

территории, площадью 10га. Территория интерната по периметру ограждена забором, выполненным из железобетонных плит, высота ограждения 2м. Территория благоустроена, спланирована, разделена газонами на зоны. Площадь зелёных насаждений составляет 50% площади участка. Выделены прогулочные дворы для отделений. Подъездные пути, внутренние проезды, пешеходные дорожки с твердым покрытием. На территории ПНИ имеется 2 въезда.

Территория интерната разделена на функциональные зоны зелеными насаждениями. Хозяйственная зона включает в себя следующие отдельно стоящие здания: прачечная с отделением камерной дезинфекции, гаражи, теплица, столярные цеха, складские помещения. Проектная мощность учреждения - 424 койки. Фактически проживает в настоящее время 380 человек.

Представлено санитарно-эпидемиологическое заключение на медицинскую деятельность № 31.БО.09.000.М.001006.11.13 от 14.11.2013г., представлена лицензия на медицинскую деятельность № ЛО-31-01-001800 от 14.04.2015г.

Сбор, хранение и удаление медицинских отходов в учреждении осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.1.7.728-99 «Правила сбора, хранения и удаления отходов ЛПУ».

Для сбора отходов класса «А» в месте их образования используются одноразовые пакеты белого цвета и ведра. Временное хранение отходов осуществляется в санитарной комнате не более 12 часов, а затем отходы удаляются в контейнера для отходов класса «А», установленные на контейнерной площадке. Отходы вывозятся автотранспортом МУП «Борисовкаблагоустройство» на полигон ТБО по договору № 16/8 от 01.07.16.

Отходы класса «Б» после дезинфекции, в месте образования, собираются в одноразовые пакеты желтого цвета или в твердую герметичную упаковку (колюще-режущий инструмент). Временное хранение осуществляется в санитарной комнате не более 12 часов, затем удаляются в контейнер для отходов класса «Б». Все контейнера имеют крышки. Отходы класса «Б» вывозятся автотранспортом ООО «ТК «Экотранс» по договору №636031-05-бмр-/107 от 23.03.16.

Контейнерная площадка расположена на расстоянии 50 метров от жилых зданий, выполнена из бетона, имеет металлическое ограждение. На площадке расположено 6 контейнеров с крышками.

Для сбора ртутьсодержащих отходов (люминесцентных ламп) выделено специальное помещение, примыкающее к помещениям прачечной, имеющим отдельный вход. Лампы хранятся на стеллажах, в закрытых коробах, в вертикальном положении. Назначено ответственное лицо за сбор и временное хранение. Утилизация отходов производится ООО «ИТЦ» по договору №7261/213 от 17.10.16.

Для дезинфекции отходов используются рекомендованные к применению в медицинских учреждениях дезинфицирующие средства в концентрации и времени экспозиции, указанные в рекомендациях по их использованию.

Холодное водоснабжение и водоотведение – централизованное, обеспечивается ООО «Вода» по договору №15/12 от 11.02.16, горячее водоснабжение и отопление учреждения – централизованное, от котельной ООО «Борисовские тепловые сети». Воздушно-температурный режим соблюдается во всех помещениях.

На территории хозяйственного двора расположен надворный туалет для клиентов. В зимнее время не используется. Туалет находится в удовлетворительном санитарном состоянии.

Вентиляция – естественная, посредством оконных фрамуг. В 1, 2 и 3 корпусах установлена вытяжная вентиляция с механическим побуждением, так же во всех помещениях имеется вытяжная вентиляция без мех. побуждения.

Освещение - естественное и искусственное. Искусственное освещение представлено энергосберегающими лампами в защитной арматуре.

В состав зданий интерната входят:

- 4 двухэтажных жилых корпуса, коридорного типа
- карантинное отделение

- административно-бытовой корпус
- пищеблок
- прачечная

1-й жилой корпус рассчитан на 110 проживающих, в момент проверки проживает 99 человек. Имеется 11 палат. Площадь на одного проживающего составляет 6,0 кв.м. Палаты оснащены бельевыми шкафами, прикроватными тумбочками. В ряде палат количество прикроватных тумбочек не соответствует количеству проживающих. Санитарное состояние жилых комнат удовлетворительное. В 2016г. в корпусе проведен капитальный ремонт.

2-й жилой корпус (мужской) рассчитан на 110 человек, в момент проверки проживает 98 человек. В палатах проживает по 8-9 человек. Площадь на одного проживающего составляет 6,0 кв.м. Палаты оснащены бельевыми шкафами, прикроватными тумбочками. В ряде палат количество прикроватных тумбочек не соответствует количеству проживающих. Санитарное состояние жилых комнат удовлетворительное, но в ряде комнат потолки, панели и полы имеют нарушения целостности, требуется ремонт и замена линолеума.

В процедурном кабинете второго жилого корпуса краска на панелях имеет трещины (необходимо проведение косметического ремонта).

В инфекционном изоляторе второго корпуса имеется 3 кровати вместо положенных 4-х кроватей.

3-й жилой корпус рассчитан на 110 проживающих, в момент проверки проживает 119 человек. В палатах проживает по 9-10 человек. Площадь на одного проживающего составляет 5,5 кв.м. Палаты оснащены бельевыми шкафами, прикроватными тумбочками. В ряде палат количество прикроватных тумбочек не соответствует количеству проживающих.

Во втором и третьем жилых корпусах потолки, панели и полы ряда комнат для проживания и коридоров имеют нарушение целостности (нуждаются в проведении ремонта).

4-й жилой корпус рассчитан на 100 человек, проживает 64 человека. В комнатах проживает по 1-3 человека, площадь на одного проживающего составляет 7,0 кв.м. В 2014 году проведен капитальный ремонт. Палаты оснащены бельевыми шкафами, прикроватными тумбочками. Количество прикроватных тумбочек соответствует количеству проживающих. Санитарно-техническое состояние комнат удовлетворительное.

На каждом этаже жилого корпуса имеются санитарные комнаты для хранения уборочного инвентаря и дез.средств, умывальные комнаты с туалетами. В жилых корпусах имеются душевые.

В душевых имеются резиновые коврики с ребристой поверхностью.

В каждом корпусе, кроме 4-го, имеются буфетные, оснащенные резервными электротитанами, объемом 50 литров. В 1 жилом корпусе буфетная на 1 этаже, имеет 2 обеденных зала, рассчитанных на 110 и 95 посадочных мест. Кроме клиентов 1-го корпуса там же питаются проживающие 4-го корпуса. Буфетная имеет моечную, помещение для хранения дезинфицирующих средств.

В остальных корпусах обеденные залы в буфетных рассчитаны на 60 посадочных мест.

В каждом корпусе имеются гардеробные, бельевые, оснащенные стеллажами, имеющими гигиеническое покрытие, для хранения белья и одежды для клиентов. Имеются гардеробные для младшего медперсонала. Хранение личной и спецодежды упорядоченно, выделены шкафы для раздельного хранения личной и рабочей одежды.

На 1-ом этаже жилого корпуса №1 выделено помещение для приготовления анализа. В помещении в 2014 году проведен капитальный ремонт.

Постельное белье меняется 1 раз в неделю и по мере загрязнения. Стирка белья осуществляется в собственной прачечной. Белье в прачечную доставляется в клеенчатых мешках.

Прачечная расположена в отдельно стоящем кирпичном здании, построенном в 1975 году. Последний капитальный ремонт проводился в 2008 году. Прачечная имеет общий вход с дез.камерой (дезкамера установлена в 2005 году). Имеется централизованное холодное и горячее водоснабжение, центральные канализацию и отопление. Доставка грязного белья и получение чистого осуществляется раздельно. Поточность технологических процессов соблюдается. Разборка грязного белья осуществляется в помещении дезкамеры. Прачечная имеет следующий набор помещений: машинный зал, гладильная, в которой осуществляется хранение чистого белья, сушилка, бытовое помещение для персонала, подсобное помещение, для хранения моющих и дез.средств, уборочного инвентаря. санузел.

В помещении для грязного белья прачечной на панелях имеется грибок, осыпается краска (необходимо проведение косметического ремонта).

В машинном зале установлено: 5 стиральных машин (одна - для санитарной одежды работников учреждения), 2 центрифуги (одна - для санитарной одежды персонала), гладильный каток «Вязьма», 1 гладильная доска.

Внутренняя отделка помещений выполнена в соответствии с требованиями санитарных правил. Панели выполнены из кафельной плитки на высоту 2 м., выше панелей - покраска водоэмульсионной краской. Имеется ванна и инвентарь для замачивания белья. В холодный период года сушка чистого белья и одежды клиентов осуществляется в сушильном помещении, вход которого расположен рядом с входом в прачечную. На полу сушильного отделения имеется деревянный настил, на котором также сушится постельное и нательное белье. Хранение уборочного инвентаря в прачечной упорядочено, весь инвентарь хранится раздельно, инвентарь промаркирован. Санитарное состояние помещений прачечной удовлетворительное. В прачечной работают 7 человек. Медицинские книжки - установленного образца, хранятся на рабочем месте. Медосмотр и гигиеническое обучение персонала пройдено своевременно.

Медицинский блок включает приемно-карантинное отделение, а так же медицинские кабинеты и процедурные, которые находятся в каждом корпусе интерната. Перед поступлением пациенты обследуются на острые кишечные инфекции, сифилис, дифтерию, туберкулез, имеют заключения осмотров узких специалистов. В дальнейшем флюорографическое обследование проживающих проводится 2 раза в год. Все поступающие лица осматриваются на педикулез и чесотку, ведется журнал осмотра, результаты осмотра отмечаются в историях болезни. Так же проживающие 1 раз в неделю осматриваются на педикулез и чесотку, данные осмотров регистрируются в журналах. Укладки, предназначенные для проведения противопедикулезных обработок имеются в каждом отделении, укомплектованы. Карантинный журнал, журнал регистрации работы бактерицидной лампы в процедурном кабинете имеются, заполняются своевременно. Медико-санитарное обслуживание проживающих обеспечено комплексом лечебных и профилактических мероприятий.

В жилых корпусах имеются медицинские пункты и процедурные кабинеты. Площади мед.пунктов 15,9, 16,3 и 19,0 кв.м., площади процедурных кабинетов 10,6, 14,5 и 17,2 кв.м. Внутренняя отделка кабинетов выполнена в соответствии с требованиями санитарных правил, из материалов, подвергающихся мытью и дезинфекции. Стены отделаны кафельной плиткой, на полу линолеум. Уборочный инвентарь имеется в достаточном количестве, промаркирован.

В каждом корпусе имеются изоляторы для инфекционных больных (на 2-4 койки). Санитарно-гигиеническое состояние изоляторов удовлетворительное.

В интернате работает 193 сотрудника. Представлены для проверки 191 личная медицинская книжка установленного образца. 2 личные медицинские книжки находятся на руках у сотрудников для прохождения очередного медицинского осмотра. Медосмотр и гигиеническое обучение персоналом пройдены своевременно.

Договор на проведение дезинсекции и дератизации имеется № 51877 от 16.03.16 с ООО «ДезФактор» (г.Шебекино). Согласно учетной документации дератизационные мероприятия проводятся ежемесячно.

Договор на проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля имеется № 105 от 29.03.16г. с ФФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Белгородской области в Яковлевском районе». Результаты лабораторных исследований за 2015 и истекший период 2016г. представлены.

Питание больных психоневрологического интерната.

Питание больных организовано посредством пищеблока интерната, 4 буфетных отделений и столовой. Пищеблок расположен на первом этаже 2-х этажного здания в смежных помещениях с администрацией.

Вентиляция – механическая, над электрическим оборудованием устроены вытяжные зонты. Механическая вытяжная вентиляция в рабочем состоянии.

В интернате организовано 4-х разовое питание.

На пищеблоке соблюдается последовательность (поточность) технологических процессов, встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции отсутствуют. Набор и площади помещений соответствуют мощности учреждения и обеспечивают соблюдение требований СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья"(далее СП 2.3.6.1079-01). Технологическое оборудование размещено с учетом обеспечения свободного доступа к нему.

Стены производственных помещений выложены облицовочной плиткой выдерживающей влажную уборку и дезинфекцию. Потолки оштукатурены и побелены. Полы выполнены из ударопрочных материалов - керамической плитки и имеют уклоны к сливным трапам.

Все помещения содержатся в чистоте, текущая уборка проводится ежедневно с применением моющих и дезинфицирующих средств Генеральная уборка проводится 1 раз в месяц. Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, выделен и промаркирован отдельный уборочный инвентарь, хранение упорядочено. После окончания уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Уборочного инвентаря, ветоши, моющих и дезинфицирующих средств достаточно. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в специально отведенных местах в таре изготовителя, используются в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями.

На пищеблоке имеется следующее технологическое оборудование: 3 холодильных шкафа, электромясорубка-1, электросковорода-1, жарочный шкаф-1, 4 варочных котла, 2 электрические плиты 6-ти и 3-х конфорочные, духовой шкаф-1, овощерезка, 2 картофелечистки. Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере загрязнения и по окончании работы, однако на момент проверки установлена некачественная мойка и обработка электромясорубки, что является нарушением п.6.4. СП 2.3.6.1079-01. Разделочный инвентарь промаркирован в соответствии с обрабатываемыми на них продуктами, закреплен за рабочим местом. Кухонной посудой пищеблок обеспечен в полном объеме. Чистая кухонная посуда и инвентарь хранятся на стеллажах. В помещении мясного цеха в холодильном шкафу хранилась колбаса вареная, что является нарушением п.7.11. СП 2.3.6.1079-01. Пищевые отходы собираются в специальную промаркированную емкость.

Доставка продуктов осуществляется специальным транспортом поставщиков, в соответствии с договорами.

Поступающие продовольственное сырье и пищевые продукты сопровождаются документами, подтверждающими их качество и безопасность, сертификаты соответствия и ветеринарные свидетельства.

Хранение пищевых продуктов осуществляется в складском помещении, в таре производителя или в промаркированной производственной таре. На все группы продуктов питания сохраняются маркировочные ярлыки с указанием срока годности продукции до полного использования продукта.

Хранение пищевых продуктов осуществляется при соблюдении товарного соседства, выделены отдельно холодильники для хранения сырых продуктов: мяса, птицы, рыбы и для готовой продукции. В холодильном оборудовании имеются термометры для контроля соблюдения температурного режима. Хранение овощей осуществляется в овощехранилище на стеллажах подтоварниках. Журнал бракеража сырой продукции, поступающей со склада и от поставщика, ведется по установленной форме. Хлебобулочные изделия хранятся в специальном шкафу.

Склад пищевых продуктов размещен в отдельно стоящем здании. В состав склада входят: помещение для хранения сухих сыпучих продуктов оборудованное стеллажами, овощехранилище, помещение для хранения скоропортящихся пищевых продуктов обеспеченное холодильными камерами. Холодильные камеры обеспечены термометрами, товарное соседство соблюдается.

В ходе плановой выездной проверки проводимой территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Белгородской области в Яковлевском районе в отношении ГБУСОССЗН «Борисовский психоневрологический интернат» Белгородская область, Борисовский район, п.Борисовка, ул. Советская, д. при осмотре 13.12.2016г. склада пищевых продуктов в холодильной камере склада хранился сыр полутвердый на этикетке которого была указана следующая информация: сыр «Российский» массовая доля жира в пересчете на сухое вещество 50% , торговая марка «Марьино подворье», выработан по ГОСТ32260-2013, изготовитель ООО «Чернянский молочный комбинат» Белгородская область, п. Чернянка, ул.Маринченко,д.46, дата выработки 06.11.2016г., срок годности 90 суток в количестве 24,8кг. В склад ГБУСОССЗН «Борисовский психоневрологический интернат» сыр получен по товарной накладной №16437 от 29.11.2016г. от ИП Левшиной Т.К. г. Белгород, ул. Щорса,д.20.кв.1. На сыр представлена декларация о соответствии №ТС№RU Д-RU.ПС 05.В 00850 срок действия по 15.07.2018г.

В ГБУСОССЗН «Борисовский психоневрологический интернат» сыр поставляет ИП Левшина Т.К. г. Белгород на основании договора №46830 от 19.01.2016г. основанием для заключения которого явилось решение закупочной комиссии (протокол №4 от 14.01.2016г.закупка путем проведения электронного аукциона). По информации Управления Роспотребнадзора по Белгородской области ООО «Чернянский молочный комбинат» Белгородская область, п. Чернянка, ул.Маринченко,д.46 не производит продукцию с торговой маркой «Марьино подворье»в связи с чем специалистами Яковлевского территориального отдела 13.12.2016г. наложен арест на 24,8.кг. сыра «Российский» м.д.ж. 50% , торговая марка «Марьино подворье», изготовитель ООО «Чернянский молочный комбинат» Белгородская область, п. Чернянка, ул.Маринченко,д.46, дата выработки 06.11.2016г. Специалистами филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» 14.12.2016г. был произведен отбор проб сыра «Российский» м.д.ж. 50% , торговая марка «Марьино подворье», изготовитель ООО «Чернянский молочный комбинат» Белгородская область, п. Чернянка, ул.Маринченко,д.46, дата выработки 06.11.2016г. для лабораторных исследований с целью определения жирно-

кислотного состава. Согласно информации ООО «Чернянский молочный комбинат» Белгородская область, п. Чернянка (вх.№ 16/2222-16 от 15.12.2016г.) полученной Яковлевским территориальным отделом на запрос (исх.№ 16/2435-16от 14.12.2016г.) сыр «Российский» м.д.ж. 50% с торговой маркой «Марьино подворье» ООО «Чернянский молочный комбинат» не производит, сыр «Российский» м.д.ж. 50% по ГОСТ32260-2013 с датой выработки 06.11.2016г комбинат не производил, отгрузка сыра «Российский» обществу с ограниченной ответственностью «Акцент Агро», ИП Левшина Т.К. комбинатом никогда не производились.

По результатам лабораторного исследования, протокол лабораторных исследований № 25977от 26.12.2016г. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Белгородской области» установлено отклонение от гигиенического норматива соотношения массовой доли метиловых эфиров жирных кислот в молочном жире (пальмитиновой к лауриновой –результаты исследования 38,3%, гигиенический норматив –от 5,8% до 14,5%; стеариновой к лауриновой –результат исследования 6,2%, гигиенический норматив – от 1,9 до 5,9%; олеиновой к миристиновой –результат 14,3%, гигиенический норматив – от 1,6% до 3,6%; линолевой к миристиновой –результаты исследования -3,3%, гигиенический норматив –от 0,1% до 0,5%; суммы олеиновой и линолевой к сумме лауриновой, миристиновой, пальмитиновой и стеариновой- результаты исследования -1,2%, гигиенический норматив –от 0,4% до 0,7%).

Исследования на стерины: кампестерин 4,6% при норме не более 2% верхнего предела измерения стеринов молочного жира; стигмастерин менее 2,0% при норме не более 2% верхнего предела измерения стеринов молочного жира; брассикастерин менее 2,0% при норме не более 2% верхнего предела измерения стеринов молочного жира; β-ситостерин 17,8% при норме не более 2% верхнего предела измерения стеринов молочного жира, что свидетельствует о фальсификации жировой фазы сыра жирами немолочного происхождения.

Исследованный образец, сыр «Российский», 50% массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, дата изготовления 06.11.2016, изготовленное по ГОСТ 32260-2013 «Сыры полутвердые. ТУ» ООО «Чернянский молочный комбинат», Белгородская область, п. Чернянка, ул. Маринченко, д.46 (время и дата отбора пробы 09.00 - 15.12.2016, объект где производился отбор пробы (образца) – ГБУСОССЗН «Борисовский психоневрологический интернат» -п. Борисовка, ул. Советская, 100); не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» и ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» исследованный образец сыра «Российский» м.д.ж. 50% выработан по ГОСТ 32260-2013, изготовитель ООО «Чернянский молочный комбинат» Белгородская область, п. Чернянка, ул.Маринченко,д.46, дата выработки 06.11.2016г. не соответствует Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 033/2013 по жирно-кислотному составу.

28.12.2016г. на исследование в лабораторию ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Белгородской области» направлен контрольный образец.

При проверке склада в низкотемпературном холодильнике хранилось замороженное мясо говядина полученное 09.12.2016г. по накладной №2572 от ИП Брежнев П.И. Красногвардейский район как мясо говядина охлажденное на кости 1 категории (ветеринарное свидетельство 231№4347953 от 09.12.2016г.), что является п. 7.12. СП 2.3.6.1079-01, согласно которого хранение особо скоропортящихся продуктов

осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.

Журнал осмотра на гнойничковые заболевания сотрудников пищеблока ведется ежедневно.

Для сотрудников пищеблока имеется внутренний санузел.

Всего работающих - 9 человек, из них 4 повара и 4 кухработника, 1 шеф повар.

Личные медицинские книжки установленного образца. Мед.осмотр пройден. Санитарной одеждой работники обеспечены в достаточном количестве, бытовое помещение оборудовано вешалками открытого типа, для раздельного хранения верхней и санитарной одежды.

Аптечка 1-ой медицинской помощи оборудована, необходимыми медикаментами в достаточном количестве.

В психинтернате организовано лечебное питание согласно приказа № 330 от 05.08.2003г. «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации». Организацией лечебного питания в интернате занимается диетическая сестра. Согласно приказа директора интерната создан совет по лечебному питанию в количестве. Выдача готовых блюд осуществляется только после снятия проб. Оценку органолептических показателей и качества блюд проводит бракеражная комиссия. Результаты бракеража регистрируются в журнале бракеража готовой продукции регулярно. В интернате проводится витаминизация 3-х блюд аскорбиновой кислотой, ведется специальный журнал.

Суточные пробы отбираются в стерильные банки с крышками, хранятся 48 часов в холодильнике.

В отделениях интерната предусмотрены 4 буфетных и столовая в состав которых входят: раздаточное отделение и обеденный зал.

Стены полы во всех буфетных выполнены из плитки. Все буфетные обеспечены холодной и горячей водой, двух и трехгнездными моечными ваннами, моющими дезинфицирующими средствами, шкафами для хранения хозяйственного инвентаря, столами с гигиеническим покрытием для раздачи пищи, столами для грязной посуды, комплектами столовой посуды, уборочным инвентарем (ведра, ветошь, щетки и т.п.) с маркировкой "для буфетной". Во всех раздаточных недостаточна температура горячей воду, которая достигает $+35^{\circ}\text{C}$ – $+40^{\circ}\text{C}$, вместо требуемой $+65^{\circ}\text{C}$, что является нарушением п. 3.3.СП 2.3.6.1079-01.

Для хранения ложек, вилок выделены специальные касеты. В раздаточных отделениях для ополаскивания посуды отсутствуют металлической сетки и гибкие шланги с душевой насадкой, что является нарушением п.6.14. СП 2.3.6.1079-01.

В раздаточных вывешены инструкции по мытью посуды.

Пищевые отходы после денатурации хлорамином выносятся в контейнеры.

Все работники раздаточных имеют личные медицинские книжки, медосмотр и санитарный минимум пройдены вовремя.

Производственный контроль в учреждении ведется по договору с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Белгородской области в Яковлевском районе». Результаты лабораторных исследований за 2015 и истекший период 2016г. представлены.

Выявлены нарушения 13.12.2016г. в 11-00:

1. Во втором и третьем жилых корпусах потолки, панели и полы комнат для проживания и коридоров имеют нарушение целостности (нуждаются в проведении ремонта), что противоречит требованиям 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» (далее СП 2.1.2.3358-16).

2. В процедурном кабинете второго жилого корпуса краска на панелях имеет трещины (необходимо проведение косметического ремонта), что противоречит требованиям п.5.1 СП 2.1.2.3358-16.

3. В инфекционном изоляторе второго корпуса имеется 3 кровати вместо положенных 4-х кроватей, что противоречит требованиям п.3.9 СП 2.1.2.3358-16.

4. В третьем жилом корпусе имеется переуплотненность комнат для проживания больными, площадь на 1 проживающего – 5,5 кв.м. при нормативной площади – 6,0 кв.м., что противоречит требованиям приложения №1 СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»

5. Во втором жилом корпусе в комнатах проживают по 8-9 больных, в третьем корпусе – по 9-10 больных при норме проживания в комнатах для проживания – не более 6 больных, что противоречит требованиям п.3.5 СП 2.1.2.3358-16.

6. В ряде комнат для проживания количество прикроватных тумбочек не соответствует количеству проживающих, что противоречит требованиям п.6.1 СП 2.1.2.3358-16.

7. В помещении для грязного белья прачечной на панелях имеется грибок, осыпается краска, что противоречит требованиям п.5.1 СП 2.1.2.3358-16.

8. На пищеблоке и в буфетных выявлены нарушения СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья":

- п.6.4. - некачественно производится мойка и обработка технологического оборудования
- п.7.11. - в помещении мясного цеха в холодильном шкафу хранилась колбаса вареная,
- п.6.14 - в раздаточных всех отделений отсутствуют металлические сетки, гибкие шланги для ополаскивания посуды.
- п.3.3. - в моечных буфетных и пищеблока температура горячей воды ниже +65⁰С
- п.7.12. - мясо говядина, охлажденное на кости, полученное 26.08.2016г., заморожено и хранится в низкотемпературном холодильнике.

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

Главный специалист ТО
Управления Роспотребнадзора
по Белгородской области


Ковалев С.Н.

Уполномоченный представитель
юридического лица,
индивидуальный
предприниматель, его
уполномоченный представитель


Долина Л.Н.

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

Главный специалист
Управления Роспотребнадзора по _____

Белгородской области в
Яковлевском районе

Уполномоченный представитель
юридического лица,
индивидуальный
предприниматель, его
уполномоченный представитель

Прилагаемые документы:
протоколы лабораторных исследований пищевых продуктов, готовых блюд на нормы вложения сырья и калорийность, протоколы лабораторных исследований смывов на БГКП, стафилококк, воздуха, стерильность, протоколы измерений уровней физических факторов неионизирующей природы, протокол лабораторных исследований водопроводной воды, протоколы об административных правонарушениях на должностных лиц: №519 от 13.12.16, №520 от 13.12.16 по ст.6.4 КоАП РФ; №515 от 13.12.16, № 516 от 14.12.16 по ст.6.6 КоАП РФ, предписание №163 от 27.12.16.

Подписи лиц, проводивших проверку:


Ковалев С.Н.


Мирошниченко М.В.

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

«27» декабря 2016г.
Дата


Подпись

Долина Л.Н.
Ф.И.О.