

Территориальный отдел Управления
Роспотребнадзора по Нижегородской
области в Лукояновском, Б-Болдинском,
Гагинском, Починковском, Шатковском
районах.

г. Лукоянов, ул. Садовая, д.1
(место составления акта)

“ 29 ” марта 20 21 г.
(дата составления акта)
09 часов 00 минут
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ
органом государственного контроля (надзора),
органом муниципального контроля
юридического лица, индивидуального предпринимателя
№ 21210659

С 09⁰⁰ “ 04 ” марта 20 21 г. по адресу: Дом- интернат - Нижегородская область, Починковский район, с. Василев-Майдан, ул. 1 Мая, дом 28 А.
по 09⁰⁰ “ 29 ” марта 20 21 г. (место проведения проверки)

(указывается время и дата проведения проверки)

На основании: распоряжения заместителя Руководителя Управления Роспотребнадзора по Нижегородской области Садыковой Н.А. № 21210659 от «18» февраля 2021 года.

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии, имени, отчества (в случае, если имеется), должность руководителя, заместителя руководителя органа государственного контроля (надзора), органа муниципального контроля, издавшего распоряжение или приказ о проведении проверки)

была проведена плановая выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая) (документарная/выездная)

Государственного бюджетного учреждения «Починковский дом-интернат для престарелых и инвалидов», (ГБУ «Починковский дом-интернат для престарелых и инвалидов»), ИНН 5227001382, ОГРН 1025200917400 от 05.12.2002г, 607915, Нижегородская обл, Починковский район, с. Василев-Майдан, ул. 1 Мая, дом 28 А.

(наименование юридического лица, фамилия, имя и (в случае, если имеется) отчество индивидуального предпринимателя)

Общая продолжительность проверки: 17 рабочих дней
(рабочих дней/часов)

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

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

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки **ознакомлен:**

(заполняется при проведении выездной проверки)

09 час 00 мин « 04 » марта 2021 г

(время) (дата)

подпись

Боркова Т.Н.

(фамилия, имя, отчество)

Уведомлен о начале проверки **(заполняется при проведении выездной проверки)**

19.02 2021 г

(дата)

подпись

Боркова Т.Н.

(фамилия, имя, отчество)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо (а), проводившие проверку: Дьякова Ольга Петровна (руководитель группы)- главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Нижегородской области в Лукояновском, Б.Болдинском, Гагинском, Починковском, Шатковском районах, Голубкина Марина Геннадиевна -заместитель начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Нижегородской области в Лукояновском, Б.Болдинском, Гагинском, Починковском, Шатковском районах.

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку;

с привлечением к участию в проверке экспертов, представителей экспертной организации – филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в городском округе город Арзамас, Арзамасском, Ардатовском, Вадском, Дивеевском, Лукояновском, Большеболдинском, Гагинском, Починковском, Шатковском районах, городском округе город Первомайск»: Маслова Татьяна Вячеславовна главный врач филиала.

ИЛЦ, Аттестат аккредитации ИЛЦ № RA.RU.510267 от 15.07.2016 г.:

Сережкина Валентина Александровна – заведующая отделом лабораторного обеспечения; Латникова Наталья Николаевна – врач по СГЛИ; Зайцева Наталья Сергеевна – врач по СГЛИ; Мамчич Элеонора Анатольевна – биолог; Харитоновна Светлана Сергеевна – биолог; Рыженкова Марина Николаевна – помощник врача по общей гигиене; Попова Светлана Владимировна – фельдшер-лаборант; Николаева Наталья Викторовна – фельдшер-лаборант; Потанина Юлия Витальевна – оператор по сбору и передаче информации;

ОИ, Аттестат аккредитации Органа инспекции ФБУЗ № RA.RU.710007 от 20.08.2015 года выдан Федеральной службой по аккредитации.

Троицкая Марина Владимировна - заведующая отделом гигиены и эпидемиологии (заместитель Руководителя ОИ), Ткаченко Оксана Владимировна - врач по общей гигиене.

ИЛЦ ФБУЗ, Аттестат аккредитации ИЛЦ ФБУЗ № РОСС RU.0001.510128 от 15.09.2016 года выдан Федеральной службой по аккредитации.

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)

При проведении проверки присутствовали: директор ГБУ «Починковский дом-интернат для престарелых и инвалидов» Боркова Татьяна Николаевна.

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

В ходе проведения проверки:

Государственное бюджетное учреждение «Починковский дом-интернат для престарелых и инвалидов» располагается по адресу: 607915, Нижегородская обл, Починковский район, с. Василев-Майдан, ул. 1 Мая, дом 28 А.

Тип учреждения- стационарный дом - интернат.

Дом –интернат функционирует с 1998 года, располагается в двухэтажном кирпичном здании с пристроем. Здание – приспособленное, санитарно- гигиеническое состояние – удовлетворительное.

Количество сотрудников- 30 человек, из них: 22 женщин, 8 мужчин.

Плановая мощность – 47 человек; фактическая – 35 человек, из них: 18 женщин, 17 мужчин.

Ведомственная принадлежность- Министерство социальной политики Нижегородской области.

В ГБУ «Починковский дом-интернат для престарелых и инвалидов» имеется программа производственного контроля, назначено лицо, ответственное за проведение производственного контроля. В 2020 году осуществлялся производственный контроль с проведением лабораторных исследований.

Зонирование территории имеется; озеленение представлено садовыми кустарниками.

В ГБУ «Починковский дом-интернат для престарелых и инвалидов» имеются следующие хозяйственно - бытовые постройки: газовая котельная, гаражи, склад.

Отходы: контейнерная площадка оборудована- имеет твердое покрытие, имеется ограждение с 3-х сторон, очистка проводится по договору №Н-Д/7227/2021 от 02.02.2021 года (региональный оператор ООО «МСК-НТ»); имеются 3 контейнера с крышками, контейнеры промаркированы по классам (класс А-2 шт; класс Б-1 шт).

В доме-интернате проводится разделение отходов по классам А и Б; имеется лицо, ответственное за сбор и утилизацию отходов; разработана и утверждена система сбора, временного хранения и удаления отходов различных классов опасности в соответствии с требованиями действующих нормативных документов.

В ГБУ «Починковский дом-интернат для престарелых и инвалидов» заключены договора:

- договор на оказание услуг № 26 от 11.01.2021 года с ГБУЗ НО «Шатковская ЦРБ» (дезобработка постельного белья в дезкамере);
- договор № ЭП21-0296 от 18.01.2021 года с ООО «Экоперспектива» (на отработанные ртутные люминесцентные лампы; термометры медицинские и т.д).
- договор №215/М на оказание услуг по вывозу и обезвреживанию медицинских отходов класса Б от 08.02.2021г с ООО «МЕДЭКОСЕРВИС».

Санитарно-эпидемиологическая оценка функциональных подразделений учреждения соцобеспечения:

В доме-интернате имеется следующий набор помещений:

Первый этаж:

- Приемно-карантинное отделение , имеется отдельный вход. Набор помещений приемно-карантинного отделения включает: кабинет врача, изолятор, две палаты (мужскую и женскую), ванную комнату, туалет. Палаты (мужская и женская) приемно-карантинного отделения представляют собой одноместные палаты с санитарным узлом (унитазом и умывальником в шлюзе). Отделка помещений выполнена в соответствии с требованиями санитарных правил: стены окрашены, полы- линолеум. Ванная комната, туалет: стены, пол- плитка. Уборочный инвентарь в приемно-карантинном отделении промаркирован и хранится в отдельном шкафу. Инвентарь для туалета промаркирован, хранится отдельно.
- Служебный туалет- висит аншлаг «сними санитарную одежду!», имеются бумажные полотенца, полотенцесушитель.
- Туалет для опекаемых- установлен один санузел, имеются бумажные полотенца, полотенцесушитель; водоснабжение: холодное, горячее.
- Ванная.
- Столовая.
- Склад продуктов
- Комната сестры-хозяйки.
- Жилые комнаты: опекаемые проживают в 4 комнатах; из них- 2 комнаты двухместные (№21, №22); 2 комнаты – трехместные (№19, №20). В комнатах на первом этаже проживают маломобильные опекаемые.
- Комната отдыха- помещение светлое, теплое. В ней располагаются: мягкая мебель, стулья, телевизор. Влажная уборка проводится регулярно.

Второй этаж:

- Ванная
- Туалет мужской- на один унитаз, имеется один умывальник, санитарно-техническое оборудование находится в исправном состоянии, имеется полотенцесушитель.
- Туалет женский- на два унитаза, между ними установлена перегородка, имеется один умывальник, санитарно-техническое оборудование находится в исправном состоянии, имеется полотенцесушитель.
- Санитарная комната – имеется три умывальника, отделка помещения соответствует требованиям санитарных правил.
- Кабинет директора;
- Бухгалтерия;
- Жилые комнаты: опекаемые проживают в 14 комнатах; из них- 7 комнат двухместные (№3, №5, №6, №7, №11, №12, №14); 5 комнат – трехместные(№2, №15, №16; №17; №18); одна комната четырехместная (№8); одна комната одноместная (№13). На момент проверки: в комнате №13 опекаемые не проживают; в комнатах №3, №5, №6, №7, №14, №15, №16, №17- проживают по 2 человека; в комнате №2- проживает 1 человек; в комнатах №8, №11, №12, №18 проживают по 1 человеку.
- Кабинет завхоза.
- Молельная комната.

Подвальное помещение:

- Прачечная- отделка помещения соответствует требованиям санитарных правил.

Отделка жилых комнат выполнена материалами, допускающими уборку влажным способом с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Жилые комнаты оборудованы кроватями, столами, тумбочками. Каждый проживающий обеспечен постельными принадлежностями, постельным бельем и полотенцами. Шкафы для хранения домашней одежды установлены в комнатах № № 6,11,12,14, 16,7, 8 (второй этаж) и в тамбуре комнат №21-№22 установлено четыре шкафа для хранения домашней одежды (первый этаж), Комната сестры-хозяйки оборудована стеллажами для хранения чистого белья опекаемых, на полках имеется маркировка по Ф.И.О. Имеются графики проведения текущих, генеральных уборок и проведения санитарного дня. Уборочный инвентарь промаркирован; имеется в достаточном количестве; хранится в отдельных шкафчиках, установленных на первом и втором этажах.

Имеются графики проветривания помещений.

Оборудование для создания безбарьерной среды- имеется

Санитарно-эпидемиологическая оценка инженерного обеспечения:

Водоснабжение: холодное- централизованное от сельского водопровода; горячее- централизованное от газовой котельной. Имеется договор №ОВ-14/021 на отпуск воды по прибору учета от 03.02.2021 года с ООО «Управляющая компания Водник» (холодное водоснабжение).

Качество воды питьевой централизованного водоснабжения, отобранной 04.03.2021г. из в/крана пищеблока, моечной, процедурного кабинета ГБУ «Починковский дом-интернат для престарелых и инвалидов», расположенного по адресу Нижегородская обл., Починковский район, с. Василев-Майдан, ул. 1 Мая, дом 28 а не соответствует требованиям таб. 3.1 главы 3 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и(или) безвредности для человека факторов среды обитания» по органолептическим показателям, а именно: мутность при нормативе не более 2,6 ЕМФ, составляет: в/кран пищеблока- $4,6 \pm 0,9$ ЕМФ; в/кран моечной- $4,5 \pm 0,9$ ЕМФ; в/кран процедурного кабинета- $4,1 \pm 0,8$ ЕМФ; (протоколы испытаний воды №2251, №2252, №2253 от 05.03.2021г.).

Канализование: децентрализованное в выгребные ямы. Имеется договор №046-21к на оказание услуг по откачке и вывозу сточных вод от 18.01.2021 года с ОАО «УК ЖКХ Починковского района».

Отопление: газовое от собственной котельной. По данным замеров измеренные параметры микроклимата отвечают требованиям санитарных правил.

Вентиляция: естественная (форточки). В прачечной- приточно-вытяжная вентиляция с механическим побуждением (установлены вентиляторы). В процедурном кабинете – механическая приточно-вытяжная (акт проверки газоотводящих систем помещения процедурного кабинета от 20.02.2021 года Лукояновского ГО ВДПО).

Освещение: естественное и искусственное (л.н; л.л). По данным замеров измеренные параметры искусственной освещенности отвечают требованиям санитарных правил.

Помывка опекаемых проводится в ваннных комнатах на первом и втором этажах; вода – горячая и холодная. В ванной на первом этаже установлены две ванны, раковина, унитаз. В ванной на втором этаже установлена одна ванна, душевой поддон, раковина. Помывка осуществляется по графику. В ванной комнате, для помывки опекаемых используются 10 мочалок, дезинфекция осуществляется, соблюдается принцип индивидуальности. Имеется график дезинфекции мочалок.

Стирка белья проводится в помещении прачечной, расположенном в подвале здания. Имеется два входа: «чистое белье» и «грязное белье».

Для стирки имеются две стиральные машины; для полоскания и замачивания применяются промаркированные емкости. Сбором грязного белья занимается санитарка, для сбора грязного белья используются мешки, подвергающиеся дезинфекции.

В прачечной для приготовления дезинфицирующих средств необходимых концентраций применяются мерные емкости.

Смена белья проводится 1 раз в семь дней и по мере загрязнения. Белье имеется в достаточном количестве (постельное, сменное белье - халаты, сорочки, рубашки).

В помещении прачечной хранение санитарной и домашней одежды персонала упорядочено.

Заключен договор № 18/01-21 на проведение дезинсекционных и дератизационных работ от 18.01.2021 года с ИП Тюлиным К.Е.(ИНН 524308486161, ОГРНИП: 319527500130930 от 15.11.2019г). Кратность проведения обработок от грызунов-12-тикратно (ежемесячно). Субъективных признаков заселенности объекта грызунами не обнаружено: наличие следов жизнедеятельности грызунов (норы, помет, погрызы)- не имеется. По данным администрации и ИП Тюлина К.Е. наличие грызунов нет. Площадь объекта, подлежащая дератизации- 1424 кв.м., дератизация проводится на площади- 1424 кв.м.

№ пп	Перечень предъявляемых требований	Ключевые позиции	Фактические данные
1.	Наличие договора на проведение дератизации и дезинсекции мух	Указать номер и дату договора	Договор №18/01-21 от 18.01.21 г.
		С какой организацией заключен договор	ИП Тюлин К.Е.
		Площадь обработки по дератизации, кв.м	1424 кв.м.
		Площадь обработки по дезинсекции дезинсекции мух кв.м	1424 кв.м. 1424 кв.м.
2.	Кратность обработки, подтвержденная актами сдачи-приёмки выполненных работ	1 раз в месяц/ 1 раз в квартал	1 раз в месяц
3.	Субъективная оценка заселенности объекта грызунами	Наличие следов жизнедеятельности грызунов (норы, помет, погрызы): не имеются / имеются - какие	Не имеются
		Наличие жалоб на грызунов (есть/нет)	нет
		Как часто появляются грызуны (указать частоту появления грызунов)	осень
4.	Субъективная оценка заселенности насекомыми	Визуальное наличие насекомых, каких	нет
		Наличие жалоб на наличие насекомых (есть / нет)	нет
5.	Объективная оценка	Наличие контрольно-следовых площадок	16
		Наличие разложенной приманки (долговременных точек отравления)	22
		Поедание грызунами отравленной приманки	не имеется
6.	Кто раскладывает отравленную приманку (дезинфектор или работник учреждения (завхоз)		медицинский дезинфектор
7.	Кто убирает остатки приманки и утилизирует грызунов (дезинфектор или работник учреждения (завхоз)		медицинский дезинфектор
8.	Доступность разложенной приманки для персонала и посетителей (больных)		нет
9.	Проведение инженерно-технических мероприятий	Плотное закрытие окон и дверей	да
		Наличие решеток на вентиляции и водостоках	да
		Грызунопроницаемость объекта (норы, трещины, отверстия)	нет

		Использование охранно-защитных дератизационных систем	нет
		Свободный доступ к подсобным помещениям с целью исключения условий для укрытия грызунов	да
10.	Проведение санитарно-гигиенических мероприятий	Санитарное состояние объекта (удовл./неуд.)	удовлетворительное
		Состояние подвалов и подсобных помещений (захламленность, наличие подтоплений)	удовлетворительное наличие подтоплений нет
		Состояние прилегающей территории (удовл./неуд.)	удовлетворительное
		Асфальтирование (бетонирование) контейнерных площадок, их санитарное состояние	бетонированная
		Ежедневный вывоз мусора (да/нет)	еженедельный
		Плотно закрывающиеся контейнеры для пищевых отходов (имеются; не имеются; имеются, но не закрытые)	имеются
11.	Контроль эффективности проводимых дезинсекционных и дератизационных мероприятий (по последним данным)	От грызунов:	
		Объект заселен (да/нет)	нет
		Объект освобождён (да/нет)	да
		От насекомых:	
		Объект заселен (да/нет)	нет
		Объект освобождён (да/нет)	да
Нарушений не выявлено.			

Подлежало медицинскому осмотру в 2020 году-37 человек, из них женщин- 28, прошло- 37 человек, из них женщин-28 (заключительный акт по результатам проведенного периодического медицинского осмотра (обследования) работников от 04.09.2021 года).

Имеется приказ №12 от 01.02.2021 года «О проведении периодического осмотра работников». Имеются: журнал учета направлений на ПМО и заключений о профпригодности; график прохождения периодического медосмотра (обследования) работников ГБУ «Починковский дом –интернат для престарелых и инвалидов» в 2021 году. Договор на проведение предварительных и периодических медицинских осмотров- имеется. (договор №2 возмездного оказания медицинских услуг от 28.01.2021 года, договор №1-БИ от 28.01.2021 года на оказание платных медицинских услуг с ГБУЗ НО «Починковская ЦРБ»).

В ГБУ «Починковский дом –интернат для престарелых и инвалидов» имеется приказ №26 от 20.04.2020 года «Об утверждении комплекса мер на случай выявления факта заболевания

COVID-19 в ГБУ «Починковский дом-интернат». В помещениях ГБУ «Починковский дом-интернат» установлено оборудование по обеззараживанию воздуха- 22 рециркулятора.

Представлена лицензия на медицинский вид деятельности №ЛО-52-01-006733 от 09.01.2020 года на вид деятельности: работы и услуги по специальности сестринское дело, вакцинации, организации здравоохранения и общественному здоровью, терапии, гериатрии.

В штате организации врача нет, имеется 1 старшая медсестра, 3 медсестры и фельдшер. Состав медицинского блока входят кабинет старшей медсестры (14,6 м кв.), комната медперсонала (15,4 м.кв.), процедурный кабинет (11,1 м.кв), кабинет врача (7,6 м кв.), 2 изолятора на 1 койку каждый (площадь 7,8 и 7,9 м кв. соответственно), тамбур приспособлен для перемещения инвалидов-колясочников (7,6 м кв.), вестибюль – 7,23 м.кв.

Процедурный кабинет, изоляторы оснащены разводкой водопроводной воды и внутренней канализации. В процедурном кабинете имеется проточная горячая вода от газовой котельной. Отделка и оборудование процедурного кабинета соответствует требованиям санитарных правил. В процедурном кабинете в октябре 2013 года оборудована принудительная приточно-вытяжная вентиляция. Вентиляционная система в рабочем состоянии.

Журнал карантинного отделения ведётся. В 2020 году поступили 6 человек, в 2021 году поступило 2 человека (по состоянию на 10.03.2021г). Прием поступающих в организацию социального обслуживания по уходу с обеспечением проживания осуществляется в соответствии с требованиями п. 9.43 СП 2.1.3678-20.

Организация питания.

Организовано пятиразовое питание. На момент проверки питаются 35 человек. Накопительная ведомость ведётся. Средняя калорийность и соотношение белков, жиров и углеводов за месяц подсчитываются.

Контроль за соблюдением правил хранения и сроков годности пищевых продуктов проводится. Скоропортящиеся продукты в тумбочках не хранятся. Продукты на момент проверки в холодильном оборудовании не хранятся. Холодильники отключены.

Суточные пробы хранятся правильно, в полном объёме. Сроки хранения суточных проб соблюдаются.

Технологические карты представлены на весь ассортимент блюд. Запрещённые блюда в пищеблоке не изготавливаются.

В пищеблоке не разработан и внедрен производственный контроль, программа производственного контроля основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points) в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания).

Столовая и пищеблок расположено в левом крыле первого этажа двухэтажного здания. Склад для сыпучих продуктов и пищеблок в двух несвязанных между собой помещениях. Склад для сыпучих продуктов оборудован подтоварниками и стеллажами. Стены покрашены масляной краской, полы выполнены плиткой.

На складе термометр для контроля температуры имеется.

Условия и сроки хранения пищевых продуктов соблюдаются. Маркировочные ярлыки сохраняются до окончания срока хранения пищевых продуктов.

Пищеблок работает с полным циклом обработки сырья.

Водоснабжение централизованное. Горячее от электронагревателя. Горячая вода подведена ко всем моечным ваннам, в том числе к умывальникам в обеденном зале. Воды холодной и горячей питьевого качества достаточно. Канализация в существующий выгреб.

Все имеющиеся моечные ванны в пищеблоке подсоединены к канализации с воздушными разрывами.

Вентиляция. В пищеблоке имеется естественная общеобменная вентиляция.

Над электроплитами локальная вытяжная вентиляция с механическим побуждением. Имеется следующий набор помещений, и расположенным в них оборудованием:

- Бытовка. Установлен бытовой холодильник для хранения суточных проб В шкафах хранение санитарной и домашней одежды упорядочено.

- Склад для запаса кухонной и столовой посуды, запаса дезинфицирующих и моющих средств, оборудованный стеллажами и полками.
- Склад для скоропортящихся продуктов с установленным холодильным оборудованием суточного хранения продуктов: 3 морозильных ларя, 2 бытовых холодильника, 1 холодильный шкаф.
- Цех обработки сырой продукции – мяса и рыбы, с установленными электромясорубкой, разделочным столом, моечной ванной.
- Цех для обработки сырых овощей.
- Кухня. Установлены 2 четырёхконфорочные электроплиты, 1 духовой шкаф, разделочные столы. Всё имеющееся оборудование в рабочем состоянии. Имеется моечная ванна для обработки продуктов.
- Моечная. Здесь установлены трёхсекционная мойка для мытья столовой посуды, моечная ванна для кухонной посуды.
- Обеденный зал на 24 посадочных места с 2 умывальниками на входе..

Отделка помещений. В складских помещениях стены покрашены, полы выполнены плиткой; в кухне и мясо-рыбной и овощной заготовочных, бытовке стены на высоту 1,7 м и полы выполнены плиткой.

Расположение оборудования и инвентаря обеспечивает соблюдение поточности технологического процесса и исключает перекрёст сырья и готовой продукции.

Холодильного оборудования достаточно.

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

Все ёмкости, используемые на пищеблоке для пищевых продуктов, промаркированы.

Сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов (сертификаты или декларации соответствия или сведения о них) представлены на все продукты питания. Температурный режим, сроки хранения, товарное соседство соблюдаются. Сроки хранения заготовок и полуфабрикатов соблюдаются. Режим тепловой обработки блюд, условия хранения и сроки реализации готовых блюд соблюдаются..

Моющих и дезинфицирующих средств достаточно. Дезинфицирующее средство «Жавель-Солид». Уборочного инвентаря достаточно.

Хранение уборочного инвентаря упорядочено. Весь уборочный инвентарь промаркирован.

Для сбора пищевых отходов используется промаркированное ведро с крышкой.

Личные медицинские книжки представлены на весь персонал. Полнота и кратность медицинского осмотра персоналом соблюдается.

Спецодеждой обеспечены, личную гигиену соблюдают.

Хранение личной и санитарной одежды упорядочено.

Журналы Бракеражный, входного контроля сырья, контроля температуры холодильного оборудования ведутся регулярно.

На пищеблоке грызунов и следов их пребывания, насекомых не обнаружено.

При проведении лабораторных испытаний обеда из трёх блюд: супа «Крестьянского», макарон отварных с запечённой котлетой, компота из сухофруктов на калорийность (протокол испытаний пищевых продуктов №2204-2206 от 09.03.2021г.)

не соответствуют требованиям МУ Минздрава СССР от 29.12.1986 №4237-86 «Методических указаний по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах»

- Суп «Крестьянский» по показателям: белки+углеводы. Содержание белки+углеводы выше предела допустимых отклонений, белки+углеводы % отклонения белков+углеводы +6,28
- Макароны отварные с запеченной котлетой по показателям: калорийность, белки+углеводы, жиры. Содержание калорийности выше предела допустимых отклонений - % отклонения +12,73%. Содержание белки+углеводы выше предела допустимых отклонений - % отклонения белков+углеводы +15,60; содержание жиров выше предела допустимых отклонений, % отклонения жиров – 8,51;

При нормативе не более ± 5 %).

Знаки о запрете курения имеются. На территории ГБУ «Починковский дом-интернат для престарелых и инвалидов» оборудовано место для курения.

В ходе проверки фотосъемка и видеосъемка не проводилась.

Результаты лабораторно-инструментальных исследований выполненных в ходе мероприятий по контролю:

Готовое блюдо - щи из капусты (протокол испытаний пищевых продуктов: №2474 от 15.03.2021г.) по исследованным микробиологическим показателям соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), утв.решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. №880, пр.1 пр.2 п.1.8

Готовое блюдо - картофель жареный (протокол испытаний пищевых продуктов: №2475 от 15.03.2021г.) по исследованным микробиологическим показателям соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), утв.решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. №880, пр.1 пр.2 п.1.8

Готовое блюдо - курица отварная (протокол испытаний пищевых продуктов: №2476 от 15.03.2021г.) по исследованным микробиологическим показателям соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), утв.решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. №880, пр.1 пр.2 п.1.8

Пищевой продукт – капуста свежая белокочанная (протокол испытаний пищевых продуктов: №2212 от 05.03.2021г.) по исследованным паразитологическим показателям соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), утв.решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. №880, гл.2,ст.7,п.11

Пищевой продукт – Сыр «Пошехонский» м.д.ж.45% (протокол испытаний пищевых продуктов: №2211 от 10.03.2021г.) по исследованным физико-химическим показателям соответствует требованиям гигиенических нормативов

Пищевой продукт – Соль йодированная (протокол испытаний пищевых продуктов: №2210 от 09.03.2021г.) по исследованным санитарно-химическим показателям соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), утв.решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. №880, пр.3п.9

Пищевой продукт – Лук репчатый (протокол испытаний пищевых продуктов: №2209 от 09.03.2021г.) по исследованным санитарно-химическим и паразитологическим показателям соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), утв.решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. №880, гл.2,ст.7,п.11 СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» пр.1.п.1.6

Пищевой продукт – Молоко питьевое ультрапастеризованное 3,2% (протокол испытаний пищевых продуктов: №2208 от 12.03.2021г.) по исследованным физико-химическим и микробиологическим показателям соответствует требованиям гигиенических нормативов

Пищевой продукт – котлета запеченная (протокол испытаний пищевых продуктов: №2207 от 05.03.2021г.) по исследованным показателям на термическую обработку соответствует требованиям гигиенических нормативов

Смывы с поверхностей (протокол испытаний смывов №2248-2250 от 09.03.2021г.) по исследованным микробиологическим показателям(Сальмонеллы) соответствует требованиям МУ 4.2.2723-10 Методических указаний «Лабораторная диагностика сальмонеллез, обнаружение сальмонелл в пищевых продуктах и объектах окружающей среды»

Смывы с поверхностей (протокол испытаний смывов №2243-2247 от 05.03.2021г.) по исследованным микробиологическим показателям(яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших) соответствует требованиям СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитологических болезней на территории Российской Федерации» СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза»

Смывы с поверхностей (протокол испытаний смывов №2223-2242 от 05.03.2021г.) по исследованным микробиологическим показателям(БГКП) соответствует требованиям

Методических рекомендаций МР 4.2.0220-20 «Методические санитарно-эпидемиологические исследования микробной обсемененности объектов внешней среды»

Смывы с поверхностей (протокол испытаний смывов №2213-2222 от 09.03.2021г.) по исследованным микробиологическим показателям (*S.aureus*) соответствует требованиям СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»

Вода питьевая централизованного водоснабжения (протокол испытаний воды №2253 от 05.03.2021г.) по исследованным микробиологическим и санитарно-химическим показателям соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания **не соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания по показателям: Мутность (результат $4,1 \pm 0,8$, норматив – не более 2,6 ЕМФ)**

Вода питьевая централизованного водоснабжения (протокол испытаний воды №2252 от 05.03.2021г.) по исследованным микробиологическим и санитарно-химическим показателям соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания **не соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания по показателям: Мутность (результат $4,5 \pm 0,9$, норматив – не более 2,6 ЕМФ)**

Вода питьевая централизованного водоснабжения (протокол испытаний воды №2251 от 05.03.2021г.) по исследованным микробиологическим и санитарно-химическим показателям соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания **не соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания по показателям: Мутность (результат $4,6 \pm 0,9$, норматив – не более 2,6 ЕМФ)**

Измерения параметров микроклимата (протокол измерений параметров микроклимата в помещениях №78-ФФ от 10.03.2021г.), по исследованным показателям соответствуют требованиям СанПиН 1.2.3658-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания

Измерения искусственной освещенности (протокол измерения искусственной освещенности №79-ФФ от 10.03.2021г.), по исследованным показателям соответствуют требованиям СанПиН 1.2.3658-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания.

Непищевой продукт – дезинфицирующее средство «Жавель Солид» (протокол испытаний непищевых продуктов: №2254 от 05.03.2021г.) по исследованным санитарно-химическим показателям соответствует требованиям Инструкция МУ №11-3/150-09 по применению и методам контроля качества дезинфицирующего средства «Жавель Солид» фирмы Жазол (Франция)

Калорийность пищевых продуктов (протокол испытаний пищевых продуктов №2204-2206 от 09.03.2021г.) соответствуют требованиям МУ Минздрава СССР от 29.12.1986 №4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах», а именно:

-Суп «Крестьянский» по показателям: -калорийность, жиры;

-Компот из сухофруктов по показателям: калорийность, белки+углеводы

не соответствуют требованиям МУ Минздрава СССР от 29.12.1986 №4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах»

-Суп «Крестьянский» по показателям: белки+углеводы. Содержание белки+углеводы выше предела допустимых отклонений, белки+углеводы % отклонения белков+углеводы +6,28

-Макаронны отварные с запеченной котлетой по показателям: калорийность, белки+углеводы, жиры. Содержание калорийности выше предела допустимых отклонений - % отклонения +12,73%; содержание белки+углеводы выше предела допустимых отклонений, белки+углеводы % отклонения белков+углеводы +15,60; содержание жиров выше предела допустимых отклонений, жиры % отклонения жиров – 8,51; при нормативе не более ± 5 %).

✓ выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

Выявлены нарушения

Нарушаются Санитарные правила 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»:

1. В пищеблоке не разработан и внедрен производственный контроль, программа производственного контроля основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points) в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания) п.2.1.
2. Рацион питания - фактическая калорийности обеда от 04.03.2021 г. по химическому составу не соответствует заявленному. При проведении лабораторных испытаний обеда из трёх блюд: супа «Крестьянского», макарон отварных с запечённой котлетой, компота их сухофруктов на калорийность (протокол испытаний пищевых продуктов №2204-2206 от 09.03.2021г.) не соответствуют требованиям МУ Минздрава СССР от 29.12.1986 №4237-86 «Методических указаний по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах»
 - Суп «Крестьянский» по показателям: белки+углеводы. Содержание белки+углеводы выше предела допустимых отклонений, белки+углеводы % отклонения +6,28%, при нормативе не более ± 5 %.
 - Макароны отварные с запеченной котлетой по показателям: калорийность, белки+углеводы, жиры. Содержание калорийности выше предела допустимых отклонений - % отклонения +12,73%. Содержание белки+углеводы выше предела допустимых отклонений - % отклонения белков+углеводы +15,60; содержание жиров выше предела допустимых отклонений, % отклонения жиров – 8,51%, при нормативе не более ± 5 %. п.7.1.2.

Нарушаются СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условий деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг» абз. 1 п. 2.3; СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и(или) безвредности для человека факторов среды обитания» таб. 3.1 главы 3;

3. Качество воды питьевой централизованного водоснабжения, отобранной 04.03.2021г. из в/крана пищеблока, моечной, процедурного кабинета ГБУ «Починковский дом-интернат для престарелых и инвалидов», расположенного по адресу Нижегородская обл., Починковский район, с. Василев-Майдан, ул. 1 Мая, дом 28 «а» не соответствует требованиям таб. 3.1 главы 3 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и(или) безвредности для человека факторов среды обитания» по органолептическим показателям, а именно: мутность при нормативе не более 2,6 ЕМФ, составляет: в/кран пищеблока- $4,6 \pm 0,9$ ЕМФ; в/кран моечной- $4,5 \pm 0,9$ ЕМФ; в/кран процедурного кабинета- $4,1 \pm 0,8$ ЕМФ (протоколы испытаний воды №2251, №2252, №2253 от 05.03.2021г.).

Ответственной за выявленные нарушения (пункты №1, №2) является старшая медицинская сестра ГБУ «Починковский дом-интернат для престарелых и инвалидов» Климова Ольга Сергеевна.

Ответственной за выявленные нарушения (пункт №3) является директор ГБУ «Починковский дом-интернат для престарелых и инвалидов» Боркова Татьяна Николаевна.

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

- выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов): -----

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

нарушений не выявлено _____

(нужное отметить знаком ✓)

Просьба руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя об ознакомлении подлежащих проверке лиц с административным регламентом проведения мероприятий по контролю и порядком их проведения на объектах, используемых при осуществлении деятельности

- поступала

_____ (указать дату и время ознакомления, Ф.И.О. ознакомившегося лица)

- **не поступала**

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

Дьянова
_____ (подпись проверяющего)

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

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

_____ (подпись проверяющего)

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

Прилагаемые документы:

1. Информационное письмо филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в городском округе город Арзамас, Арзамасском, Ардатовском, Вадском, Дивеевском, Лукояновском, Большеболдинском, Гагинском, Починковском, Шатковском районах, городском округе город Первомайск» № 01-361 от 24.03.2021г;
2. Протоколы отбора образцов (проб) от 04.03.2021 года, от 10.03.2021 года филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в городском округе город Арзамас, Арзамасском, Ардатовском, Вадском, Дивеевском, Лукояновском, Большеболдинском, Гагинском, Починковском, Шатковском районах, городском округе город Первомайск»;
3. Экспертное заключение № 01-359 от 24.03.2021г филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в городском округе город Арзамас, Арзамасском, Ардатовском, Вадском, Дивеевском, Лукояновском, Большеболдинском, Гагинском, Починковском, Шатковском районах, городском округе город Первомайск» на 4-х л;
4. Экспертное заключение № 01-360 от 24.03.2021г филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в городском округе город Арзамас, Арзамасском, Ардатовском, Вадском, Дивеевском, Лукояновском, Большеболдинском, Гагинском, Починковском, Шатковском районах, городском округе город Первомайск» на 3 -х л;
5. Протоколы: измерений параметров микроклимата в помещениях №78ФФ м от 10.03.2021г; измерения искусственной освещенности №79-ФФ от 10.03.2021г; испытаний смывов №2248-2250 от 09.03.2021 г, №2243-2247 от 05.03.2021г, №2223-2242 от 05.03.2021г, №2213-2222 от 09.03.2021г ; испытаний пищевых продуктов №2474, №2475, №2476 от 15.03.2021 г.; испытаний воды №2251, № 2252, №2253 от 05.03.2021 г.; испытаний непищевой продукции

№2254 от 05.03.2021 г; испытаний пищевых продуктов №2212 от 05.03.2021 г, №2211 от 10.03.2021 г, №2209, №2210 от 09.03.2021г, № 2208 от 12.03.2021 г., №2207 от 05.03.2021г, №2204-2206 от 09.03.2021г, результаты расчета калорийности по протоколу испытаний №2204-2206 от 09.03.2021г.

6. филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в городском округе город Арзамас, Арзамасском, Ардатовском, Вадском, Дивеевском, Лукояновском, Большеболдинском, Гагинском, Починковском, Шатковском районах, городском округе город Первомайск»;
7. Справка о заселенности грызунами;
8. Предписание об устранении выявленных нарушений 21210659 от 29.03.2021 года.
9. Объяснение к акту.

(документы или их копии, связанные с результатами проверки, в том числе (при их наличии) протоколы отбора образцов (проб) продукции, обследования объектов окружающей среды и объектов производственной среды, протоколы (заключения) проведенных исследований (испытаний) и экспертиз, объяснения работников юридического лица, работников индивидуального предпринимателя, на которых возлагается ответственность за нарушения обязательных требований, предписания об устранении выявленных нарушений)

Подписи лиц, проводивших проверку: М.Г. Голубкина

О.П. Дьякова

Дьякова

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

Боркова Татьяна Николаевна.

директор ГБУ «Починковский дом-интернат для престарелых и инвалидов»

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

« 29 » марта 20 21 г.

Боркова
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

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

В соответствии с частью 12 статьи 16 Федерального закона от 26.12.2008 N 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля" разъясняю, что в случае несогласия с фактами, выводами, предложениями, изложенными в акте проверки, либо с выданным предписанием об устранении выявленных нарушений в течение пятнадцати дней с даты получения акта проверки юридическое лицо, индивидуальный предприниматель, в отношении которого проведена проверка, вправе представить в соответствующий орган государственного контроля (надзора) в письменной форме возражения в отношении акта проверки и (или) выданного предписания об устранении выявленных нарушений в целом или его отдельных положений с приложением документов, подтверждающих обоснованность таких возражений, или их заверенные копии либо в согласованный срок передать их в орган государственного контроля (надзора).

Положения части 12 статьи 16 Федерального закона от 26.12.2008 N 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля" мне разъяснены и понятны.

Боркова

Боркова Татьяна Николаевна.

директор ГБУ «Починковский дом-интернат для престарелых и инвалидов»

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

его уполномоченного представителя, подпись)