

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Белгородской области
309070, Белгородская обл., г. Строитель, ул. Ленина, 20

30.09.2019

14:00

АКТ ПРОВЕРКИ
органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля
юридического лица, индивидуального предпринимателя
№ 1515

С 05.09.19 по 30.09.19 (15 рабочих дней) по адресу:

Государственное бюджетное стационарное учреждение социального обслуживания системы социальной защиты населения «Борисовский психоневрологический интернат», Белгородская область, Борисовский район, п.Борисовка, ул. Советская, д.100 (сокращенное название ГБУСОССЗН «Борисовский психоневрологический интернат»)

на основании распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Белгородской области Пузановой Л.А. № 1515 от 29.08.2019 была проведена плановая выездная проверка в отношении: ГБУСОССЗН «Борисовский психоневрологический интернат», Белгородская область, Борисовский район, п.Борисовка, ул. Советская, д.100

Продолжительность проверки: 10 рабочих дней

Акт составлен: Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Белгородской области

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

«30» августа 2019г. 11 : 00 _____ Сушкова В.И.
 Дата Время Подпись Ф.И.О.

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки (заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры): .

Лицо(а), проводившие проверку:

Главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Белгородской области в Яковлевском районе Ковалев Сергей Николаевич - руководитель проверяющей группы;

Главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Белгородской области в Яковлевском районе Мирошниченко Михаил Васильевич

При проведении проверки присутствовали:

Директор ГБУСОССЗН «Борисовский психоневрологический интернат» Сушкова В.И., заведующая отделением интерната Михнич И.В.

В ходе проведения проверки установлено:

Наименование проверяемого объекта: ГБУСОССЗН «Борисовский психоневрологический интернат», расположен в п. Борисовка, на обособленной 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 интерната 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 - 400 коек. Фактически проживает в настоящее время 385 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-31-01-002903 от 02.08.2019г.

Сбор, хранение и удаление медицинских отходов в учреждении осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.1.7.2790-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами"

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 ООО «Центр экологической безопасности Белгородской области» по договору от 26.02.19.

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 контейнеры имеют крышки. Отходы класса «Б» вывозятся автотранспортом ООО «ТК «Экотранс» по договору от 01.01.19.

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

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 от 10.01.19.

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 ГУП Белгородской области «Белгородский водоканал» по договору от 30.01.19, горячее водоснабжение и отопление учреждения – централизованное, от котельной АО «Борисовская тепловая компания». 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 душевых и туалетах всех корпусов 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 100 проживающих, в момент проверки проживает 98 человек. Имеется 12 палат. Площадь на одного проживающего составляет 6,0 кв.м. Палаты оснащены бельевыми шкафами, прикроватными тумбочками. Количество прикроватных тумбочек соответствует количеству проживающих. Санитарное состояние жилых комнат удовлетворительное. В 2016г. в корпусе проведен капитальный ремонт.

2-й жилой корпус (мужской) рассчитан на 100 человек, в момент проверки проживает 99 человек. В палатах первого этажа второго корпуса проживает по 8-9 человек. Площадь на одного проживающего составляет 6,0 кв.м. Палаты оснащены бельевыми шкафами, прикроватными тумбочками.

В ряде палат второго корпуса количество прикроватных тумбочек не соответствует количеству проживающих.

В ряде палат и коридоров второго корпуса потолки, панели и полы имеют нарушения целостности. Требуется проведение капитального ремонта первого этажа второго корпуса и окончание капитального ремонта второго этажа второго корпуса.

3-й жилой корпус рассчитан на 100 проживающих, в момент проверки проживает 104 человека. В палатах первого этажа проживает по 8-9 человек. Площадь на одного проживающего составляет 6,0 кв.м. Палаты оснащены бельевыми шкафами, прикроватными тумбочками. Количество прикроватных тумбочек соответствует количеству проживающих.

4-й жилой корпус рассчитан на 100 человек, проживает 80 человек. 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 (новая дезкамера установлена в 2019 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 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 вододисперсионной 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 отдельно, инвентарь промаркирован. Санитарное состояние помещений прачечной удовлетворительное. В прачечной работают 7 человек. Медицинские книжки - установленного образца, хранятся на рабочем месте. Медосмотр и гигиеническое обучение персоналом 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 4 койки). Санитарно-гигиеническое состояние изоляторов удовлетворительное.

В интернате работает 200 сотрудников. Представлены для проверки 198 личных медицинских книжек установленного образца. 2 личные медицинские книжки находятся на руках у сотрудников для прохождения очередного медицинского осмотра. Медосмотр и гигиеническое обучение персоналом пройдены своевременно.

В интернате проводятся прививки против гриппа проживающим и сотрудникам. Из 385 проживающих привито против гриппа 385. Из 220 сотрудников привито против гриппа 120 человек, не привито - 80 (у 5 работников медицинский отвод, на 75 работников отсутствует противогриппозная вакцина).

Договор на проведение дезинсекции и дератизации имеется от 25.12.18 с ООО «ДезФактор» (г.Шебекино). Согласно учетной документации дератизационные мероприятия проводятся ежемесячно.

Договор на проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля № 38 от 01.02.19 заключен с ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Белгородской области в Яковлевском районе». Результаты лабораторных исследований за 2018г. и истекший период 2019г. 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, 2 бытовых холодильника, электромясорубка-1, электросковорода-1, жарочный шкаф - 1, варочных котла - 4, 2 электрические плиты 6-ти и 3-х конфорочные, 1 овощерезка, 2 картофелечистки. Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере загрязнения и по окончании работы.

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. 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, имеются 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.

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. Медосмотр и гигиеническое обучение пройдены своевременно. 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 интернате 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".

Для хранения ложек, вилок выделены специальные кассеты. В раздаточных отделениях для ополаскивания посуды имеются металлической сетки и гибкие шланги с душевой насадкой.

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.

Выявлены нарушения

30.09.19 в 14 - 00: в ряде палат и коридоров первого и второго жилых корпусов потолки, панели и полы имеют нарушения целостности (требуется проведение капитального ремонта первого этажа второго и третьего корпусов, окончание капитального ремонта второго этажа второго корпуса), 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);

- в палатах первого этажа второго и третьего жилых корпусов проживает по 8-9 человек, что противоречит требованиям п.3.5 СП 2.1.2.3358-16;

- три инвалида – колясочника размещены в палатах по 8 человек, что противоречит требованиям п.3.5 СП 2.1.2.3358-16;

- в ряде палат для проживания второго корпуса количество прикроватных тумбочек не соответствует количеству проживающих, что противоречит требованиям п.6.1 СП 2.1.2.3358-16;

- в буфетных в посудомоечных раковинах отсутствуют металлические сетки, что противоречит требованиям п. 6.14 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

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


Сушкова В.И.

Прилагаемые документы:
протоколы лабораторно-инструментальных исследований, протоколы об административном правонарушении: на должностное лицо №290 от 30.09.19 по ст.6.4 КоАП РФ, на юридическое лицо №291 от 30.09.19 по ст.6.4 КоАП РФ, объяснение по фактам выявленных нарушений, предписание об устранении выявленных нарушений санитарных правил №134/1515 от 30.09.19.

Подписи лиц, проводивших проверку:


Ковалев С.Н.


Мирошниченко М.В.

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

«30» сентября 2019г.
Дата


Подпись

Сушкова В.И.
Ф.И.О.