

ТО УРПН по Нижегородской области в Лысковском, Воротынском, Княгининском, Краснооктябрьском, Пильнинском, Спасском, Сергачском, Сеченовском районах 606210, Нижегородская область г.Лысково, ул.Чернышевского, 9
(место составления акта)

“ 12 ” сентября 20 19 г.

16-00
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора)
юридического лица/индивидуального предпринимателя

№ 19223863

606280 Нижегородская область
Спасский район, с. Спасское, ул. Новая, д.10А
Государственное бюджетное учреждение
«Спасский дом-интернат для престарелых и
инвалидов»
(место проведения проверки)

с 10-00 “ 02 ” сентября 20 19 г. по адресу:
по 16-00 “ 12 ” сентября 20 19 г.
(указывается время и дата проведения проверки)

На основании: распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Нижегородской области Степановой О.Е. №19223863 от «19» августа 2019 г.

(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 «Спасский дом-интернат для престарелых и инвалидов» (ГБУ «Спасский дом-интернат»).

Юридический адрес: 606280 Нижегородская область, Спасский район, с. Спасское, ул. Новая, д.10 А.
Место фактического осуществления деятельности: 606280 Нижегородская область, Спасский район, с. Спасское, ул. Новая, д.10 А.

ИНН 5232001412 ОГРН 1025200935220 от 08.10.2002 года

директор ГБУ « Спасский дом – интернат для престарелых и инвалидов» Эсатов Ренат Месутович
(полное и (в случае, если имеется) сокращенное наименование, в том числе фирменное наименование(в случае, если имеется) юридического лица, фамилия, имя и отчество индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

«02» сентября 2019 г. с 10-00 до 16 час. 00 мин.

«03» сентября 2019 г. с 10-00 до 16 час. 00 мин.

«09» сентября 2019 г. с 10-00 до 16 час. 00 мин.

«10» сентября 2019 г. с 10-00 до 16 час. 00 мин.

«12» сентября 2019 г. с 10-00 до 16 час. 00 мин.

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

Общая продолжительность проверки: 5 рабочих дней
(дней/часов)

Акт составлен: территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Нижегородской области в Лысковском, Воротынском, Княгининском, Краснооктябрьском, Пильнинском, Спасском, Сергачском, Сеченовском районах
(наименование органа государственного контроля (надзора))

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки **ознакомлен:** (заполняется при проведении выездной проверки) директор ГБУ « Спасский дом – интернат для престарелых и инвалидов»

Эсатов Ренат Месутович
(фамилии, имена, отчества (в случае, если имеется), подпись, дата, время)

02.09.2019 года 10-00

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

(заполняется в случае проведения внеплановой проверки субъекта малого или среднего предпринимательства)

Лицо (а), проводившее(ие) проверку: _

Васильева Анна Евгеньевна главный специалист - эксперт территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по Нижегородской области в Лысковском, Воротынском,
Княгининском, Краснооктябрьском, Пильнинском, Спасском, Сергачском, Сеченовском
районах

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

С привлечением к участию в проверке экспертов, представителей экспертной организации:

представителей экспертной организации филиала Федерального Бюджетного Учреждения
Здравоохранения «Центра гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в
Лукояновском, Большеболдинском, Гагинском, Починковском, Шатковском, Сергачском,
Краснооктябрьском, Пильнинском, Сеченовском, Лысковском, Воротынском, Княгининском,
Спасском районах»: Цымбалова Евгения Александровича – главного врача, Гребневу
Светлану Юрьевну - врача по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям,
Зяблова Евгения Алексеевича – врача по гигиене труда, Маркелову Аллу Владимировну,
Ширшиблева Владимира Сергеевича, Поняева Николая Аркадьевича – врачей по общей
гигиене, Сидельникову Татьяну Алексеевну – помощника врача по общей гигиене, Круглову
Наталью Львовну, Конорову Ольгу Валерьевну, Михееву Татьяну Викторовну и Жеребцову
Ирину Константиновну – помощников врача – эпидемиолога. Аттестат аккредитации ИЛЦ
№ RA.RU. 21AK71 от 26.07.2016 г., выдано Федеральной службой по аккредитации.
Испытательный лабораторный центр ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в
Нижегородской области» аттестат аккредитации РОСС RU.0001.510128 (бессрочный); Орган
инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области» аттестат
аккредитации RA.RU.710007 (бессрочный).

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию к проверке экспертов, экспертных организаций указывается (фамилии, имена, отчества (в случае, если имеется), должности экспертов и/или наименование экспертных организаций)

При проведении проверки присутствовали: директор ГБУ « Спасский дом – интернат для
престарелых и инвалидов» Эсатов Ренат Месутович

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

В ходе проведения плановой выездной проверки

Государственного бюджетного учреждения «Спасский дом-интернат для престарелых и
инвалидов» (ГБУ «Спасский дом-интернат»).

Юридический адрес: 606280 Нижегородская область, Спасский район, с. Спасское, ул. Новая,
д.10 А. Место фактического осуществления деятельности: 606280 Нижегородская область,
Спасский район, с. Спасское, ул. Новая, д.10 А.

ИНН 5232001412 ОГРН 1025200935220 от 08.10.2002 года

Установлено следующее:

Государственное бюджетное учреждение «Спасский дом-интернат для престарелых и инвалидов»
имеет Лицензию на осуществление медицинской деятельности № ЛО 52-01-003989 от
19.03.2014 года со сроком действия: бессрочно.

Территория учреждения: благоустроена, озеленена, освещена, оборудована проездами и
трогуарами, имеет ограждение, оборудована двумя въездами. На территории выделена
хозяйственная зона, имеет отдельный въезд. Проезды и проходы имеют твердые покрытия.

Участок объекта соответствует требованиям СП 2.1.2.3358-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания"
Санитарное содержание территории ГБУ «Спасский дом-интернат» - удовлетворительное.
Санитарная очистка территории проводится ежедневно. Расстояние от мусоросборников до здания организации более 25 метров.

Количество сотрудников - физических лиц — 30 (в том числе 24 женщины).

Количество проживающих — 49 фактически, дом – интернат рассчитан на 50 мест.

В состав объекта входят следующие основные группы помещений:

- помещения проживания престарелых и инвалидов;

- помещения обслуживания (включающие помещения культурно-массового, медицинского, административно-бытового обслуживания, помещения социальной адаптации, помещения, обеспечивающие питание больных и персонала);

- помещения приема (включающие карантинное отделение и изолятор);

- хозяйственные помещения;

- помещения персонала.

В состав дома – интерната входят:

- Административный корпус представляет собой отдельно стоящее 2-х - этажное здание кирпичного исполнения;
- 1-этажный кирпичный корпус, включающий в себя помещения прачечной, дезинфекционной камеры;
- Складские помещения (в. т.ч. овощехранилище),
- Гаражи.

Административный корпус:

1-й этаж:

- 8 жилых комнат на 2-3 человека,
- 4 душевых помещения,
- 4 сан.узла,
- помещения медицинского профиля:
 - кабинет врачебного осмотра,
 - процедурный кабинет (манипуляционный стол, бактерицидная лампа, холодильник для МИБП, две раковины с подводом горячего водоснабжения. Имеется отдельный столик для проведения вакцинопрофилактики (иммунизации). В медицинских целях применяются 1-разовые инструменты и материал: перчатки, шприцы, салфетки одноразовые, перевязочный стерильный материал) -имеются в наличии). Имеются емкости для генеральной обработки помещений, емкости для обработки изделий медицинского назначения и их утилизации, емкости для отходов класса «А», «Б», промаркированы. Горячее водоснабжение организовано электроводогрейным устройством накопительного типа. Установлен закрытый шкаф для хранения уборочного инвентаря в процедурном кабинете.
 - изолятор: на 2 места, помещение для санитарной обработки, сан узел.
- ритуальное помещение;
- помещения приёмно- карантинного отделения: 2 палаты (мужская и женская), помещение для санитарной обработки, туалетное помещение, тамбур.

2-ой этаж:

- 16 жилых комнат на 1-2 человека,
- актовый зал -60 м.кв.,
- зал творчества -50 м.кв.,
- библиотека с книгохранилищем и читальным залом,
- отдельный процедурный кабинет (стены и пол - выложены плиткой, имеются 2 раковины с горячим и холодным водоснабжением),
- кабинет директора.

- помещения администрации,
- бухгалтерии,
- 3 сан. узла (в том числе 1 для сотрудников).

- На момент проверки в процедурном кабинете медицинского блока имеется в наличии не медицинская мебель (шкафы для хранения медикаментов), что является нарушением п.8.8. главы 1 СанПиН 2.1.3.2630-10 « Санитарно- эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» , п.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" .

- На момент проверки требуется частичная замена отбитой плитки в помещении ванной карантинного отделения, 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"

- На момент проверки в процедурном кабинете медицинского блока имеются в наличии приспособленные емкости для дезинфекции и предстерилизационной очистки медицинского инструментария, что является нарушением п.11.3, главы 1 СанПиН 2.1.3.2630-10 « Санитарно- эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» , п.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" .

- На момент проверки требуется проведение косметического ремонта в душевой первого этажа (окраска на потолке частично неровная) , 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"

Санитарно-техническое оборудование:

- водоснабжение: холодное – централизованное от сельского водопровода,
- горячее водоснабжение организовано – имеются 4 электроводонагревательных устройства проточного и накопительного типа.

-канализация: централизованная;

-теплоснабжение: газовая котельная (договор на отпуск тепловой энергии в виде горячей воды с ГБОУ СПО «Спасский Агропромышленный техникум»),

-вентиляция: естественная, имеется механическая вытяжная на пищеблоке;

- освещение: естественное и искусственное, источники света: люминесцентные лампы и лампы накаливания. Источники света: люминесцентные лампы и лампы накаливания.

В штате дома – интерната имеется 1 старшая медицинская сестра, 3 ночных медицинских сестры, 0,5 ставки врача-терапевта.

После проведения карантинных мероприятий проживающий поступает в женские или мужские комнаты для проживания соответственно. На каждого проживающего заведена история болезни. Контроль за медицинскими осмотрами осуществляет медицинская сестра. Проверено наличие медицинского осмотра у лиц, вновь поступающих в интернат: медицинское обследование пройдено в полном объеме. Проведено плановое и внеплановое по эпид. показаниям ФЛГ обследование проживающих и сотрудников, проверено наличие профилактических прививок против дифтерии у проживающих по журналам.

Медицинский осмотр сотрудников пройден. Представлен список лиц, подлежащих профилактическому медицинскому осмотру (обследованию) по учреждению, контингент профессий, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, заключительный Акт за

2017г., по результатам проведенного периодического медицинского осмотра (обследования) работников, имеется журнал учета направлений на профилактический медицинский осмотр и заключений о проф. пригодности.

Обеспеченность посуды, санитарной одеждой, моющими и дезинфицирующими средствами: в достаточном количестве.

Организация питания:

Питание проживающих организовано в столовой пищеблока, расположенного на 1-м этаже. На пищеблоке имеется 2 входа (через обеденный зал и со двора для загрузки продуктов). Обеденный зал рассчитан на 24 посадочных места. Перед входом в обеденный зал установлена раковина для мытья рук проживающими, мыло в наличии. Имеется журнал жалоб и предложений, зафиксирована 1 запись от 22.01 (без года) – «спасибо, очень вкусно» благодарность, других записей и нареканий не отмечено. Питание организовано в одну смену, т.к. посещают обеденный зал самостоятельно на момент обследования 20 проживающих, оставшиеся 29- получают питание в комнатах, предусмотренными в штате официантами, под контролем медицинских сестер. Для обеспечения питания проживающих организовано 4-х разовое питание: завтрак 8.00-9.00, 12.00-13.00 обед, 16.00-17.00 полдник, 19.00-20.00 ужин. Приготовление блюд осуществляется по разработанному 14 дневному меню и калькуляционным картам. Меню составляется ежедневно, блюд запрещенных к реализации не обнаружено, повторения одноименных блюд в течение двух дней не обнаружено. На всю производимую готовую продукцию разработаны технологические карты в полном объеме. Производственные помещения пищеблока расположены таким образом, что исключает встречные потоки сырья и готовой продукции. Набор помещений: овощной цех, мойка столовой посуды, варочный цех, помещение для хранения сырьевой группы пищевых продуктов животного происхождения. Системы водоснабжения и канализации находятся в исправном состоянии, аварий не зафиксировано. Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам. Стены всех помещений выложены облицовочной плиткой на всю высоту, пол выложен напольной плиткой, потолок окрашен водоземлюсионной краской, что позволяет проводить влажную уборку и дезинфекцию помещений. Профилактический ремонт помещений пищеблока проведен в 2013 г.

Овощной цех оборудован раковиной для мойки овощей, рабочим столом и стеллажом для хранения овощей, установлен бойлер объемом 60 литров. Чистка овощей проводится ручным способом. Разделочный инвентарь - ножи в наличии, достаточном количестве, промаркирован, место для хранения выделено на магнитной планке над рабочей раковиной.

На момент проведения проверки в варочном цехе обнаружено хранение сырой продукции (сырых мясных котлет) на столе с маркировкой « для вареного мяса», что является нарушением п. 6.3, 6.5 ,8.4 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, к изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов», п.7.1 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 проведения проверки в обнаружено хранение суточных проб в емкостях с неплотно закрывающимися металлическими крышками, что является нарушением п. 14.3 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, к изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов», п.7.1 СП 2.1.2.3358-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания".

Для обработки яйца выделены 3 промаркированные емкости для обработки яйца раствором кальцинированной соды, раствором дез. средства, и для чистого яйца, инструкция по обработке яиц оформлена.

Горячий цех оборудован 2-мя 3-х конфорочными электроплитами и 1-ой 4-х конфорочной с духовкой «Термаль»; 2-мя духовыми шкафами и 1-м новым (в резерве); столом для раздатки. Раковина для мытья рук в наличии. В горячем цехе выделены: рабочая зона для обработки сырьевой продукции животного происхождения, оснащена: 3-х секционной раковиной (м.с.к.с.р.с.), 1-м рабо-

чим столом, электрической мясорубкой (в рабочем состоянии), разделочный инвентарь – ножи, хранятся на магнитной планке на стене, маркировка имеется, санитарное состояние удовлетворительное, в достаточном количестве, (топор, топорик, разрубочная колода (посыпана солью) – на складе); рабочая зона «овощи вареные» -установлен рабочий стол, разделочный инвентарь в достаточном количестве промаркирован; рабочая зона «мясо вареное» - установлен рабочий стол, разделен на две половины, разделочный инвентарь в достаточном количестве промаркирован «м.в.» и «р.в.»; пирожковая зона - рабочий стол установлен в непосредственной близости от жарочного шкафа, разделочный инвентарь в достаточном количестве (скалки, ножи) промаркирован «тесто». Между зонами установлен: шкаф для хранения хлеба, отверстия для вентиляции в наличии.

В горячем цехе установлены холодильники для хранения суточного запаса продуктов питания.

Моечная посуды: оборудована столом для приёма грязной посуды, столом решетчатыми стеллажами для хранения чистой посуды, крышек от кухонной посуды в кассете, столовых приборов в кассете; стеллажом из нержавеющей стали; бойлер объёмом 60 литров. Инструкции по обработке посуды, и мойке посуды в посудомоечных машинах имеются.

Столовой посуды в достаточном количестве. В столовой используют фаянсовую посуду. Посуды со сколами, трещинами не обнаружено. Кормление проживающих, не способных к передвижению, осуществляется из фаянсовой посуды. Пластмассовая посуда не используется.

Доставка питания проживающим, не способным к передвижению, осуществляется персоналом на тележке, в термосах.

Мытье столовой посуды осуществляется в 2-х посудомоечных машинах, кухонной посуды в 3-х моечных ваннах (промаркированы) ручным способом. Моющие и дез.средства в достаточном количестве, запас имеется. Инструкция по применению дез.средств имеется. Таз для уборки со столов в наличии, промаркирован, место хранения упорядочено (на полке под рабочим столом). Для обработки тряпок выделены промаркированные емкости, дез.средства в наличии, инструкции по обработке посуды имеются, вывешены в доступном месте.

В мочной над моечными ваннами и в горячем цехе над электроплитами оборудована механическая вентиляция - установлены вытяжные зонты. Система вентиляции находится в исправном состоянии.

При работе используется технологическое оборудование, инвентарь, посуда в достаточном количестве. Производственные столы содержатся в удовлетворительном санитарном состоянии.

Маркировка кухонной посуды имеется.

Весы: товарные – 1 ед., механические – 2 ед., поверены в 1 кв. 2018 г., документы, подтверждающие поверку представлены.

Для хранения сырьевой группы пищевых продуктов (мясо, рыба, куры с.) используются морозильный шкаф, морозильная камера бытовая (рыба), бытовая холодильник – для хранения охлажденных кур. При хранении пищевых продуктов товарное соседство по группам товаров соблюдается, «Журнал контроля температур в холодильном оборудовании» оформлен, записи ведутся ежедневно.

Для хранения пищевых продуктов выделен склад, оборудован стеллажом и подтоварниками. Там же установлено холодильное оборудование для хранения молочных, молочносодержащих и масложировых продуктов. Нормы складирования соблюдаются. Организовано хранение по видам продукции: сухие (мука, крупы, макаронные изделия, сахар) - на подтоварниках, маркировочные ярлычки в наличии, сохраняются до окончания использования продукта. Термометр и психрометр в наличии. Продуктов с истекшим сроком годности не выявлено.

Сопроводительные документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность продуктов питания в наличии и полном объеме. Бракеражные журналы поступающего сырья и готовых блюд оформлены, записи ведутся регулярно. Для хранения суточных проб используется три комплекта банок. Суточные пробы в наличии, хранятся в отдельном бытовом холодильнике горячего цеха, в полном объеме, т.е. за последние 48 часов.

Второй комплект столовой посуды – в наличии, хранится на складе. Уборочный инвентарь в достаточном количестве, промаркирован, место хранения упорядочено, закреплен за каждым цехом. Генеральные уборки проводятся 2 раза в месяц. График проведения генеральных уборок оформлен, в журнале отметка о проведении имеется.

Персонал пищеблока - 6 сотрудников. Санитарной одеждой обеспечены в достаточном количестве (по 2 комплекта), обработка спец. одежды производится в прачечной дома – интерната.. Журнал осмотра кожных покровов персонала на гнойничковые заболевания оформлен, записи ведутся регулярно. Условия для соблюдения правил личной гигиены имеются, мыло, полотенца в наличии. Выделен туалет для персонала, раковина для мытья рук оборудована.

Бытовое помещение для сотрудников оснащено шкафом для хранения личной одежды, шкафом для хранения спец. одежды, столом, диваном для отдыха, тумбочкой для хранения обуви. Аптечка имеется, укомплектована.

Организация бельёвого режима: постельное и нательное бельё имеется в достатке, смена его проводится 1 раз в 7 дней и по мере необходимости. Для сбора белья применяются клеенчатые промаркированные мешки. В день проведения санитарной обработки проживающих проводится осмотр на педикулез и кожные заболевания, проводится смена нательного и постельного белья. Журналы заведены, заполняются своевременно.

Для проведения санитарной обработки проживающих используются душевые кабины, оборудованные рожками. Для душевых кабин выделены 2 отдельных помещения. В одном помещении 3 душевых кабины (+дополнительно установлена ванная), второе помещение оборудовано душевой кабиной и отдельно приспособленной душевой насадкой для мытья инвалидов-колясочников.

Договор на оказание услуг по дератизации, дезинсекции, обработке от мух с ФГУП «Профилактика» г. Сергач № 111 от 15.11.2018 г.на 2019г.

Имеется договор № 30/1-2019 от 29.01.2019 года с МУП « Спасское ЖКХ» на водоснабжение,

Имеется договор № 30/2-2019 от 29.01.2019 года с МУП « Спасское ЖКХ» на вывоз ЖБО.

Имеется договор № Н-Д/357/2018 от 11.12.2018г. с МУП « Спасское ЖКХ» на услуги по вывозуТКОна 2019 год.

Производственный контроль: проводится, лабораторные исследования осуществляются в соответствии с договором с филиалом Федерального Бюджетного Учреждения Здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в Лукояновском, Большеболдинском, Гагинском, Починковском, Шатковском, Сергачском, Краснооктябрьском, Пильнинском, Сеченовском, Лысковском, Воротынском, Княгининском, Спасском районах».

Прачечная:

Расположена в отдельно стоящем одноэтажном здании кирпичного исполнения.

Прачечная состоит из 2 помещений: постирочной и чистой зоны (сушильная и гладильная совмещены)приобретена и установлена сушильная автоматическая машина. Доставка грязного белья в прорезиненных мешках. Отделка помещений позволяет проводить влажную уборку и дезинфекцию.

Освещение- боковое естественное , искусственное- светодиодными лампами. Вентиляция естественная через дверные и оконные проемы, механическая принудительная- оконный вентилятор в постирочной зоне. Отопление- центральное.

Холодное водоснабжение – центральное, канализация – местный выгреб. Горячее водоснабжение организовано. Выгреб расположен за территорией интерната, подъезные пути организованы, откачка 2 раза в неделю по договору с МУП «Спасское ЖКХ».

В грязной зоне прачечной имеется раковина для мытья рук персонала.

Помещение оборудовано бактерицидной лампой для обеззараживания воздуха.

В грязной зоне установлены 4 автоматические стиральные машины (1 –резервная), ванная, стеллажи. Для стирки спецодежды сотрудников выделена отдельная машина.

Помещения прачечной содержатся в чистоте, уборка ежедневная, генеральная ежемесячно.

Уборочный инвентарь в наличии, промаркирован. Выделен уборочный инвентарь для грязной зоны.

Емкости для приготовления дезрастворов в наличии, запас дезсредств создан, инструкции по разведению в наличии.

Дезкамера:

Дезинфекция постельных принадлежностей проводится в дезинфицирующей камере ВФЭ 2/0,9-01 СЗМО, год установки -2009. Камера установлена в здании прачечной, имеет отдельный вход.

Контроль работы по приборам. Имеется подводка воды, термометр для определения температуры в помещении. Имеется раковина для мытья рук персонала. Выделена спецодежда для приема и

выдачи постельных принадлежностей .Выделен отдельный уборочный инвентарь для помещения декамеры .

Сбор ТБО осуществляется в металлических контейнера, установленных на бетонном основании за территорией интерната. Вывоз осуществляется по договору МУП «Спасское ЖКХ».

Территория интерната ограждена с 3 сторон, благоустроена, озеленена, освещена. Место отдыха оборудовано беседкой. Выделено место для курения.

Имеется стационарный дополнительный уличный туалет, практически не заполнен.

На территории размещены здание интерната, прачечной, складов, гаража

Здание интерната двухэтажное каменного исполнения.

На входах в здание имеются знаки о запрете курения.

«12» «сентября» 2019 г. В 16-.00 ч. закончено проведение плановой выездной проверки деятельности Государственного бюджетного учреждения «Спасский дом-интернат для престарелых и инвалидов» (ГБУ «Спасский дом-интернат»). Юридический адрес: 606280 Нижегородская область, Спасский район, с. Спасское, ул. Новая, д.10 А. Место фактического осуществления деятельности: 606280 Нижегородская область, Спасский район, с. Спасское, ул. Новая, д.10 А.

В ходе проведения проверки выявлены нарушения обязательных требований:

1. На момент проверки в процедурном кабинете медицинского блока имеется в наличии не медицинская мебель (шкафы для хранения медикаментов), что является нарушением п.8.8, главы 1 СанПиН 2.1.3.2630-10 « Санитарно- эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» , п.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" .

2. На момент проверки требуется частичная замена отбитой плитки в помещении ванной карантинного отделения ,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"

3. На момент проверки в процедурном кабинете медицинского блока имеются в наличии приспособленные емкости для дезинфекции и предстерилизационной очистки медицинского инструментария ,что является нарушением п.11.3 , главы 1 СанПиН 2.1.3.2630-10 « Санитарно- эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» , п.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" .

4.На момент проверки требуется проведение косметического ремонта в душевой первого этажа (окраска на потолке частично неровная) , 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"

ответственность за данное нарушение возложена на юридическое лицо ГБУ «Спасский дом-интернат»

5. На момент проведения проверки в варочном цехе обнаружено хранение сырой продукции (сырых мясных котлет) на столе с маркировкой « для вареного мяса», что является нарушением п. 6.3, 6.5 ,8.4 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, к изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». п.7.1 СП 2.1.2.3358-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания" .

6. На момент проведения проверки в обнаружено хранение суточных проб в емкостях с неплотно закрывающимися металлическими крышками, что является нарушением п. 14.3 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, к изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». п.7.1 СП 2.1.2.3358-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания".

Ответственным за данные нарушения является шеф-повар ГБУ «Спасский дом-интернат» Ерагалина Марина Олеговна

Нарушение, указанное в п. 5 устранено в ходе проверки.

(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):

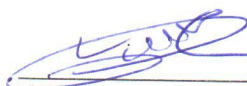
- выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний):
- нарушений не выявлено

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

- поступало
(указать дату и время ознакомления, Ф.И.О. ознакомившегося лица)
- **не поступало**

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: протокол отбора, протоколы лабораторных исследований, объяснения, предписание 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:

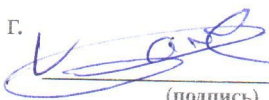
Васильева Анна Евгеньевна главный специалист - эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Нижегородской области в Лысковском, Воротынском, Княгининском, Краснооктябрьском, Пильнинском, Спасском, Сергачском, Сеченовском районах



С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):
директор ГБУ « Спасский дом – интернат для престарелых и инвалидов»
Эсатов Ренат Месутович

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя
юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

“ 12 ” сентября 20 19 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.

Директор ГБУ « Спасский дом – интернат для престарелых и инвалидов»
Эсатов Ренат Месутович


(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность
руководителя, иного должностного лица или уполномоченного
представителя юридического лица, индивидуального
предпринимателя,
его уполномоченного представителя, **подпись**)