

АКТ
О результатах проверки

ГБУ «Выксунский дом интернат для престарелых и инвалидов»
13.08.2015г.

г. Выкса

1. Основание проверки: приказ директора ГКУ УСЗН г.Выкса № 57 от 13.08.2015г

2. Комиссия в составе (ФИО, должность):

Майорова Н.В. – начальник отдела социальной поддержки отдельных категорий граждан, реализации социальных программ и семейной политики ГКУ УСЗН г.Выкса;

Бардина Ю.В. – специалист отдела социальной поддержки отдельных категорий граждан, реализации социальных программ и семейной политики ГКУ УСЗН г.Выкса;

в присутствии директора ГКУ «Выксунский дом-интернат для престарелых и инвалидов» (далее Учреждение) А.В. Ледяева, зав. складом Л.Ю. Рубцовой, старшей медсестры Л.Я. Бушлаковой.

В период с 13.08.2015г. по 13.08.2015г. проверила организацию питания, соблюдение санитарно-противоэпидемического режима (состояние пищеблока, соблюдение сроков прохождения мед.комиссии, состояние санитарных комнат, маркировка инвентаря и т.д.) в ГБУ» Дмом-интернат для престарелых и инвалидов»

3. При проверке установлено следующее:

Обеденный зал: Число посадочных мест в зале 38. В обеденном зале вывешено меню на 13.08.2015г., утвержденное директором Учреждения, подписанное поваром и медицинской сестрой. Столы чистые. На окнах имеются москитные сетки.

На пищеблоке имеются несколько цехов: мясо-рыбный цех, холодный цех, овощной цех. В целом на пищеблоке поддерживается чистота. На момент обследования пищеблок горячей водой обеспечен. График мытья посуды имеется. Раковины находятся в исправном состоянии. Количество посуды соответствует количественному составу обслуживаемых. Имеются два шкафа для одежды работников: отдельно для верхней, отдельно для спецодежды.

В мясо-рыбном цехе имеются три мойки, отдельно для мяса, рыбы, курицы. Весь инвентарь промаркирован. Все раковины и мойки в исправном состоянии. Около раковины чистое полотенце, мыло хранится в мыльнице.

В холодном цехе проведена проверка суточных проб за 2 суток. Так в холодильнике находились пробы завтрака, обеда и ужина за 12.08.2015г., пробы завтрака, за 13.08.2015г. Температура в холодильнике готовой продукции +3°C, что является нормой. Ведется бракеражный журнал готовой продукции, который прошнурован и пронумерован. На 13.08.2015г. дана оценка завтрака.

Также на проверку были предоставлены:

- журнал гнойничковых заболеваний (тетрадь), который пронумерован, прошнурован, отметки есть;

- журнал генеральных уборок, генеральные уборки проводятся в течение 4-5 дней ежемесячно с 20-31 число.

- журнал температурного режима холодильника, начат в декабре 2014г. Температура контролируется 2 раза в день в 8-00 и в 17-00 часов. Все отметки есть.

В овощном цехе поддерживается чистота, весь инвентарь промаркирован.

Осмотрены помещения для мытья мелкой и крупной посуды. Мойки в исправном состоянии. На случай отключения горячей воды, есть водонагреватель, который в исправном состоянии. Посуда в достаточном количестве. После каждого приема пищи посуду обрабатывают дезинфицирующим средством «Аналит». Средства для обработки и мытья

посуды хранятся в отдельном контейнере. Чистая и грязная ветошь храниться отдельно. Около раковины для мытья рук чистое полотенце, мыло хранится в мыльнице.

В Учреждении имеется овощной склад, где овощи хранятся на подставке соответствующей норме высоты. В кладовой хранятся остальные продукты. Температура в холодильнике +5°C, что соответствует норме. Имеется психрометр показания 64/24. Были проверены сроки реализации следующих продуктов: рыбу, мясо, сметана, молоко. сыр. Предоставлены сертификаты качества, ветеринарные удостоверения на продукцию. Все соответствует норме.

В процедурном кабинете лекарственные средства хранятся в специальном шкафу и холодильнике. Кварцевая лампа находится в рабочем состоянии. График кварцевания имеется. При проверке медицинских книжек кухонных работников, медицинских работников, зав. складом, нарушений не выявлено.

Проведена проверка санитарной комнаты на 1 этаже, прачечной, туалетных, душевых и ванных комнат, комнат проживающих, изолятор. В ходе проверки санитарной комнаты не выявлено нарушений санитарно-гигиенических требований к содержанию, хранению и правильному использованию инвентаря. Весь инвентарь складирован на полках с маркировкой предназначения. Дезинфицирующий раствор находится в закрытых емкостях в достаточном количестве.

В коридоре в отдельном шкафу хранятся запасы чистящих, моющих, дезинфицирующих средств (белизна, кальцинированная сода, блеск, пемолокс)

В июле 2015г. учреждение проверено Роспотребнадзором.

4. Выводы и рекомендации по итогам проверки:

-Пищеблок находится в удовлетворительном состоянии; сроки прохождения мед. комиссии соблюдаются; состояние санитарных комнат удовлетворительное; весь инвентарь промаркирован.

- Продолжать контроль санитарного состояния всех помещений Учреждения;

Члены комиссии:



Н.В. Майорова



Ю.В. Бардина

Акт получен «13» августа 2015г.



А.В. Ледяев