 от 05.03.2019г; испытаний дезинфицирующих средств №2361, №2362, №2363, №2364 от 04.03.2019 г; филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в Лукояновском, Б-Болдинском, Гагинском, Починковском, Шатковском, Сергачском, Краснооктябрьском, Пильнинском, Сеченовском районах»;
5. Приложение №1;
6. Предписание об устранении выявленных нарушений № 07/01-21 от 15.03.2019 года.
7. Объяснение к акту.

(документы или их копии, связанные с результатами проверки, в том числе (при их наличии) протоколы отбора образцов (проб) продукции, обследования объектов окружающей среды и объектов производственной среды, протоколы (заключения) проведенных исследований (испытаний) и экспертиз, объяснения работников юридического лица, работников индивидуального предпринимателя, на которых возлагается ответственность за нарушения обязательных требований, предписания об устранении выявленных нарушений)

Подписи лиц, проводивших проверку: Дьякова О.П. Дьякова

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

Боркова Татьяна Николаевна,
директор ГБУ «Починковский дом-
интернат для престарелых и инвалидов»
(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность
руководителя, иного должностного лица или уполномоченного
представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя,
его уполномоченного представителя)

« 15 » марта 2019 г.

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

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

В соответствии с частью 12 статьи 16 Федерального закона от 26.12.2008 N 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля" разъясняю, что в случае несогласия с фактами, выводами, предложениями, изложенными в акте проверки, либо с выданным предписанием об устранении выявленных нарушений в течение пятнадцати дней с даты получения акта проверки юридическое лицо, индивидуальный предприниматель, в отношении которого проведена проверка, вправе представить в соответствующий орган государственного контроля (надзора) в письменной форме возражения в отношении акта проверки и (или) выданного предписания об устранении выявленных нарушений в целом или его отдельных положений с приложением документов, подтверждающих обоснованность таких возражений, или их заверенные копии либо в согласованный срок передать их в орган государственного контроля (надзора).

Положения части 12 статьи 16 Федерального закона от 26.12.2008 N 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля" мне разъяснены и понятны.

Боркова
Боркова Татьяна Николаевна,
директор ГБУ «Починковский дом-
интернат для престарелых и инвалидов
(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность
руководителя, иного должностного лица или уполномоченного
представителя юридического лица, индивидуального
предпринимателя,
его уполномоченного представителя, подпись)

**Объяснение к акту проверки
органом государственного контроля (надзора)
юридического лица, индивидуального предпринимателя
№ 19210506 от 15 марта 2019 года.**

Нарушений будет устранено *Боркова*