

г. Нижний Новгород, ул. Тургенева, д. 1,
Управление Роспотребнадзора по
Нижегородской области.
(место составления акта)

“ 04 ” июня 20 19 г
(дата составления акта)

15.00.
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ
органом государственного контроля (надзора) юридического лица, индивидуального предпринимателя

№ 19041632

С 11-00 “ 06 ” мая 20 19 г. по адресу: г. Нижний Новгород, 603903, к.п. Зелёный город
по 15-00 “ 04 ” июня 20 19 г. (место проведения проверки)

(указывается время и дата проведения проверки)

На основании: распоряжения № 19041632 от «24» апреля 2019 года заместителя
руководителя Управления Роспотребнадзора по Нижегородской области Степановой Ольги
Евгеньевны

(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 проверка в отношении:

Государственного бюджетного учреждения «Нижегородский дом-интернат для ветеранов
войны и труда» (ГБУ «Нижегородский дом-интернат для ветеранов войны и труда»), 603903,
г. Нижний Новгород, к.п. Зелёный город; номер плановой проверки 521 901 544 584.

(полное и (в случае, если имеется) сокращенное наименование, в том числе фирменное наименование юридического лица, фамилия, имя и
(в случае, если имеется) отчество индивидуального предпринимателя)

Продолжительность проверки:

20 рабочих дней с 06.05.2019 по 04.06.2019.

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

(наименование органа государственного контроля (надзора))

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен: (заполняется при
проведении выездной проверки) 06 мая 2019 года в 11-00, директор ГБУ «Нижегородский
дом-интернат для ветеранов войны и труда» Зайцев Сергей Владимирович

(фамилии, имени, отчества (в случае, если имеется), подпись, дата, время)

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), проводившие проверку:

ведущий специалист-эксперт отдела надзора по коммунальной гигиене Наматова Зифа Ахметовна,
главный специалист-эксперт отдела эпидемиологического надзора Бессарабова Марина Борисовна,
ведущий специалист-эксперт отдела надзора по гигиене питания Шубина Надежда Сергеевна

С привлечением в качестве экспертов:

сотрудников ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области»:

- заместителя главного врача ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области»
Фёклину Татьяну Юрьевну;
- заместителя руководителя ИЛЦ Архипову Марину Ионовну,
- заведующую бактериологической лабораторией Сидорову Валентину Федоровну,

- заведующую санитарно-гигиенической лабораторией Чижову Тамару Андреевну,
 - заведующую паразитологической лабораторией Белову Наталью Евгеньевну, врача-паразитолога Смирнову Елену Анатольевну,
 - врачей – бактериологов: Балавину Татьяну Кирилловну, Аверьянову Ольгу Владимировну,
 - врача-лаборанта по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям Ершову Наталью Константиновну,
 - врача по общей гигиене Орлову Татьяну Ивановну;
 - врача по гигиене питания Векшину Наталию Владимировну,
 - врачей по СГЛИ Балину Анну Юрьевну; Ершову Наталью Константиновну, Тимонину Елену Викторовну,
 - помощников врача по коммунальной гигиене Зарипову Саблю Самигуловну,
 - помощников врачей отдела по обеспечению надзора за питанием населения, условиями воспитания и обучения Храпунову Ирину Николаевну,
 - фельдшеров-лаборантов: Лимарчук Валерию Николаевну, ,
- аттестат аккредитации Органа инспекции №РА.RU.710007, выдан 20.08.2015 Федеральной службой по аккредитации, срок действия – бессрочно; аттестат аккредитации ИЛЦ ФБУЗ №РОСС RU.0001.510128, выдан Федеральной службой по аккредитации 12.03.2013г)

(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 «Нижегородский дом-интернат для ветеранов войны и труда» Зайцев Сергей Владимирович, заместитель директора Горячева Галина Сергеевна, старшая медицинская сестра Гордеева Галина Витальевна.

(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 проверки:

Государственное бюджетное учреждение «Нижегородский дом-интернат для ветеранов войны и труда» расположено в курортном поселке Зелёный город Нижегородского района города Нижний Новгород. Дом-интернат на 80 мест размещен в одном двухэтажном корпусе. Общая площадь застройки 1340 кв.м. Территория зонирована, озеленена (дом-интернат расположен в лесном массиве), освещена и огорожена по периметру. На территории в хозяйственной зоне имеются отдельно стоящие одноэтажные здания, где размещены гаражи, складское помещение, помещение временного хранения трупов, газовая котельная, состоящая на балансе дома-интерната, и прачечная дома-интерната.

Учреждение обеспечено централизованным холодным водоснабжением. Представлен единый контракт с ОАО «Нижегородский водоканал» №4051 от 31.01.2019г на отпуск холодной воды и прием стоков. Горячее водоснабжение и отопление автономное, от собственной газовой котельной. Электроснабжение от городских сетей из двух трансформаторных подстанций, по договору №5 030 000 от 31.01.2019 с ПАО «ТНСэнерго Нижний Новгород», с дополнительным соглашением от 14.12.13. Установлен автономный источник электроэнергии – дизельный генератор.

Во всех помещениях дома-интерната имеется вытяжная вентиляция с естественным побуждением. Пищеблок и прачечная оборудованы системой приточно-вытяжной вентиляции. Вход в дом-интернат оборудован пандусами. Знаки запрета курения в здании интерната установлены. На территории дома-интерната выделено и оборудовано место для курения.

Все работники дома-интерната имеют медицинские книжки; медицинский осмотр проведен в соответствии с приказом № 302н, замечаний не выявлено.

На момент проверки в доме-интернате проживает 78 лиц пожилого возраста. Комнаты для проживающих одноместные и двухместные. Каждая комната оборудована раковиной для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, койками по числу проживающих, шкафами для одежды, тумбочками, столом и стульями; в жилых комнатах на первом этаже для маломобильных проживающих установлены унитазы.

Помещения проживания в жилых блоках размещены по коридорному типу, в холлах

имеются зоны отдыха, оборудованные телевизорами и мягкой мебелью. На этажах также имеются туалеты для проживающих на 2 унитаза, душевые комнаты. Санузлы оборудованы приспособлениями, обеспечивающими возможность использования инвалидами-колясочниками. Имеются также библиотека, молельная комната, бытовые комнаты. Санитарно-техническое состояние помещений удовлетворительное.

Медицинский блок размещен на первом этаже. Оказание медицинской помощи проводится по следующим работам и услугам: доврачебная помощь – сестринское дело; медицинский массаж, лечебная физкультура и спортивная медицина, физиотерапия; амбулаторно-поликлиническая помощь – при осуществлении первичной медико-санитарной помощи по: гериатрии, неврологии, терапии, физиотерапии, функциональной диагностике, при осуществлении специализированной медицинской помощи по: психиатрии.

Имеются следующие помещения: кабинет физиотерапевтический, кабинет старшей медицинской сестры, комната дежурных медсестер, процедурный кабинет, кабинет приема врача. В физиотерапевтическом кабинете оборудованы 3 кабины, в каждой кабине установлено по одному прибору и кушетке. Аппарат для проведения УВЧ-терапии с дистанционным расположением конденсаторных пластин излучателей размещен в кабине, экранированной тканью с микропроводом. Отделка медицинских кабинетов выполнена материалами, позволяющими проведение влажной уборки и дезинфекции. Умывальные раковины процедурного кабинета, санузла для персонала и комнаты хранения отходов класса Б оборудованы смесителями с не кистевым управлением, дозаторами мыла, дезинфицирующих средств, электросушилками для рук или одноразовыми бумажными полотенцами. Приемное отделение расположено на 1 этаже, имеются вход с улицы и вход из коридора первого этажа. В приемном отделении 2 палаты – на 2 и на 1 койку, при палате имеется санузел, оборудованный ванной, унитазом и умывальной раковиной. Санитарно-техническое состояние помещений удовлетворительное. Изолятор расположен в помещении, оборудованном умывальной раковиной и унитазом.

Обслуживание медицинской техники проводится по договору №347-ТО от 25.01.2019 на выполнение ремонтных и пусконаладочных работ с ООО «Гормедтехника-НН». Поставка лекарственных средств производится ежемесячно по разовым договорам с ГП Нижегородской области «Нижегородская областная фармация».

Похоронное обеспечение, захоронение умерших проводится по договору б/н от 10.01.2019 ООО «Военно-ритуальная компания». Вывоз и временное хранение тел умерших до похорон также осуществляет ООО «Военно-ритуальная компания».

Бельевой режим. Опекаемые полностью обеспечиваются нательным и постельным бельем, домашней и верхней одеждой, обувью. Смена нательного и постельного белья проводится 1 раз в 7 дней, в банные дни, для лежачих опекаемых смена белья по мере надобности; смена верхней одежды проводится по мере надобности и по требованию. Личная одежда или обувь проживающих хранится в складском помещении в пакетах и коробках, выдается по требованию. Стирка белья организована в собственной прачечной. Прачечная размещена в отдельно стоящем здании, имеет полный набор помещений: имеются 2 входа – для приема грязного и выдачи чистого белья, помещение разборки грязного белья, оборудованное бактерицидной лампой, стиральный зал, два сушильных зала, гладильный зал, помещение хранения и выдачи чистого белья, санузел для персонала, гардеробная. Помещение разборки грязного белья оборудовано подтоварниками, бактерицидной лампой, клеенками. Стиральный зал оборудован стиральной машиной «Вязьма» на 25 кг загрузки, центрифугой на 25 кг загрузки, автоматической стиральной машиной на 7 кг загрузки для стирки личных вещей опекаемых. Для стирки спецодежды выделена отдельная стиральная машина-автомат на 5 кг загрузки. Ванна для замачивания загрязненного белья обеспечена подводкой горячей и холодной воды, для замачивания белья с биологическими загрязнениями выделен промаркированная емкость. Для дезинфекции белья и поверхностей используют 0,1 и 0,2% растворами сульфохлорантина Д, инструкция по приготовлению и использованию дезинфицирующего средства имеется. Санитарно-техническое состояние помещений

удовлетворительное, технологическое оборудование исправно. Сушка белья осуществляется в сушильном зале в развешанном виде. Гладильный зал оборудован гладильным катком, гладильной доской и электроутюгом. Доставка грязного белья до прачечной организовано на тележках или санях, в клеенчатых мешках; чистое белье доставляется в тканевых мешках. В здании прачечной размещена дезинфекционная камера ВФЭ-2/09. Выделены помещения для загрузки, и «чистые» помещения – помещение выгрузки и помещение хранения продезинфицированных постельных принадлежностей, оборудованное стеллажами. Поточность при проведении стирки белья и дезинфекции мягкого инвентаря соблюдается.

В медицинском блоке учреждения образуются отходы классов А, Б и Г. В соответствии с требованиями СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами» в доме-интернате приказом от 01.03.2013 года назначен ответственный специалист по работе с отходами – главная медицинская сестра Гордеева Галина Витальевна. В соответствии п. 3.2. СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами» в медицинском центре разработаны в установленном порядке схема по сбору и удалению отходов (с качественным и количественным анализом образующихся отходов) и инструкции по правилам обращения с отходами. Должностные инструкции по утилизации отходов имеются. В наличии имеется сертифицированная мягкая упаковка (одноразовые полиэтиленовые пакеты) для сбора отходов класса Б в комплекте с зажимами. Для сбора острого инструментария применяется одноразовая сертифицированная твердая упаковка. Дезинфекция отходов класса Б проводится на местах образования в соответствии с действующими нормативными требованиями, затем упаковывается в тару соответствующего класса. На объекте заведен технологический журнал учета отходов класса Б, что соответствует п.8.2. СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами». Для временного хранения отходов класса Б используется контейнер с цветовой маркировкой; временное хранение осуществляется в отдельном помещении. Обеззараживание отходов класса Б термическими методами проводится по договору №031-655 от 09.01.2019 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области». За 2018 год сдано на обеззараживание отходов класса Б 51 кг. Правила раздельного сбора и удаления отходов разных классов соблюдаются.

Отработанные ртутьсодержащие люминесцентные и бактерицидные лампы хранятся в специальной закрытой емкости в помещении отдельно стоящего здания в хозяйственной зоне; имеется договор на вывоз отходов класса «Г» №НН-0340 от 09.04.2019 с ООО «Компания «Экосервис». В 2018 году сдано 38,5 кг отходов класса Г.

Сбор отходов класса А организован в ёмкости с вложенной одноразовой сертифицированной упаковкой (пакетами) с последующим выносом в контейнеры. Контейнеры в количестве 2 штук (пластиковые евроконтейнеры с крышками) размещены на специально оборудованной контейнерной площадке, расположенной на расстоянии более 25 метров от жилого корпуса и мест отдыха проживающих. Вывоз твердых бытовых отходов осуществляется ООО «Нижэкология-НН» по договору № НБ/43/18 от 09.01.2019.

Наличия и следов жизнедеятельности грызунов и насекомых не обнаружено; дезинсекция и дератизация помещений дома-интерната проводится ежемесячно по договору №403/19 от 09.01.2019 ООО «МарС», представлены акты проведенных работ на площади 1700 кв.м., 1910,0 кв.м., 200,0 кв.м. Противоклещевая обработка территории проведена на площади 25 000 кв.м. по договору №42319 от 24.04.2019 с ООО «МарС».

Проведена проверка работы медицинского блока.

Медицинское обслуживание интерната осуществляет врач (терапевт), старшая медицинская сестра, 4 дежурных медицинских сестры и совместители -2 врача и инструктор ЛФК.

Организация и проведение дезинфекционно – стерилизационных мероприятий.

Ответственной за выполнение дезинфекционно-стерилизационного режима является старшая медицинская сестра Гордеева Галина Витальевна.

Инструкции по проведению дезинфекции, предстерилизационной очистки, стерилизации на рабочих местах имеются.

В работе используются следующие дезинфицирующие средства:

- Адез
- Сульфохлорантин Д
- Кожный антисептик Чистея

Необходимая документация (инструкции, регистрационные удостоверения, сертификаты соответствия) на используемые дезинфицирующие средства имеется. Учет прихода и расхода дезинфицирующих средств ведется. Запас дезинфицирующих средств в учреждении достаточный.

Проверка активности дез. средств лабораторным методом проводится в рамках программы производственного контроля на базе лаборатории ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области». Сроки хранения и использования дез. средств соблюдаются.

Приготовление дезинфицирующих средств проводится децентрализованно, на рабочих местах. Емкости с рабочими растворами дезинфекционных средств снабжены плотно прилегающими крышками, имеют четкие надписи с указанием средства, его концентрации, назначения, даты приготовления, предельного срока годности раствора.

Контроль качества предстерилизационной очистки проводится при помощи амидопириновой пробы. Реактивы хранятся в холодильниках или при комнатной температуре в течение указанных сроков годности.

Журналы контроля качества предстерилизационной очистки представлены.

Дистиллированная вода готовится в автоклавной. Используется в течение указанных сроков годности. Емкости для хранения дистиллированной воды в удовлетворительном санитарном состоянии, обрабатываются регулярно перед каждым использованием.

Персонал четко знает правила постановки проб на качество предстерилизационной очистки.

Подсушка инструментария перед стерилизацией проводится в воздушных стерилизаторах.

Для стерилизации изделий медицинского назначения используются методы: паровой, воздушный.

В работе используется стерилизующая аппаратура.

Марка стерилизатора	Год выпуска	Завод изготовитель	Место установки
ГП-20-МО	2006	КПЗ	процедурная
ВК 75 - ПТ	2010	КПЗ	Зав.№559

Необходимая документация на стерилизующую аппаратуру представлена.

Проверка стерилизационной аппаратуры в рамках производственного контроля осуществляется в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области» (бактериологический, химический, физический методы) проводится 2 раза в год, протоколы испытаний представлены.

Химический контроль эффективности стерилизации проводится при помощи индикаторов Стеритест, Стериконт. Запас индикаторов стерилизации имеется.

Журналы режима работы стерилизующей аппаратуры представлены, ведутся по установленной форме.

Необходимая документация на упаковочный материал представлена (инструкция по применению, сертификат, свидетельство о государственной регистрации).

Сроки хранения и использования стерильных изделий медицинского назначения

соблюдаются.

В учреждении используются следующие изделия медицинского назначения однократного применения, стерильные: шприцы, шпатели.

Имеется запас термометров в достаточном количестве. Дезинфекция ртутных термометров проводится погружением в дез. раствор (2% Сульфохлорантин Д- 5 мин.), емкости представлены, промаркированы.

Автоклавная:

Работе на автоклаве обучено два сотрудника (основной работник и дублер). Обучение проводится ежегодно. Представлены документы, подтверждающие прохождение обучения.

Все стерилизационное оборудование находится в рабочем состоянии. Поверка манометров и гидравлические испытания проведены в октябре 2017г.

Для контроля проведения стерилизации используются индикаторы фирмы «Винар»

г. Москва – «Стериконты», «Стеритест», сроки годности индикаторов соблюдаются.

Журнал контроля работы парового стерилизатора ведется по форме, заполняется своевременно. Стерилизация проводится в упаковках из крафт-бумаги. Даты стерилизации и предельные сроки стерильности проставляются.

Стерилизация перевязочного материала проводится в упаковках. Перечень и количество стерилизуемых изделий указывается на упаковке.

Проверено соблюдение требований по упаковке изделий медицинского назначения, нарушений не выявлено.

Генеральная уборка проводится один раз в неделю (0,2% раствор Сульфохлорантина).

Хранение уборочного инвентаря упорядочено, весь инвентарь имеет соответствующую маркировку. Выделен отдельный уборочный инвентарь для «стерильной» и «нестерильной» зоны, журнал учета генеральных уборок ведется.

В помещениях автоклавной установлены бактерицидные облучатели. Кварцевание помещений проводится по графику, журнал учета работы бактерицидной лампы ведется, заполняется своевременно, учет выработанных часов проводится.

Организация работы процедурного кабинета.

Манипуляции проводятся одноразовым инструментарием (шприцы, иглы). Все манипуляции (в/мышечные, в/венные инъекции) проводятся в перчатках, запас достаточный. Смена перчаток проводится после каждой манипуляции. Использованные перчатки обрабатываются в 0,5% растворе Адез, при полном погружении. Для дезинфекции рук используется кожный антисептик Чистея.

Для инъекций используются проспиртованные салфетки. Одноразовые шприцы, иглы после использования промываются и обеззараживаются в 0,5% растворе Адез. Иглы для утилизации собираются в непрокальваемые одноразовые пластиковые контейнеры.

Подушки для внутривенных инъекций дезинфицируются методом 2-кратного протирания с интервалом 15 мин.

Жгуты для внутривенных инъекций дезинфицируются погружением в 0,5% раствор Адез, количество жгутов достаточное.

Укомплектованы перевязочные наборы на экстренный случай для оказания первой медицинской помощи при травмах. Сроки стерильности соблюдаются.

В процедурной имеется аптечка для профилактики профессионального заражения ВГ, ВИЧ – инфекцией. Аптечки укомплектованы согласно требований санитарных правил. Журналы учета аварийных ситуаций представлены. Памятки по проведения мероприятий при возникновении аварийных ситуаций имеются. Представлены экспресс-тесты на парентеральные вирусные гепатиты и антиретровирусные препараты.

Организация производственного контроля.

План (программа) производственного контроля представлен, утвержден директором учреждения. Приказом по учреждению определено ответственное лицо за организацию, проведение лабораторно-производственного контроля. Ответственное лицо - старшая медицинская сестра. Нормативная документация, регламентирующая работу по

профилактике инфекционной заболеваемости, имеется в полном объеме.

Проведен анализ выполнения программы производственного контроля за 2018. Программа производственного контроля выполняется согласно плана. Кратность исследований соблюдается. Контроль эффективности работы воздушных и парового стерилизаторов проводится 2 раза в год. Кратность исследования воздуха в процедурном кабинете соблюдается (2 раза в год). Контроль работы дезкамеры проводится ежеквартально, результаты представлены. Дезсредства исследуются ежеквартально по 2 пробы. Исследование материала на стерильность проводится ежеквартально по 2 пробы. Результаты соответствуют нормативным требованиям.

Организация периодических медицинских осмотров

Медицинский штат – 5 человек и 3 совместителя.

Список контингентов сотрудников, подлежащих медицинскому осмотру в 2019 году представлен в Управление Роспотребнадзора по Нижегородской области в установленные сроки.

Вредные и опасные факторы производственной среды (ФПС) и факторы трудового процесса (ФТП) на конкретных рабочих местах определены в полном объеме в соответствии с их воздействием при выполнении специалистами функциональных обязанностей или результатов спецоценки условий труда.

Журнал учет выданных направлений на периодический медицинский осмотр сотрудников лист ознакомления с календарным планом проведения осмотра представлены.

Периодический медосмотр сотрудники мед. блока проходят по графику в зависимости от срока последнего медосмотра с оформлением приказа под роспись и выдачей направления.

Заключительный акт от 2019 года представлен.

Организация иммунопрофилактики среди персонала:

Охват сотрудников прививками против дифтерии и столбняка составляет 100%, против ВГВ привиты все медработники, против ВГА – сотрудники пищеблока (6 человек).

Проверена работа по профилактике инфекционных заболеваний.

Прием пациентов проводится при наличии документов:

- справка об отсутствии контакта с больными инфекционными заболеваниями;
- результаты обследования на кишечную группу микробов;
- результаты обследования на дифтерию;
- результаты обследования на гельминтозы;
- результаты обследования на маркеры вирусных гепатитов;
- результаты обследования на ВИЧ-инфекцию;
- результаты обследования на сифилис;
- сведения о прививках;
- сведения о ФЛГ-обследовании.

Все поступающие осматриваются на педикулез и чесотку при поступлении и в дальнейшем с кратностью 1 раз в неделю, документация представлена, выявленных с педикулезом не зарегистрировано. Педикулёзная укладка укомплектована.

Все поступающие направляются в карантинное отделение, где проходят медицинское наблюдение в течение 7 дней. Журнал карантинирования пациентов представлен. Проверены медицинские карты пациентов, прием их ведется при наличии вышеперечисленных документов. Представлена документация: журнал приема, журнал изолятора, журнал учета поступающих, журнал учета лихорадящих, журнал регистрации инфекционных больных. Документация ведется в соответствии с требованиями нормативных документов.

Последнее флюорографическое обследование опекаемых проведено сентябре 2018г., у 11 лежащих исследована мокрота.

Все опекаемые привиты против дифтерии.

Журнал инфекционных заболеваний ф.060/у-леч. представлен, правила ведения соблюдаются. Экстренные извещения на выявленные случаи инфекционных заболеваний

передаются в ФБУЗ «Центр «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области» своевременно. Представлен журнал экстренных извещений.
В 2018 - 2019 годах инфекционные заболевания не регистрировались.

Организация питания в соответствии с требованиями п.14 СанПиН №2.1.3.2630-10, п.7 СанПиН 2.1.2.3358-16 и СП №2.3.6.1079-01. Столовая и склад для хранения продуктов дома интерната размещены на первом этаже двухэтажного здания, соединенного переходом с основным зданием дома интерната.

Территория около столовой благоустроена, содержится в чистоте. Для сбора мусора территории предусмотрены отдельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием. Для утилизации пищевых отходов установлен пищевой измельчитель.

Набор помещений соответствует мощности организации. Набор помещений столовой: горячий цех с участком холодных закусок, сырьевые цеха (овощной цех, мясо - рыбный цех), моечная кухонной посуды, моечная столовой посуды, цех суточного хранения продуктов, гардероб для сотрудников пищеблока, бытовое помещение для персонала, санузел для персонала, душевая для персонала, обеденный зал на 60 посадочных мест.

Поточность технологического процесса приготовления блюд соблюдается, исключен контакт сырых и готовых к употреблению продуктов.

Холодное водоснабжение и канализация централизованное. Горячее водоснабжение и отопление автономное, от газовой котельной.

Вентиляция естественная организованная, механическая приточно-вытяжная в производственных цехах, обеденном зале. Освещение естественное и искусственное. Тип светильников – люминесцентные лампы и лампы накаливания. Светильники в производственных цехах и складских помещениях оборудованы защитными плафонами.

Участок холодных закусок оборудован бактерицидной лампой, установлен стол с охлаждающей поверхностью.

На территории дома интерната имеется овощехранилище. Склад для хранения продуктов размещен на 1 этаже здания в составе производственных помещений пищеблока, оборудован холодильными шкапами для хранения сырья и скоропортящихся продуктов. Товарное соседство при хранении продуктов соблюдаются. Все холодильное оборудование оборудовано термометрами. Температура хранения скоропортящихся продуктов соблюдается. Доставка продукции проводится автотранспортом поставщиков. На момент проведения проверки представлены документы, подтверждающие качество и безопасность на продукты, имеющиеся на складе.

Достаточность технологического оборудования, его состояние – достаточно.

На пищеблоке имеются отдельные мясорубки и протирочные машины для обработки сырья и готовой продукции. Тепловое оборудование – достаточно. На все оборудование представлены паспорта. Холодильное оборудование – достаточно, исправно. Температура хранения пищевых продуктов соблюдается.

Разделочный инвентарь укомплектован, промаркирован, применяется согласно маркировки.

Моечная кухонной посуды оборудована двумя раковинами для мытья и ополаскивания. Правила мытья кухонной посуды соблюдаются.

Условия обработки столовой посуды соблюдаются. Моечная столовой посуды оборудована посудомоечной машиной и 3 моечными ваннами. Правила мытья столовой посуды соблюдаются, инструкции имеются.

Санитарное состояние предприятия.

График проведения генеральной уборки имеется. Генеральная уборка цехов пищеблока проводится 2 раза в месяц. Ежедневно проводится текущая уборка во всех цехах пищеблока.

Наличие и достаточность моющих и дезинфицирующих средств - имеются, сертификаты на

них, инструкций по применению - представлены. Для дезинфекции используется раствор «Ника 2». Уборочный инвентарь укомплектован, промаркирован.

Наличия грызунов, насекомых в столовой и в складских помещениях не выявлено.

Соблюдение режима приготовления блюд:

Технологические карты, утвержденные руководителем учреждения - имеются.

Требования к обработке яиц, промывке гарниров соблюдаются. Наличие в меню запрещенных к приготовлению на пищеблоках блюд не выявлено. Бракераж готовых блюд проводится, результаты бракеража регистрируются в журнале бракеража.

Суточные пробы отбираются поваром в стерильные банки и хранятся в специально отведенном холодильнике 48 часов.

На момент проверки столовая готовит на 74 человека. Питание 5-х разовое. Режим питания: 9.00ч.- завтрак, 13.00 ч.- обед, 16.00ч. - полдник, 18.00ч. - ужин., 21- 2 й ужин. Пищеблок готовит следующие столы: 9,15. При составлении меню-раскладок учитываются основные принципы составления диет и нормы питания на одного проживающего. Разработано 14 дневное меню. Энергетическая ценность – 2830 ккал. Ежемесячно проводится подсчет основных продуктов на 1 человека. Натуральные нормы выполняются и соответствуют требованиям Постановления Нижегородской области от 20.10.2014 г. №709 «Об утверждении норм питания в организациях социального обслуживания Нижегородской области». Стоимость питания 134 рублей в сутки.

Требования к персоналу: в штате 8 сотрудников. Правила личной гигиены сотрудники соблюдают. Санитарной одеждой сотрудники обеспечены. Ежедневно проводится смена санитарной одежды. Стирка специальной одежды сотрудников столовой проводится централизованно. Ежедневно сотрудники пищеблока осматриваются на наличие повреждений и гнойничковых заболеваний кожи, ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей, опрашиваются об отсутствии ОКЗ, о чем делается запись в журнале «Здоровья». Представлено 8 личных медицинских книжек, 8 заключений, 8 паспортов здоровья. Заключен договор на прохождение предварительных и периодических медицинских осмотров с ООО «Эксперт НН» от 06.03.2018г., от 09.01.2019, от 01.02.2019. Медицинский осмотр пройден всеми сотрудниками в полном объеме. Документальное подтверждение о вакцинации против дифтерии в течение последних 10 лет имеется у всех сотрудников. Гигиеническая аттестация проведена.

Организация производственного контроля:

Наличие нормативной документации на объекте в соответствии с требованиями СП 1.1.1058-01: имеется СанПиН №2.1.3.2630-10, СанПиН 2.1.2.3358-16, СП №2.3.6.1079-01, СанПиН №2.3.2.1324-03. Программа производственного контроля представлена. Заключен договор на проведение лабораторно-производственного контроля с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области», ул. Кулибина, 11. Лабораторно-производственный контроль – в 2018г. проводился согласно плану. Результаты лабораторно-производственного контроля соответствуют требованиям санитарных нормативов.

В ходе проверки проведен отбор проб для проведения лабораторных исследований в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области»: ОСВ-10, МКЛ-10, ЭМИ-4, ДССХ-1; СМБГКП-5, СТР -1, ВЗПМБ -1; на пищеблоке: ГБТО-1, ГБМБ – 2, КЛР-3, ПППЗ-1, СМБГКП – 15, СМСЛМ – 5, СМПЗ- 5, ППСХ-1, ППФХ-1.

С целью лабораторного контроля отобрано: 20 смывов на соответствие требованиям МУ 2657-82 (на БГКП), 5 смывов на соответствие требованиям МУК 4.2.2661-10; 5 смывов на соответствие требованиям МУ 4.2.2723-10 (на патогенные микроорганизмы); 5/- смывов на соответствие требованиям МУК 4.2.2942-11, 2 – готовые блюда на микробиологические показатели, 3 блюда на энергетическую ценность, 1- пищевая продукция на микробиологические показатели, 1 пищевая продукция на санитарно-химические показатели, 1 пищевая продукция на физико-химические показатели. Проведено: замеров микроклимата

на 10 рабочих местах и 5 жилых комнатах; измерения искусственной освещенности – на 3 рабочих местах и 7 жилых комнатах, измерения напряженности ЭМП, ЭСП на 4 рабочих местах, 1 исследование дезинфицирующих средств, 1 испытание воздуха на соответствие СанПиН 2.1.3.2630-10, 1 испытание материала на стерильность.

Результаты лабораторного контроля соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.2.4.3359-16; СанПиН 2.1.3.2630-10; СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03; СП 2.1.2.3358-16; СанПиН 2.1.3.2630-10, СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03, кроме искусственной освещенности в жилой комнате №14.

Выявлены следующие нарушения:

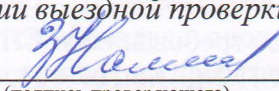
1. В производственных помещениях пищеблока поверхность стен и потолка местами с дефектами (нарушено покрытие кафельной плиткой в моечных кухонной и столовой посуды, в овощном цехе на потолке местами отслаивается покрытие), что является нарушением п.5.1 СП 2.1.2.3358-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противозидемическому режиму работы организаций социального обслуживания"
2. Результаты измерений искусственной освещенности в жилой комнате №14 не соответствуют требованиям СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещённому освещению жилых и общественных зданий, СанПиН 2.2.1/2.1.1.2585-10 «Изменения и дополнение №1 к СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03».

Ответственность за данные нарушения возложена на ГБУ «Нижегородский дом-интернат для ветеранов войны и труда».

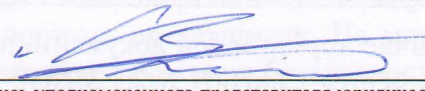
(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

- 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)(с указанием реквизитов выданных предписаний):
- нарушений не выявлено

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

(подпись проверяющего)

(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Прилагаемые документы:

Предписание;

Объяснительная;

протокол отбора образцов (проб) продукции, объектов окружающей среды и производственной среды от 06.05.2019г.

Протоколы испытаний пищевых продуктов № 13888 от 07.05.2019, № 13886 от 08.05.2019, №13887 от 08.05.2019, №13881 от 14.05.2019, № 13882 от 15.05.2019, № 13889 от 15.05.2019,

Протокол испытаний смывов № 13856-13860 от 09.05.2019 г.,

Протокол испытаний смывов № 13876-13880 от 06.05.2019г.,

Протокол испытаний смывов № 13861-13875 от 07.05.2019 г.,
 П протокол испытаний готовых блюд на химический состав и калорийность № 13883-13885 от 13.05.2019 г.,
 Протокол испытаний материала на стерильность №13891 от 13.05.2019;
 Протокол испытаний смывов № 13894-13898 от 08.05.2019 г.,
 Протокол испытаний воздуха №13893 от 09.05.2019;
 Протокол № 13892 исследования дезинфицирующих средств от 07.05.2019;
 Протокол №06/2-206 измерения искусственной освещенности от 07.05.2019;
 Протокол № 06/2-205 инструментального контроля микроклимата от 07.05.2019;
 Протокол №08/2-510 измерения напряженности ЭМП, ЭСП от 06.05.2019;
 Экспертное заключение по результатам лабораторных исследований образцов продукции, выданный ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области» № 06\1-3440 от 21.05.2019.
 Экспертное заключение по результатам лабораторных исследований, испытаний, выданный ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области» №06/2-3481 от 22.05.2019.

(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:

Ведущий специалист-эксперт отдела надзора по коммунальной гигиене

Наматова Зифа Ахметовна

главный специалист-эксперт отдела эпидемиологического надзора

Бессарабова Марина Борисовна

ведущий специалист-эксперт отдела надзора по гигиене питания

Шубина Надежда Сергеевна

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

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

“ 04 ”

июня 20 19

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

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