

г. Луговское, ул. Саловая, д.1  
(место составления акта)

« 27 » апреля 20 18 г.  
(дата составления акта)  
10 часов 00 минут  
(время составления акта)

**АКТ ПРОВЕРКИ**  
**органом государственного контроля (надзора),**  
**органом муниципального контроля**  
**юридического лица, индивидуального предпринимателя**  
№ 18210992

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

С 10<sup>00</sup> « 02 » апреля 20 18 г. по адресу: \_\_\_\_\_  
(место проведения проверки)  
по 10<sup>02</sup> « 27 » апреля 20 18 г.

(указывается время и дата проведения проверки)

На основании: распоряжения заместителя Руководителя Управления Роспотребнадзора по Нижегородской области Княгиной О.Н. № 18210992 от «13» марта 2018 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: 20 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)

10 час 00 мин « 02 » апреля 2018 г

(время) (дата)

Боркова Т.Н.  
подпись

Боркова Т.Н.

(фамилия, имя, отчество)

Уведомлен о начале проверки (заполняется при проведении выездной проверки)

09 час 13 мин 15 марта 2018 г

(время) (дата)

Боркова Т.Н.  
подпись

Боркова Т.Н.

(фамилия, имя, отчество)

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

(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 – представителей 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»: главного врача филиала – Киселева Николая Арсеньевича, руководителя ИЛЦ врача-бактериолога – Киселеву Ольгу Борисовну, врача по общей гигиене – Маркелову Аллу Владимировну, помощника врача по общей гигиене – Рыженкову Марину Николаевну, помощника врача по общей гигиене – Цилину Юлию Сергеевну; инженера-лаборанта Тюрину Елену Сергеевну; лаборанта – Железнову Наталью Ивановну; фельдшера-лаборанта – Немцеву Татьяну Александровну, фельдшера-лаборанта – Лебедеву Антонину Витальевну, фельдшера-лаборанта – Князеву Оксану Николаевну. 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; Аттестат аккредитации ИЛЦ филиала ФБУЗ № RA.RU.514205 от 14.09.2015 года выдан Федеральной службой по аккредитации.

указывается (фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должности экспертов и/или наименование экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

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- 40 человек, из них: 29 женщин, 11 мужчин.

Плановая мощность – 47 человек; фактическая – 45 человек, из них: 22 женщины, 25 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, с 3-х сторон ограждение выполнено из шифера, очистка проводится по договору №022-18зт от 22.01.2018

года; 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 № 23 от 09.01.2018 года с ГБУЗ НО «Шатковская ЦРБ» (дезобработка постельного белья в дезкамере);
- договор № 293 от 28.12.2017 года с ООО «Энергия» (на отработанные энергосберегающие лампы; на медицинские отходы класса Б (иглы, скарификаторы, перевязочный материал), использованные системы, шприцы).

### **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 (№1, № 19; №21 ); 2 комнаты – трехместные ( №20, №22); 1 комната – одноместная (№2). 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.
- Молельная комната.

*Второй этаж:*

- Ванная
- Туалет мужской- на два унитаза, 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 16 комнатах; из них- 7 комнат двухместные (№2, №3, №5, №7, №11, №12, №14 ); 5 комнат – трехместные( №6, №15, №16; №17; №18); одна комната четырехместная (№8); одна комната одноместная (№13).
- Кабинет завхоза.

*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 № №1, 3, 4, 6,11,12,14, 16,17,18 (второй этаж) и №21 (первый этаж). Комната сестры-хозяйки оборудована стеллажами для хранения чистого белья опекаемых, на полках имеется маркировка по Ф.И.О.

*В жилой комнате №15 (второй этаж) нарушена целостность стен- имеются признаки поражения грибком (почернел угол), нарушена целостность стены и пола (между полом и стеной имеется щель), что является нарушением п.5.1 СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания».*

*Влажная текущая уборка в местах общего пользования проводится не качественно: в ванной комнате на душевой кабине слой пыли, что является нарушением п.8.2 СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания».*

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.

**Санитарно-эпидемиологическая оценка инженерного обеспечения:**

*Водоснабжение:* холодное- централизованное от сельского водопровода; горячее- централизованное от газовой котельной. Имеется договор №ОВ-05/0118 на отпуск воды по счетчику от 25.01.2018 года с ЗАО «Управляющая компания ЖилСервис» (холодное водоснабжение).

*Канализование:* децентрализованное в выгребные ямы. Имеется договор №059-18к на оказание услуг по откачке и вывозу сточных вод от 26.01.2018 года с ОАО «УК ЖКХ Починковского района».

*Отопление:* газовое от собственной котельной. По данным замеров фактические параметры микроклимата отвечают требованиям санитарных правил СанПиН 2.1.3.2630-10, СанПиН 2.2.4.548-96.

*Вентиляция:* естественная ( форточки).

*Освещение:* естественное и искусственное (л.н; л.л). В гладильном помещении прачечной имеется недостаточное количество источников искусственного освещения: в помещении темно, установлена одна люминесцентная лампа сбоку на одной из стен, естественное освещение в данном помещении отсутствует, что является нарушением п.4.5, п.4.6 СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания».

Помывка опекаемых проводится в ваннных комнатах на первом и втором этажах; вода – горячая и холодная. В ванной комнате на первом этаже установлена одна ванна, одна душевая кабина, унитаз, раковина. В ванной на втором этаже установлена одна ванна, душевой поддон, раковина. Помывка осуществляется по графику. В ваннных комнатах, для помывки опекаемых используются по пять мочалок, дезинфекция осуществляется, соблюдается принцип индивидуальности.

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.

*В помещении прачечной ежедневная влажная уборка проводится некачественно; над трубами паутина, на кабель канале на стене пыль, что является нарушением п. 4.1 СанПиН 2.1.2.2646-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы прачечных».*

*По результатам инструментальных измерений напряженности ЭМП от ПЭВМ установлено: измеренные показатели напряженности ЭМП от ПЭВМ на 2 рабочих местах (главного бухгалтера, бухгалтера) не соответствуют требованиям санитарного законодательства (протокол №290 Э от 02.04.2018 г) - СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» измен.№2 к СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» организации работы» п.7.1.*

Заключен договор № 15 на выполнение дератизационных, дезинсекционных работ от 22.01.2015 года с Лукояновским межрайонным филиалом ФГУП «Профилактика». Кратность проведения обработок от грызунов-12-ти критно (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.

Подлежало медицинскому осмотру в 2017 году-41 человек, из них женщин- 30, прошло- 41 человек, из них женщин-30.

Договор на проведение предварительных и периодических медицинских осмотров- имеется. (договор №2 на оказание платных медицинских услуг от 13.02.2018 года с ГБУЗ НО «Починковская ЦРБ»).

#### **Организация питания.**

Организовано пятиразовое питание. На момент проверки питаются 45 человек. 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 тумбочках не хранятся. Продукты в холодильном оборудовании хранятся в целлофановых пакетах с маркировкой с фамилией больных и датой.

Суточные пробы хранятся правильно. 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.

*Нарушаются условия хранения на складе яблок свежих, урожай 2017 г., заявитель: ООО Плодовое, изготовитель: ООО «Плодовое», дата сбора урожая: 10.10.2017 г., дата упаковки: 30.10.2017 г., срок годности 240 суток, с даты упаковки, пост. ООО «Любимый продукт» г. Нижний Новгород, апельсинов свежих, урожай 2018 г., заявитель: ООО «Фруктовая легенда», дата сбора урожая 21.03.2018 г., дата упаковки: 21.03.2018 г., срок годности 18-24 суток с даты упаковки Согласно надписи на этикетке, должны храниться при температуре до +2 +4 градусов. На момент проверки хранятся при температуре +9 градусов.*

Пищеблок работает с полным циклом обработки сырья.

Водоснабжение централизованное. Горячее от электронагревателя. Горячая вода подведена ко всем мочецидным ваннам, за исключением умывальников в обеденном зале. Воды холодной и горячей питьевого качества достаточно. Канализация в существующий выгреб.

Отсутствует подвод горячей воды к умывальникам в обеденном зале.

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. 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 с установленными электромясорубкой, разделочным столом, моечной ванной.
- 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 заготовочной, бытовке стены на высоту 1,7 м и полы выполнены плиткой.

Расположение помещений, технологического оборудования обеспечивает соблюдение поточности технологического процесса приготовления пищи, исключает перекрёст сырья и готовой продукции.

Холодильного оборудования достаточно.

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

Все ёмкости, используемые на пищеблоке, 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:

-протоколы испытаний воды № 3529 от 05.04.2018г., № 3530 от 05.04.2018г., № 3531 от 05.04.2018 г., № 3532 от 05.04.2018 г., № 3537 от 03.04.2018 г., № 3536 от 03.04.2018 г., № 3535 от 03.04.2018 г., № 3534 от 03.04.2018 г., № 3533 от 03.04.2018 г;

-протоколы испытаний пищевых продуктов № 3522 от 12.04.2018г., № 3520 от 12.04.2018г., №3521 от 09.04.2018г; №3523 от 03.04.2018г; №3524 от 03.04.2018г; №3526 от 09.04.2018г; №3528 от 09.04.2018г; №3527 от 09.04.2018г., №3525 от 03.04.2018 г., №3519 от 09.04.2018 г.

- протокол испытаний дезинфицирующих средств № 3576-3578 от 02.04.2018 г;  
-протоколы испытаний смывов с объектов внешней среды №3561-3565 от 03.04.2018г., №3538-3553 от 03.04.2018 г., №3558-3560 от 06.04.2018 г., №3554-3557 от 04.04.2018 г., №3566-3570 от 05.04.2018 г., №3571-3573 от 05.04.2018 г;

-протокол измерений параметров микроклимата в помещениях №288 М от 02.04.2018 г.;

-протокол измерения искусственной освещенности №289 О от 02.04.2018 г.;

-протокол измерения напряженности ЭМП, ЭСП от ПЭВМ №290 Э от 02.04.2018 г.;

-протокол испытаний материала на стерильность №3574-3575 от 12.04.2018 г.;

Исследованные образцы (пробы) воды 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» п.3.3, п.3.4.3, п.3.5.

Исследованные образцы (пробы) пищевых продуктов соответствуют требованиям Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 021/2011) «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011г. ст.7, п.5, прил.1,2; Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013); МУ 122-5/72-91 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания».

Исследованные образцы (пробы) дезинфицирующих средств соответствуют требованиям Методических указаний по применению и методам контроля качества дезинфицирующего средства «Жавель Солид» №11-3/150-09 от 12.07.2000 г.

Исследованные образцы (пробы) смывов с объектов внешней среды соответствуют требованиям СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования к профилактике инфекционных и паразитарных болезней», СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза», СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, приготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», МУ №2657 от 1982 г. «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами», СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность».

Измеренные параметры микроклимата в помещениях соответствуют требованиям СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений», СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность».

Измеренные показатели искусственной освещенности соответствуют требованиям санитарного законодательства – СП 52.13330.2011 «Естественное и искусственное освещение», актуализированная версия редакция СНиП 23-05-95 (свод правил).

Измеренные показатели напряженности ЭМП, ЭСП от ПЭВМ на 2 рабочих местах в ГБУЗ НО «Починковский дом-интернат для престарелых и инвалидов» (протокол №290 Э от 02.04.2018 г.) **не соответствуют** требованиям санитарного законодательства – СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно - вычислительным машинам и организации работ» п.7.1.

Исследованные образцы (пробы) материала на стерильность соответствуют 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 технического регламента ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880. «При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные ее изготовителем» п.7, ст.17.**

1. Нарушаются условия хранения на складе яблок свежих, урожай 2017 г., заявитель: ООО Плодовое, изготовитель: ООО «Плодовое», дата сбора урожая: 10.10.2017 г, дата упаковки: 30.10.2017 г., срок годности 240 суток, с даты упаковки, пост. ООО «Любимый продукт» г. Нижний Новгород, апельсинов свежих, урожай 2018 г., заявитель: ООО «Фруктовая легенда», дата сбора урожая 21.03.2018 г., дата упаковки: 21.03.2018 г., срок годности 18-24 суток с даты упаковки. Согласно надписи на этикетке, должны храниться при температуре до +2 +4 градусов. На момент проверки хранятся при температуре +9 градусов.

**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 :**

2. Отсутствует подвод горячей воды к умывальникам в обеденном зале (п.3.3).

**Нарушения санитарных правил СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания»:**

3. В жилой комнате №15 (второй этаж) нарушена целостность стен- имеются признаки поражения грибом (почернел угол), нарушена целостность стены и пола (между полом и стеной имеется щель) (п.5.1).
4. Влажная текущая уборка в местах общего пользования проводится не качественно: в ванной комнате на душевой кабине слой пыли (п.8.2 ).
5. В гладильном помещении прачечной имеется недостаточное количество источников искусственного освещения: в помещении темно, установлена одна люминесцентная лампа сбоку на одной из стен, естественное освещение в данном помещении отсутствует (п.4.5, п.4.6 )

**Нарушения СанПиН 2.1.2.2646-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы прачечных»:**

6. В помещении прачечной ежедневная влажная уборка проводится некачественно: над трубами паутина, на кабель канале на стене пыль (п. 4.1).

**СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работ» измен.№2 к СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работ» п.7.1 приложение 2 таблица 1:**

7. Измеренные показатели напряженности ЭМП от ПЭВМ на 2 рабочих местах (главного бухгалтера, бухгалтера) не соответствуют требованиям санитарного законодательства (протокол №290 Э от 02.04.2018 г).

Ответственной за пункт №1 выявленных нарушений является кладовщик Лунина Наталья Владимировна.

Ответственным за пункты №2 - №6 является юридическое лицо ГБУ «Починковский дом-интернат для престарелых и инвалидов».



(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 Юркин

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

Давыдова

(подпись проверяющего)

Юркин

(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» № 06/03-19/680 от 20.04.2018 г;
2. Протокол отбора образцов (проб) от 02.04.2018 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 №06-680 от 20.04.2018 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 №288 М от 02.04.2018г; измерения искусственной освещенности №289 О от 02.04.2018г; измерения напряженности ЭМП, ЭСП от ПЭВМ №290-Э от 02.04.2018г; испытаний смывов с объектов внешней среды № 3561-3565, № 3538-3553 от 03.04.2018 г; испытаний смывов с объектов внешней среды № 3554-3557 от 04.04.2018 г; испытаний смывов с объектов внешней среды № 3566-3570, №3571-3573м от 05.04.2018 г; испытаний смывов с объектов внешней среды № 3558-3560 от 06.04.2018 г; испытаний пищевых продуктов №3520 от 12.04.2018г, №3521, 33526, №3528, №3527 от 09.04.2018г, №3522 от 12.04.2018г, №3523 от 03.04.2018г, от 12.04.2018 г, №3524 от 03.04.2018г, №3529, №3530, №3531 от 05.04.2018; испытаний

воды №3532 от 05.04.2018 г, испытаний воды №3533, №3534, № 3535, №3536, №3537 от 03.04.2018 г; испытаний пищевых продуктов №3525 от 03.04.2018 г; №3519 от 09.04.2018 г; испытаний дезинфицирующих средств №3576-3578 от 02.04.2018 г; испытаний материала на стерильность №3574-3575 от 12.04.2018 г филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в Лукояновском, Б-Болдинском, Гагинском, Починковском, Шатковском, Сергачском, Краснооктябрьском, Пильнинском, Сеченовском районах»;

5. Справка о заселенности грызунами;
6. Предписание об устранении выявленных нарушений № 23/01-21 от 27.04.2018 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: Рыелова Рыелова О.П.

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)

« 27 » апреля 20 18 г.

Т. Боркова  
(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 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**

№ 18210992 от 27 апреля 2018 года.

Нарушения п 1, п 3, п 3, п 4, п 6, п 7 по п 1, п 3, п 4, п 6, п 7  
областной по п 1, п 3, п 4, п 6 эти замечания  
исправлены

с п 5 не согласен

п 7 замечания устранено, сертификаты на продукцию  
инициатива заказана в офис

Т. Боркова