

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора в по Ульяновской области в г. Дмитровграде
(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

Г. Дмитровград ул., Мелекесская,
д.39
(место составления акта)

“ 19 ” марта 20 20 г.
(дата составления акта)
14 ч.00 мин.
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

**органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля
юридического лица**

№ 000418-РП

По адресу/адресам: Ульяновская область, Мелекесский район, с. Бригадировка, ул. Курортное шоссе, д.2

(место проведения проверки)

На основании: распоряжения № 000418-РП от 19.02.2020

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена внеплановая выездная

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

Областного государственного автономного учреждения социального обслуживания
«Психоневрологический интернат «Союз» в с. Бригадировка» (ОГАУСО ПНИ «Союз»)

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

Дата и время проведения проверки:

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

Общая продолжительность проверки: с 25.02.2020г. по 17.03.2020 г. (15 рабочих дней)

(рабочих дней часов)

26.02.2020 с 10-00 до 12-00 осмотр помещений и территорий ОГАУСО ПНИ «Союз» по адресу: Ульяновская область, Мелекесский район, с. Бригадировка, Курортное шоссе, д.2.

28.02.2019 с 10-00 до 13-00 осмотр помещений и территорий ОГАУСО ПНИ «Союз» по адресу: Ульяновская область, Мелекесский район, с. Бригадировка, Курортное шоссе, д.2 с отбором проб для лабораторных исследований.

С 29.02.2020 по 19.03.2020 проведение лабораторных исследований с оформлением протоколов испытаний и заключения по результатам лабораторных исследований (микробиологические исследования: вода питьевая-1 проба, стерильность-10 проб, смывы на БГКП-10 проб, готовая продукция на соответствие ТР ТС 201/2011 «О безопасности пищевой продукции» - пробы; санитарно-химические исследования: вода питьевая-1 проба, дез.средство-2 пробы, готовое блюдо на калорийность – 1 проба, пищевая продукция на соответствие ТР ТС 021/2011 – 3 пробы, овощи на содержание на соответствие ТР ТС 021/2011, на содержание пестицидов, нитратов, солей тяжелых металлов-1 проба, 1 проба молочной продукции на показатели идентификации (определение жирно-кислотного состава молочного жира, фитостерина) на соответствие ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013, 1 проба мяса сырого на соответствие ТР ТС 021/2011, в том числе на содержание антибиотиков; 1 рацион питания на определение полноты вложения и энергетической ценности; физические исследования: ЭМИ- 4, микроклимат-10, освещенность-10; паразитологические исследования: смывы на я/г – 10 проб; радиологические исследования-10 замеров).

19.03.2020 - оформление акта проверки.

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Ульяновской области в г.Димитровграде по в г. Димитровграде, ул.Мелекесская, 39, г.Димитровград Ульяновской области
(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы): (заполняется при проведении выездной проверки):

Директор ОГАУСО ПНИ «Союз» Захаров Г.В. 19.02.2020 г. в 09 час.00 мин. 

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку: главный специалист-эксперт ТО Управления Роспотребнадзора по Ульяновской области в г.Димитровграде Парносова Наталья Сергеевна, помощники санитарного врача филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Ульяновской области в г. Димитровграде» Нугманова Светлана Рафаэловна, Архипова Елена Ивановна (аттестат аккредитации RA.RU.710027 от 23.04.2015 г., выданный Федеральной службы по аккредитации; аттестат аккредитации RA.RU.510135 от 28.03.2016 г., выданный Федеральной службы по аккредитации)

(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 ОГАУСО ПНИ «Союз» Захаров Геннадий Васильевич

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), 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)

Проверка ОГАУСО ПНИ «Союз» с выездом на место проведена с целью исполнения приказа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 12.02.2020 г. №84 «О проведении внеплановых проверок деятельности психоневрологических интернатов», изданного во исполнение поручения Правительства Российской Федерации от 03.02.2020 № ТГ-П12-580.

В ходе проведения проверки установлено следующее:

Областное государственное автономного учреждения социального обслуживания «Психоневрологический интернат «Союз» в с. Бригадировка» расположено по адресу: Ульяновская область, Мелекесский район, с. Бригадировка, ул. Курортное шоссе, д.2 (ИНН 73100092070, ОГРН 1047300464683).

Территория учреждения – благоустроена, подъездные пути заасфальтированы. На территории расположены здание пищеблока, административное здание, прачечная, КНС, четыре жилых корпуса, хозяйственный склад, здание клуба (в настоящее время не функционирует).

Для сбора мусора используются контейнеры, с закрывающимися крышками, расположенные за территорией учреждения. Сбор, размещение и обезвреживание промышленных отходов осуществляется ООО «Компания Приор» от 09.01.2020 №85.

Отопление-котельная.

Водоснабжение- 2 скважины, находятся в оперативном управлении ОГАУСО ПНИ «Союз» (свидетельство о государственной регистрации права 73-АА 185662 от 19.05.2011). Программа производственного контроля качества питьевой воды разработана и согласованна с территориальным органом санитарно-эпидемиологического надзора. Имеется санитарно-эпидемиологическое заключение на проект зон санитарной охраны источников водоснабжения.

Канализация – канализационно-насосная станция по сбору жидких отходов, вывоз осуществляется ООО «Ульяновский областной водоканал».

Санитарно-техническое состояние жилых помещений:

Жилые помещения расположены в 4 корпусах, оборудованы по коридорному типу. В трех корпусах проживают мужчины, в одном корпусе женщины. В комнатах проживает по 2-4 человека. Всего на момент проверки в интернате проживает 111 человек. Внутренняя отделка соответствует СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания». Хранение верхней одежды осуществляется в отдельных комнатах (кладовых), имеющихся в каждом корпусе. Кладовая также оборудована шкафами для хранения личных вещей, белья проживающих лиц. Каждый проживающий обеспечен постельными принадлежностями, полотенцами (для лица, ног, банное). Смена постельного белья осуществляется раз в неделю. Количество кроватей

соответствует количеству проживающих. На каждого проживающего в комнате выделена тумбочка, имеющие поверхности обеспечивающей возможность проведения влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Санитарные узлы общие на коридор. В туалетных комнатах предусматривается умывальная зона и зона санитарных кабин. В каждом корпусе имеется душевая комната, каждое помывочное место оборудовано резиновым ковриком с ребристой поверхностью.

Питание проживающих, осуществляется в столовой пищеблока. Для пациентов, не имеющих возможность, самостоятельно дойти до пищеблока, питание доставляется с пищеблока в корпус, осуществляется на базе буфетных раздаточных. Питание доставляется в специально выделенной обменной таре. В каждом корпусе имеется буфетные раздаточные, оборудованные мойками для мытья посуды, холодильным оборудованием.

Для хранения уборочного инвентаря в каждом корпусе предусмотрена отдельная комната. Уборочный инвентарь промаркирован с учетом вида уборочных работ и назначением помещений. Для уборки санузлов предусмотрен отдельный комплект уборочного инвентаря.

Прачечная. Сбор грязного белья в учреждении осуществляется в клеенчатые мешки с маркировкой «грязное белье» и передается в прачечную. Прачечная расположена в отдельном здании. Имеет следующий набор помещений: помещение приемки грязного белья, постирочная, гладильная, помещение для сушки белья, помещение для хранения белья. Оборудована 3 стиральными, одной сушильной и одной гладильной машиной. Стены и полы помещений отделаны облицовочной плиткой. Кладовые для хранения чистого белья оборудованы шкафами и стеллажами с гладкой поверхностью, допускающую обработку моющими и дезинфицирующими средствами. Поточность технологического процесса соблюдается. Приемка грязного и выдача чистого белья осуществляется через разные входы. Поточность процесса соблюдается.

Пищеблок размещен в отдельно стоящем здании. Имеет следующий набор помещений: столовая, варочный цех, овощной цех, цех приготовления хлебобулочных изделий, цех по разделке сырой продукции (рыба-мясо), моечная, помещение для холодильного оборудования. Поточность технологических процессов соблюдается. Внутренняя отделка: стены на высоту 1,6 м выполнены из облицовочной плитки, выше и потолок покрашены водоэмульсионной краской. Пол из водонепроницаемого материала. Техническое оборудование пищеблока: холодильников-3 (бытовые), в рабочем состоянии, термометрия холодильного оборудования ведется. На холодильном оборудовании имеется маркировка, хранение продуктов осуществляется в соответствии с маркировкой. Суточные пробы отобраны в полном объеме. Хранение суточных проб осуществляется в стеклянных емкостях герметично закрытых. Маркировка о наименовании пищи и дате приготовления имеется. Электроплиты на момент проверки в исправном состоянии. Производственные столы имеют покрытие стойкое к обработке дезинфицирующими средствами. Весь имеющийся кухонный инвентарь имеет соответствующую к применению маркировку. Чистая кухонная посуда и инвентарь хранится на стеллажах на высоте более 0,5 м от пола. Возле мойки вывешена инструкция по мытью посуды и по применению дезинфицирующего средства с указанием концентрации. В качестве дезинфицирующего средства используется Аналит.

Некачественно проводится уборка технологического оборудования и помещений пищеблока, на момент проверки в помещении мясного цеха холодильник и стена возле стола для приготовления теста в цехе для приготовления хлебобулочных изделий, грязные, что является нарушением п. 7.1 СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому режиму работы организаций социального обслуживания», п. 5.11 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». На момент проверки насекомых на пищеблоке не выявлено.

Разработано 7-ми дневное меню, утвержденное директором ОГАУСО ПНИ «Союз», согласно которому предусмотрено 4-х разовое питание пациентов (завтрак – горячее блюдо, горячий напиток, булка с маслом; обед-салат, первое, второе блюда, напиток, хлеб ржаной, пшеничный; полдник-напиток, выпечка; ужин-горячее блюдо, напиток, хлеб пшеничный, ржаной). Ежедневно предусмотрено обеспечение контингента мясом, молоком, овощами, предусмотрена выдача фруктов. Приготовление блюд осуществляется по технологическим картам.

Для обработки яиц имеется специально выделенная посуда с маркировкой.

Журналы здоровья, «С»-витаминизации и бракеража готовой продукции, бракеража ведется. Сотрудниками пищеблока предъявлены личные медицинские книжки, с отметкой о прохождении гигиенической подготовки и аттестации.

В ходе проверки продуктов с истекшим сроком годности не выявлено. На все имеющиеся в наличии пищевые продукты и продовольственное сырье представлены документы, подтверждающие их качество и безопасность.

Медицинский блок. Медицинский блок расположен в административном здании. Имеется отдельный вход. В состав мед. блока входит процедурный кабинет, кабинет медсестры, кабинет приема врача, приемно-карантинное отделение, 2 изолятора. Выборочно проверены медицинские карты

поступающих. В картах имеются результаты обследования на туберкулез, результаты лабораторных исследований, на группу возбудителей кишечных инфекций, яйца гельминтов, дифтерию, инфекции, передающихся половым путем, справка об отсутствии контактов с инфекционными больными по месту проживания в течение 21 дня до поступления в организацию.

Не проводится иммунизация против вирусного гепатита А и шигеллезом сотрудникам пищеблока, что является нарушением п.8.13 СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому режиму работы организаций социального обслуживания»; приложение 2 Приказа МЗРФ № 125н от 21.03.2014г. «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показаниям».

Бактерицидные облучатели воздуха установлены в каждом функциональном помещении. Журналы учета проведенных сеансов обеззараживания воздуха ведутся по каждому из облучателей. Отработанное бактерицидными лампами время подсчитывается с нарастающим итогом.

В процедурном кабинете и кабинете медицинской сестры используется медицинская мебель. Для дезинфекции используется дезинфицирующее средство Аналит. В процедурном кабинете на емкостях с рабочими растворами имеются этикетки с указанием средства, его концентрации, назначения, даты приготовления, предельного срока годности раствора. Генеральная уборка в процедурном кабинете и кабинете медицинской сестры проводится раз в неделю. В остальных помещениях медицинского блока генеральная уборка с обработкой стен, полов, инвентаря проводится раз в месяц.

Сбор, хранение и удаление отходов, образующихся в процессе деятельности учреждения.
Приказом директора от 09.01.2020 №10 ОД назначен ответственный за организацию деятельности по сбору, хранению и утилизации отходов. Представлена инструкция по правилам обращения с отходами. Журнал учета отходов класса «Б» с указанием количества вывозимых отходов (единиц упаковки и/или вес отходов) предоставлен. Отходы класса «А» собираются в пакеты белого цвета. Отходы класса «Б» после дезинфекции упаковываются в пакеты желтого цвета. На заполненных пакетах с отходами класса «Б» крепится бирка-стяжка с указанием названия организации, подразделения, даты и фамилии ответственного за сбор. После упаковки пакеты помещаются в контейнер, для сбора отходов используется контейнер, закрывающейся крышкой. На контейнере имеется соответствующая маркировка.

Отходы класса «Б» вывозятся ООО «Компания Приор» на основании договора от 09.01.2020 №86. На территории на момент проверки скопления отходов не установлено.

В ходе проверки отобрано:

- микробиологические исследования: вода питьевая-1 проба, стерильность-10 проб, смывы на БГКП-1 проб, готовая продукция на соответствие ТР ТС 201/2011 «О безопасности пищевой продукции» - пробы; санитарно-химические исследования: вода питьевая-1 проба, дез.средство-2 пробы, готовое блюдо на калорийность - 1 проба, пищевая продукция на соответствие ТР ТС 021/2011 - 3 пробы, овощи на содержание на соответствие ТР ТС 021/2011, на содержание пестицидов, нитратов, солей тяжелых металлов-1 проба, 1 проба молочной продукции на показатели идентификации (определение жирного состава молочного жира, фитостерина) на соответствие ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013, проба мяса сырого на соответствие ТР ТС 021/2011, в том числе на содержание антибиотиков; 1 рацион питания на определение полноты вложения и энергетической ценности;
- физические исследования: ЭМИ- 4, микроклимат-10, освещенность-10;
- паразитологические исследования: смывы на я/г - 10 проб;
- радиологические исследования-10 замеров

По результатам лабораторных исследований было установлено, что масло сливочное сладко-сливочное «Крестьянское» несоленое, высший сорт, массовая доля жира 72,5%, дата изготовления: 10.02.2020, срок годности 120 суток при t-16-2 °C 90 суток, при t-6+3 °C 60 суток и относительной влажности воздуха более 90° не соответствует требованиям ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное, Технические условия» по показателям: массовая доля бегеновой кислоты (C 22:0), массовая доля деценовой кислоты (C10:0), массовая доля каприловой кислоты (C8:0), массовая доля каприновой кислоты (C10:0), массовая доля лауриновой кислоты (C12:0), массовая доля линолевой кислоты (C18:2), сумма изомеров массовая доля масляной кислоты (C 4:0), массовая доля миристиновой кислоты (C14:0), массовая доля миростолеиновой кислоты (C14:1), массовая доля олеиновой кислоты (C 18:1), сумма изомеров массовая доля пальмитиновой кислоты (C16:0), сумма изомеров массовая доля пальмитиновой кислоты (C16:0), соотношение массовых долей жирных кислот: линолевой (C 18:2) к миристиновой (C 14:0), соотношение массовых долей жирных кислот: олеиновой (C 18:1) к миристиновой (C14:0), соотношение массовых долей жирных кислот: пальмитиновой (C 16:0) к лауриновой (C 12:0), соотношение массовых долей жирных кислот: олеиновой и линолевой к сумме лауриновой и миристиновой, пальмитиновой и стеариновой, фитостерин (протокол лабораторных исследований №6285 от 19.03.2020, заключение по результатам лабораторных исследований №6285 от 19.03.2020).

В ходе проведения проверки выявлены нарушения обязательных требований или требований установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

1. Некачественно проводится уборка технологического оборудования и помещений пищеблока, на момент проверки в помещении мясного цеха холодильник и стена возле стола для приготовления теста в цехе для приготовления хлебобулочных изделий, грязные, что является нарушением п. 7.1 СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому режиму работы организаций социального обслуживания», п. 5.11 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

2. Для питания пациентов использовалось масло сливочное сладко-сливочное «Крестьянское» несоленое, высший сорт, массовая доля жира 72,5%, дата изготовления: 10.02.2020, срок годности 120 суток при t-16-2 °C 90 суток, при t-6+3 °C 60 суток и относительной влажности воздуха не более 90° не соответствует требованиям ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия» по показателям: массовая доля бегеновой кислоты (C 22:0), массовая доля деценовой кислоты (C10:1), массовая доля каприловой кислоты (C8:0), массовая доля каприновой кислоты (C10:0), массовая доля капроновой кислоты (C6:0), массовая доля лауриновой кислоты (C 12:0), массовая доля линолевой кислоты (C18:2), сумма изомеров массовая доля масляной кислоты (C 4:0), массовая доля миристиновой кислоты (C 14:0), массовая доля миростолеиновой кислоты (C14:1), массовая доля олеиновой кислоты (C 18:1), сумма изомеров массовая доля пальмитиновой кислоты (C16:0), сумма изомеров массовая доля пальмитолеиновой кислоты (C 16:1), сумма изомеров массовая доля стеариновой кислоты (C18:0), соотношение массовых долей жирных кислот: линолевой (C 18:2) к миристиновой (C 14:0), соотношение массовых долей жирных кислот: олеиновой (C 18:1) к миристиновой (C14:0), соотношение массовых долей жирных кислот: пальмитиновой (C 16:0) к лауриновой (C 12:0), соотношение массовых долей жирных кислот суммы олеиновой и линолевой к сумме лауриновой и миристиновой, пальмитиновой и стеариновой, фитостерин (протокол лабораторных исследований №6285 от 19.03.2020, заключение по результатам лабораторных исследований №6285 от 19.03.2020), что является нарушением п. 7.7 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

3.. Не проводится иммунизация против вирусного гепатита А и шигеллезов сотрудников пищеблока, что является нарушением п.8.13 СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому режиму работы организаций социального обслуживания»; приложение 2 Приказа МЗРФ № 125н от 21.03.2014г. «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показаниям».

нарушения не выявлены: выявлено

п. 1 устранен в ходе проверки, проведена генеральная уборка пищеблока.

п.п. 1, 2 диспетчер по питанию ОГАУСО ПНИ «Союз» Любенко Наталья Андреевна, п. должностное лицо старшая медицинская сестра ОГАУСО ПНИ «Союз» Аношкина Татьяна Владимировна

(с указанием характера нарушений: лиц, допустивших нарушения)

выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществлении 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) _____

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)

