



**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты
прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю**

М. Горького ул., д.28, г. Барнаул, 656056

Тел.: (3852) 24-29-96, факс: (3852) 24-99-49 Телетайп: 233103 СИГНАЛ

E-mail: mail@rpn.ab.ru http:// www.22.rospotrebnadzor.ru

ОКПО 77069999, ОГРН 1052202281537, ИНН/КПП 2225068178/222501001

ТО Роспотребнадзора в Михайловском, Волчихинском, Ключевском и Угловском
районах

(наименование органа государственного контроля (надзора))

Ключевский район,

с. Ключи

(место составления акта)

“ 31 ” октября 20 17 г.

(дата составления акта)

16 часов 30 минут

(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

**органом государственного контроля (надзора), юридического лица, индивидуального
предпринимателя**

№ 3240

Алтайский край, Ключевский район, с. Ключи, ул.

“ 04 ” октября 20 17 г. по адресу: Щорса,39

(место проведения проверки)

На основании: распоряжения о проведении проверки от 28 сентября 2017 года № 3240, изданного заместителем руководителя Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю Калининой Ульяной Васильевной

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии, имени, отчества (последнее- при наличии), 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: краевого государственного бюджетного стационарного учреждения социального обслуживания «Ключевский дом-интернат малой вместимости для престарелых и инвалидов» ИНН 2248002751 ОГРН 1022202315497

(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии) индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

« 04 » октября 2017 г. с 11 час.00 мин до 12 час.00 мин. Продолжительность 1 час 00 мин.

«10 » октября 2017 г. с 11 час. 10 мин до 12 час. 50 мин. Продолжительность 1 час 40мин.

«11 » октября 2017 г. с 12 час.30 мин до 14 час.50 мин. Продолжительность 2 час 20 мин.

аполняется 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 / 5 час. 00 мин.

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю

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

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен: (заполняется при проведении выездной проверки) Кирюшин Сергей Николаевич

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

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку: Осинцева Галина Александровна, ведущий специалист-эксперт ТО Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю в Михайловском, Волчихинском, Ключевском и Угловском районах; Кисанов Рустам Васильевич, ведущий специалист-эксперт ТО Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю в Михайловском, Волчихинском, Ключевском и Угловском районах.

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

При проведении проверки присутствовали: директор КГБСУСО «Ключевский дом-интернат малой вместимости для престарелых и инвалидов» Кирюшин Сергей Николаевич

фамилия, имя, отчество (я), 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:

юридическим лицом КГБСУСО «Ключевский дом-интернат малой вместимости для престарелых и инвалидов» при осуществлении деятельности по социальному обслуживанию престарелых и инвалидов, совершено административное правонарушение, выразившееся в нарушении требований действующего санитарного законодательства: нарушены санитарно-эпидемиологические требования: п.1 ст.24 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52 – ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания», СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания»:

1. В нарушение п. 4.1. СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания», согласно экспертного заключения № 40/315 от 31.10.2017 г. на основании протокола взятия проб (образцов) № 23/229 от 10.10.17 г. и определения о назначении инструментальной экспертизы от 10.10.17 г., по результатам исследования проведенных измерений метеорологических факторов, параметры микроклимата в жилых комнатах не соответствуют требованиям «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). Утверждены Решением комиссии Таможенного Союза от 28 мая 2010г. №299. Приложения 7.1. к Разделу 7 Главы II»: комната №6 температура фактически 18,6-18,7 °С при норме 20-24 °С, комната №13 температура фактически 19,1-19,3 °С при норме 20-24 °С, комната №10 фактически 18,7-18,9 °С при норме 20 -24 °С, что подтверждается протоколом измерений параметров микроклимата №18633 от 11.10.2017г.

2. В нарушение п. 4.5. СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания», согласно экспертного заключения № 40/315 от 31.10.2017 г. на основании протокола взятия проб (образцов) № 23/229 от 10.10.17 г. и определения о назначении инструментальной экспертизы от 10.10.17 г., по результатам исследования проведенных измерений, уровни освещенности в жилых комнатах не соответствуют требованиям СанПиН 2.2.1./2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному и искусственному освещению жилых и общественных зданий», СП 52.13330.2011 «Свод правил. Естественное

и искусственное освещение», Актуализированная редакция СНиП 23-05-95: комната №6 фактически 132-140 лк при норме 150 лк, комната №13 фактически 142-145 лк при норме 150 лк, комната №10 фактически 132-136 лк при норме 150 лк, что подтверждается протоколом измерений освещенности №18641 от 11.10.2017г.

3. В нарушение 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» полы в комнате №4, покрытые линолеумом с нарушением целостности, не допускают уборку влажным способом с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

4. В нарушение 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» полы в комнате №5, покрытые линолеумом с нарушением целостности, не допускают уборку влажным способом с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

5. В нарушение 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» полы в комнате №15, покрытые линолеумом с нарушением целостности, не допускают уборку влажным способом с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

6. В нарушение 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» полы в комнате №18, покрытые линолеумом с нарушением целостности, не допускают уборку влажным способом с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

7. В нарушение п. 5.2. СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания» полы, стены в помещении с влажностным режимом душевая, умывальная комната при жилой комнате № 18 выполнены облицовочной керамической плиткой, которая имеют дефекты в виде отсутствия (выпадения) отдельных плиток, что не позволяет проводить качественную систематическую обработку с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

8. В нарушение п. 5.2. СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания» полы, стены в помещении с влажностным режимом душевая, умывальная комната при жилой комнате № 13 выполнены облицовочной керамической плиткой, которая имеют дефекты в виде отсутствия (выпадения) отдельных плиток, что не позволяет проводить качественную систематическую обработку с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

(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): нарушений не выявлено

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

Время проведения проверки: 5 часов 00 минут

« 04 » октября 2017 г. с 11 час.00 мин до 12 час.00 мин. Продолжительность 1 час 00 мин.

«10 » октября 2017 г. с 11 час. 10 мин до 12 час. 50 мин. Продолжительность 1 час 40мин.

«11 » октября 2017 г. с 12 час.30 мин до 14 час.50 мин. Продолжительность 2 час 20 мин.

В ходе проведения проверки установлено: (констатирующая часть) для плановой проверки:

Краевое государственное бюджетное стационарное учреждение социального обслуживания «Ключевской дом-интернат малой вместимости для престарелых и инвалидов» осуществляет деятельность по социальному обслуживанию в стационарных учреждениях социального обслуживания.

Учреждение расположено на земельном участке площадью 4787,00 кв.м. по адресу Алтайский край, Ключевский район, с.Ключи ул.Щорса,39, согласно свидетельства о государственной регистрации права в Едином государственном реестре прав на недвижимое имущество 17.05.2006 г. сделана запись регистрации №22-22-10/003/2006-317. Территория дома-интерната благоустроена, озеленена, имеет ограждение. На земельном участке располагается:

1. Жилой дом интернат – общей площадью 805,20 кв.м. располагается в одноэтажном, здании. Акт гос. приемки объекта в эксплуатацию от 11.09.1992 г.

2. Здание административное – общей площадью 106,00 кв.м. располагается в одноэтажном, здании. Акт гос. приемки объекта в эксплуатацию от 16.10.2003 г.

3. Здание гаража-прачечной – общей площадью 106,80 кв.м. располагается в одноэтажном, здании. Акт гос. приемки объекта в эксплуатацию от 27.06.1996 г. Акт гос. приемки объекта в эксплуатацию от 17.05.2001 г.

2. Здание овощехранилища – общей площадью 48,60 кв.м. Акт гос. приемки объекта в эксплуатацию от 25.07.1994 г.

Имеется лицензия на медицинскую деятельность ФС- 22-01-001481 от 12 октября 2012 года при осуществлении доврачебной медицинской помощи по: диетологии, сестринскому делу. При осуществлении амбулаторно-поликлинической медицинской помощи, в том числе по: общественному здоровью и организации здравоохранения, терапии.

Все проживающие и сотрудники интерната привиты против гриппа в рамках национального календаря профилактических прививок.

Объект оборудован централизованными системами хозяйственно-питьевого холодного водоснабжения, канализации, отопления, электроснабжения.

В доме-интернате проживает на момент проверки 32 человек, рассчитан на 35 мест. Количество обслуживающего персонала – 18 человек.

На здании имеется вывеска с указанием наименования организации, режима работы, месте нахождения (юридический адрес).

В жилом доме-интернате расположены жилые комнаты, санитарные узлы для проживающих, пищеблок, обеденный зал, изолятор, сан.пропускник, медицинские кабинеты, душевая комната совмещена с комнатой гигиены, библиотека, помещение для хранения чистого белья, помещение для хранения уборочного инвентаря. Входы в здание с двойным тамбуром.

Жилые комнаты расположены по коридорному типу. В комнатах проживают от 1-го до 2-х человек, площадь на 1-го проживающего составляет 9,0 кв.м., общая площадь спален составляет 12,0 кв.м. Каждая жилая комната оборудована мебелью, имеются шкафы для хранения личных вещей столы и прикроватные тумбочки.

В приемно-карантинном отделении, оборудованы две палаты: мужская и женская с санитарным узлом. Имеется отдельный вход. Обеспечена подача горячей воды при помощи водонагревателей.

Для временного помещения проживающих с признаками инфекционных заболеваний оборудован изолятор.

Каждый поступающий в интернат имеет при себе медицинскую карту со сведениями о результатах обследования на туберкулез, результатах лабораторных исследований на группу возбудителей кишечных инфекций, яйца гельминтов, дифтерию, инфекций, передающихся половым путем, профилактических прививках и справку об отсутствии контактов с инфекционными больными по месту проживания в течение 21 дня до поступления в организацию социального обслуживания стационарного типа.

Вновь поступающие в интернат лица осматриваются медицинским работником организации, и после проведения комплекса гигиенических мероприятий помещаются в палаты (мужскую или женскую) приемно-карантинного отделения на период 7 дней для

медицинского наблюдения в целях выявления наличия или отсутствия инфекционных заболеваний.

Все поступающие в интернат лица осматриваются на наличие педикулеза и чесотки. Осмотр проживающих в интернате на педикулез и чесотку, осуществляется один раз в 7 дней. Журнал осмотра ведется регулярно.

Для медицинского обслуживания проживающих в интернате оборудованы медицинские кабинеты: врача-старшей медсестры, процедурный кабинет. Медицинский персонал обеспечен комплектами санитарной одежды (по 3 комплекта на каждого работающего). Хранение санитарной одежды работников интерната осуществляется отдельно от личной, в индивидуальных шкафчиках, установленных в отдельном помещении.

В доме-интернате ведется следующая документация: «Книга учета престарелых и инвалидов, поступающих на государственное обеспечение», «История болезни», «журнал передачи дежурств постовыми медицинскими сестрами», «Журнал записи приема амбулаторных больных», «Журнал учета госпитализации больных», «Журнал учета прихода и расхода медикаментов», «Журнал регистрации инфекционных больных» по ф.60, «Журнал наблюдения за контактными», «Журнал регистрации умерших».

Питание в интернате четырехразовое. Пищеблок имеет набор помещений: варочный цех, обеденный зал, овощной цех; подсобное помещение, помещение для мытья и хранения столовой и кухонной посуды, помещение для хранения спец.одежды, помещение для хранения уборочного инвентаря.

Обеденный зал рассчитан на 35 посадочных места. Стены зала отделаны стеновыми панелями, потолок - плиткой, пол покрыт линолеумом. В обеденном зале установлена раковина для мытья рук проживающих, обеспеченная мылом и электрополотенцем. Питание проживающих организовано в 1 смену. Для хранения скоропортящихся продуктов обеспечиваемых в доме - интернате имеется холодильник. Холодильник обеспечен термометром для контроля температуры хранения пищевых продуктов.

На пищеблоке при приготовлении блюд соблюдается поточность производственного процесса. Встречных потоков сырья и готовой продукции нет.

Из технологического оборудования имеется: электроплита 4-х камфорная с духовым шкафом, 4-х камфорная с духовым шкафом газовая плита, электромясорубка-1, холодильное оборудование – 3 единицы, весы для сырой и готовой продукции. Холодильное оборудование для хранения скоропортящихся продуктов имеет маркировку по видам продуктов. Для хранения суточной пробы выделен бытовой холодильник. Холодильное оборудование обеспечено термометрами для контроля температуры хранения пищевых продуктов. Для хранения суточного запаса хлеба установлен шкаф. Размещено 6 производственных столов. Установлена раковина для соблюдения правил личной гигиены персоналом. Разделочного инвентаря достаточно, промаркирован в соответствии с назначением. Раздаточная оснащена столом готовой продукции. Стены пищеблока выложены плиткой до потолка, потолки окрашены краской, полы покрыты линолеумом.

В моечном отделении для мытья столовой посуды, стаканов и столовых приборов установлено 4 мойки. Над мойками вывешена инструкция о правилах мытья посуды с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дез.средств. Мойки обеспечены подачей холодной и горячей воды с установкой смесителей, установлен стол для грязной посуды, контейнер с герметичной крышкой для пищевых отходов. Моющими и дез.средствами обеспечены. Мытьё посуды осуществляют в соответствии с памятками. Мочалки, щетки для мытья посуды после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки и губчатый материал не используют. Чистая кухонная посуда (пищеварочные баки) хранятся в опрокинутом виде на стеллажах. Столовая посуда на решетчатых полках.

На пищеблоке в наличии имеется два комплекта посуды на 35 посадочных места.

Суточные пробы хранятся в отдельном холодильнике в течение 48 часов. Ведётся ежедневная оценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий о чем свидетельствуют записи в бракеражном журнале.

Уборочный инвентарь промаркирован, хранится в специально отведённом месте. Дезинфицирующими и моющими средствами обеспечены.

Личные вещи персонала пищеблока хранятся в бытовой комнате, санитарная и спец.одежда хранится отдельно от домашней. Установлен шкаф для хранения спец. одежды персонала, стирка спец.одежды персонала производится в собственной прачечной.

Продовольственный склад располагается в отдельно стоящем здании. Склад оборудован 8 единицами холодильного оборудования, стеллажами для хранения сыпучих, крупяных изделий, подтоварниками, столами, пищевыми емкостями для хранения продуктов питания. Холодильное оборудование обеспечено термометрами для контроля температуры хранения пищевых продуктов. Холодильные камеры для хранения скоропортящихся продуктов имеют маркировку по видам продуктов. Товарное соседство соблюдается. В складском помещении установлены термометры и психрометры для контроля за температурно-влажностным режимом хранения пищевых продуктов. Установлена раковина для соблюдения правил личной гигиены персоналом. Разделочного инвентаря достаточно, промаркирован, в соответствии с назначением. Имеется 2 весов для сырой и готовой продукции. Стены и потолок окрашены краской, пол покрыт линолеумом.

Овощи хранятся в оборудованном ларями и стеллажами овощехранилище.

Имеется программа производственного контроля, проводятся лабораторные исследования по микробиологическим показателям. Бракеражный журнал сырых продуктов поступающих на склад ведется по форме. Ведётся оценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий с указанием времени изготовления продукта, его наименования, результатов органолептической оценки, времени разрешения на раздачу продукции, ФИО изготовителя продукции, ФИО проводившего органолептическую оценку. Ведётся журнал осмотра на гнойничковые заболевания. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют требованиям действующей нормативно - технической документации и сопровождаются документами, удостоверяющими их качество. Проинспектированы скоропортящиеся и не скоропортящиеся пищевые продукты, находящиеся на момент проверки. Нарушений правил хранения, товарного соседства, сроков реализации не выявлено, вся необходимая документация, подтверждающая качество и безопасность имеется. Пищевые продукты доставляются централизованно.

Столовая обеспечена аптечкой с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи.

В прачечной установлены 4 стиральные машины автомат, ванна для замачивания белья, промышленный сушильный шкаф. Для сбора грязного белья в ванной комнате имеется ящик и клеенчатые мешки, которые промаркированы и протираются после использования мыльным раствором. Стирка белья, спецодежды, прием и выдача чистого и грязного белья проводятся по графику. Чистое белье хранится в кладовой на специально оборудованном стеллаже с индивидуальными ячейками для каждого проживающего. На каждого проживающего заведена личная карточка.

Баня расположена в отдельно стоящем здании. Имеет набор помещений: мыльная и раздевальная комнаты. Мыльная обеспечена металлическими тазами, скамейками и деревянными решетками для ног. Уборка помещений проводится регулярно. Имеется инструкция по проведению уборки.

Не реже 1 раза в неделю проводятся банные дни. Смена постельного белья и одежды производится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю.

Уборка помещений проводится ежедневно два раза в день, санитарных узлов 3 раза в день. В столовой и комнатах больных, находящихся на постельном режиме, влажная уборка проводится после каждого приема пищи. Уборочный инвентарь имеется в достаточном количестве, промаркирован, хранится в специально выделенном помещении. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих растворов. Журналы проведения генеральных уборок ведутся. Моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены в достаточном количестве (запас имеется).

Медицинский осмотр сотрудниками пройден, представлено 18 личных медицинских книжки. Гигиеническая подготовка и аттестация работниками интерната пройдены.

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий имеется, утверждена директором КГБСУСО «Ключевской дом-интернат малой вместимости для престарелых и инвалидов». Договор на проведение лабораторных исследований

производственный контроль заключен с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в Михайловском, Волчихинском, Ключевском и Угловском районах», кратность обследования соблюдается, программа выполняется. Договор на выполнение работ с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в Михайловском, Волчихинском, Ключевском и Угловском районах» от 13.01.2017г №32-К/17. Договор на проведение дератизационных и дезинсекционных работ заключен с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» в Михайловском, Волчихинском, Ключевском и Угловском районах» от 10.01.2017г №170109 на 2017 год, кратность проведения работ соблюдается, представлены акты выполненных работ..

При проведении медицинских манипуляций используются изделия медицинского назначения однократного применения.

Медицинские работники учреждения, допущенные к работам по обращению с медицинскими отходами привиты против гепатита В.

Отходы класса Б и Г принимаются и транспортируются ООО «Эко-партнер» по договору № 207/ОР от 16.02.2017 г., представлены акты выполненных работ. Руководителем интерната утверждена инструкция, в которой определены ответственные сотрудники и процедура обращения с медицинскими отходами в данной организации. Сбор, временное хранение и вывоз отходов выполняются в соответствии со схемой обращения с медицинскими отходами. Ежегодно персонал интерната проходит обязательный инструктаж по правилам безопасного обращения с отходами. Для хранения медицинских отходов оборудовано специальное помещение.

Договора на оказание услуг водоснабжения и отопления имеются с ООО «Ключевские коммунальные сети», представлены акты выполненных работ.

В хозяйственной зоне установлен мусоросборный контейнер. Вывоз твердых бытовых отходов осуществляет МУП «Проектирование и благоустройство» – договор № 46 от 03.04.2017., представлены акты выполненных работ.

Вывоз жидких бытовых отходов осуществляют ООО «Ключевские коммунальные сети» по договору № 94 ВБ/1 от 20.05.2017., представлены акты выполненных работ.

В порядке проведения плановой выездной проверки за исполнением обязательных требований в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, на основании определения о назначении лабораторно-инструментальной экспертизы от 10.10.2017 г., в соответствии с протоколом взятия проб (образцов) от 10.10.2017 г. № 23/229, проведены замеры уровней искусственной освещенности на рабочих местах, проведены замеры параметров микроклимата на рабочих местах и в жилых комнатах, замеры уровней напряженности электромагнитного поля. По результатам исследования представленных эксперту, врачу по общей гигиене документов установлено:

параметры микроклимата в жилых комнатах не соответствуют требованиям «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). Утверждены Решением комиссии Таможенного Союза от 28 мая 2010г. №299. Приложения 7.1. к Разделу 7 Главы II»: комната №6 температура фактически 18,6-18,7 °С при норме 20-24 °С, комната №13 температура фактически 19,1-19,3 °С при норме 20-24 °С, комната №10 фактически 18,7-18,9 °С при норме 20-24 °С, что подтверждается протоколом измерений параметров микроклимата №18633 от 11.10.2017г;

уровни освещенности в жилых комнатах не соответствуют требованиям СанПиН 2.2.1./2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному и искусственному освещению жилых и общественных зданий», СП 52.13330.2011 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение», Актуализированная редакция СНиП 23-05-95: комната №6 фактически 132-140 лк при норме 150 лк, комната №13 фактически 142-145 лк при норме 150 лк, комната №10 фактически 132-136 лк при норме 150 лк, что подтверждается протоколом измерений освещенности №18641 от 11.10.2017г;

измерения напряженности электромагнитного поля (ЭМИ) 1 точка (рабочее место бухгалтера) соответствуют требованиям СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинами организации работы», что подтверждается протоколом измерений напряженности электромагнитного поля №18643 от 11.10.2017г;

измерения шума соответствуют требованиям «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). Утверждены Решением комиссии Таможенного Союза от 28 мая 2010г. №299. Приложения 7.1. к Разделу 7 Главы II», что подтверждается протоколом измерений шума и вибрации №18642 от 11.10.2017г.

В порядке проведения плановой выездной проверки за исполнением обязательных требований в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, на основании определения о назначении санитарно-эпидемиологической экспертизы, в соответствии с протоколом взятия проб (образцов) № 23/221 от 12.10.17г, проведен отбор образцов (проб):

воды питьевой, готовых кулинарных изделий, овощей свежих, смывов с объектов внешней среды, дезинфицирующих средств КГБСУСО «Ключевский дом-интернат малой вместимости для престарелых и инвалидов».

По результатам исследования представленных эксперту врачу по общей гигиене документов установлено:

образец (проба) воды питьевой централизованной системы водоснабжения (кран пищеблок) соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» по микробиологическим показателям (ОМЧ, ОКБ, ТКБ, колифаги), по органолептическим показателям (запах, цветность, мутность, привкус), что подтверждается протоколом лабораторных испытаний №19836 от 27.10.2017;

образец (проба) воды питьевой централизованной системы водоснабжения (кран медицинский кабинет) соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» по микробиологическим показателям (ОМЧ, ОКБ, ТКБ, колифаги), по органолептическим показателям (запах, цветность, мутность, привкус), что подтверждается протоколом лабораторных испытаний №19835 от 27.10.2017;

образец (проба) готового кулинарного изделия «плов», дата изготовления 12.10.2017г., соответствует требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» по микробиологическим показателям (КМАФАнМ, БГКП (колиформы), стафилококки *S. aureus*, патогенные, в т.ч. сальмонеллы, бактерии рода *Proteus*), что подтверждается протоколом лабораторных испытаний №19820 от 27.10.2017;

образец (проба) готового кулинарного изделия «суп картофельный с бобовыми», дата изготовления 12.10.2017г., соответствует требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» по микробиологическим показателям (КМАФАнМ, БГКП (колиформы), стафилококки *S. aureus*, патогенные, в т.ч. сальмонеллы, бактерии рода *Proteus*), что подтверждается протоколом лабораторных испытаний №19818 от 27.10.2017;

образец (проба) готового кулинарного изделия «кисель», дата изготовления 12.10.2017г., соответствует требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» по микробиологическим показателям (КМАФАнМ, БГКП (колиформы), стафилококки *S. aureus*, патогенные, в т.ч. сальмонеллы, бактерии рода *Proteus*), что подтверждается протоколом лабораторных испытаний №19819 от 27.10.2017;

образец (проба) готового кулинарного изделия «каша манная», дата изготовления 12.10.2017г., соответствует требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» по микробиологическим показателям (КМАФАнМ, БГКП (колиформы), стафилококки *S. aureus*, патогенные, в т.ч. сальмонеллы, бактерии рода *Proteus*), что подтверждается протоколом лабораторных испытаний №19817 от 27.10.2017;

образец (проба) готового кулинарного изделия «котлета», дата изготовления 12.10.2017г., соответствует требованиям МУ 122-5/72-91 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания» по эффективности тепловой обработки, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний №19822 от 27.10.2017;

образец (проба) «фритюрный жир», дата изготовления 12.10.2017г., соответствует требованиям МУ 122-5/72-91 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции

общественного питания» по продуктам вторичного окисления, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний №19823 от 27.10.2017;

образцы (пробы) обеда из трех блюд «суп картофельный с бобовыми», «плов», «кисель» соответствует требованиям СанПиН 2.1.2.33-58-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания» по коэффициенту выполнения, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний №19821 от 27.10.2017;

образец (проба) «рис круглозерный шлифованный 1 сорт», дата изготовления 17.07.17, изготовитель ООО «Вишневы сад» Алтайский край г. Барнаул ул. Шевченко, 175а соответствует требованиям Технического Регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/11), утверждённый Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 880 по содержанию остаточных количеств пестицидов (ГХЦГ, ДДТ), что подтверждается протоколом лабораторных испытаний №19834 от 27.10.2017;

образец (проба) «молоко питьевое пастеризованное м.д.ж. 2,5%», дата изготовления 12.10.17, изготовитель ЗАО «Славгородский молочный комбинат» Алтайский край г. Славгород ул.2-я Промышленная, 26, соответствует требованиям Технического Регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/11), утверждённый Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 880 по содержанию остаточных количеств пестицидов (ГХЦГ, ДДТ), токсичных элементов (мышьяк, ртуть), что подтверждается протоколом лабораторных испытаний №19824 от 27.10.2017;

образец (проба) «ряженка м.д.ж. 2,5%», дата изготовления 12.10.17, изготовитель ЗАО «Славгородский молочный комбинат» Алтайский край г. Славгород ул.2-я Промышленная, 26, соответствует требованиям Технического Регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/11), утверждённый Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 880, Технического Регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) по содержанию остаточных количеств пестицидов (ГХЦГ, ДДТ), токсичных элементов (мышьяк, ртуть), что подтверждается протоколом лабораторных испытаний №19825 от 27.10.2017;

образец (проба) овощей свежих «картофель продовольственный», урожай 2017г., соответствует требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» по содержанию нитратов, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний №19828 от 27.10.2017;

образец (проба) овощей свежих «картофель продовольственный», урожай 2017г., соответствует требованиям Технического Регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/11), утверждённый Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 880 по санитарно-паразитологическим показателям, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний №19830 от 27.10.2017;

образец (проба) овощей свежих «морковь столовая», урожай 2017г., соответствует требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» по содержанию нитратов, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний №19826 от 27.10.2017;

образец (проба) овощей свежих «морковь столовая», урожай 2017г., соответствует требованиям Технического Регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/11), утверждённый Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 880 по санитарно-паразитологическим показателям, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний №19827 от 27.10.2017;

образец (проба) овощей свежих «лук репчатый», урожай 2017г., соответствует требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» по содержанию нитратов, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний №19829 от 27.10.2017;

образец (проба) овощей свежих «лук репчатый», урожай 2017г., соответствует требованиям Технического Регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/11), утверждённый Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 880 по санитарно-паразитологическим показателям, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний №19831 от 27.10.2017;

образец (проба) овощей свежих «капуста белокочанная поздняя», урожай 2017г., соответствует требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» по содержанию нитратов, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний №19832 от 27.10.2017;

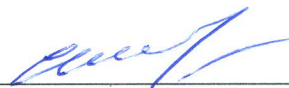
образец (проба) овощей свежих «капуста белокочанная поздняя», урожай 2017г., соответствует требованиям Технического Регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/11), утверждённый Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 880 по санитарно-паразитологическим показателям, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний №19833 от 27.10.2017;

образцы (пробы) смывов с объектов внешней среды на БГКП (бактерии группы кишечной палочки), на яйца и личинки гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, иерсинии, стафилококк соответствуют требованиям СанПиН 2.1.2.33-58-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противозидемическому режиму работы организаций социального обслуживания», СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза», СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации», СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность», что подтверждается протоколом лабораторных испытаний №19837 от 27.10.2017.

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)

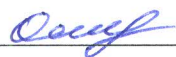
Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля, отсутствует (заполняется при проведении выездной проверки):

(подпись проверяющего)

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

Прилагаемые документы: распоряжение №3240 от 28.09.2017 с приложением; Приказ от 23.12.2016г. № 446 «Об организации и проведении плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей в 2017 году», выписка из плана мероприятий по надзору, предписание № 23/130 от 31.10.2017 г., экспертное заключение № 40/315 от 31.10.2017 г., № 40/317 протокола отбора проб № 23/229 от 10.10.17г., № 23/221 от 12.10.17г., определение о назначении экспертизы, копии договоров, список сотрудников, копия устава.

Ведущий специалист-эксперт ТО



Осинцева Г.А.

Ведущий специалист – эксперт ТО



Кисанов Р.В.

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

Директор КГБСУСО «Ключевской дом-интернат

малой вместимости для престарелых и инвалидов»



Кiryushin С.Н.

“ 31 ” 10 2017 г.

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки

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

Материалы приняты: _____