

Территориальный отдел
Управления Федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия
человека по Нижегородской
области в городском округе город
Шахунья, Тоншаевском,
Тонкинском, Шарангском,
Ветлужском, Уренском районах
606910, Нижегородская область,
г. Шахунья, ул. Коминтерна, д. 78
(место составления акта)

“ 29 ” ноября 20 17
(дата составления акта)
10 час. 00 мин.
(время составления
акта)

АКТ ПРОВЕРКИ
органом государственного контроля (надзора)
юридического лица/индивидуального предпринимателя
№ 17260874

С 09
00 ‘ час. ’ 01 ноября 20 17 г. по адресу: 606910 Нижегородская область, г.Шахунья,
ул.Первомайская, д.66А
(место проведения проверки)
по 10 ‘ час_ ’ 29 ноября 20 17 г.

(указывается время и дата проведения проверки)

На основании: распоряжения органа государственного контроля (надзора) о проведении
плановой выездной проверки юридического лица, индивидуального предпринимателя
№17260874 от «05» октября 2017г, изданного заместителем руководителя Управления
Роспотребнадзора по Нижегородской области Княгиной О.Н.

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

была проведена **плановая выездная** проверка в отношении:
(плановая/внеплановая) (документарная/выездная)

**Государственного бюджетного учреждения «Шахунский дом-интернат для престарелых
и инвалидов» (ГБУ «Шахунский дом-интернат»)**
ИНН 5239001228 ОГРН 1025201288210

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

Дата и время проведения проверки:

“01” ноября 2017г. с 09 час. 00 мин. до 10 час. 00 мин. 29 ноября 2017г.
Продолжительность 20 рабочих дней

“ ” 20 г. с час. мин. до час. мин. Продолжительность

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

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней

(рабочих дней/часов)

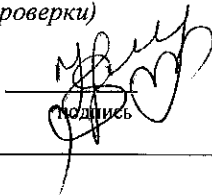
Акт составлен: Территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в
сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Нижегородской области в

городском округе город Шахунья, Тоншаевском, Тонкинском, Шарангском, Ветлужском, Уренском районах

(наименование органа государственного контроля (надзора))

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки **ознакомлена**
(заполняется при проведении выездной проверки)

9-00 час. « 01» ноября 2017г
(время) (дата)


Подпись

Кудряшова Лариса Петровна
(фамилия, имя, отчество)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо (а), проводившее(ие) проверку:

Лебедева Юлия Сергеевна – специалист-эксперт территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Нижегородской области в городском округе город Шахунья, Тоншаевском, Тонкинском, Шарангском, Ветлужском, Уренском районах

Соловьёва Ирина Валентиновна - специалист-эксперт территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Нижегородской области в городском округе город Шахунья, Тоншаевском, Тонкинском, Шарангском, Ветлужском, Уренском районах

Исупов Сергей Владимирович- главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Нижегородской области в городском округе город Шахунья, Тоншаевском, Тонкинском, Шарангском, Ветлужском, Уренском 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-

специалистов филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в Городецком, Ковернинском, Балахнинском, Варнавинском, Воскресенском, Краснобаковском, Тоншаевском, Тонкинском, Шарангском, Ветлужском, Уренском районах, в городских округах Семеновский, Сокольский, город Шахунья, город Чкаловск» представителей экспертной организации филиала Кузнецовой Ирины Сергеевны – главного врача; Рыбаковой Ольги Владимировны – заместителя главного врача; Ветлугиной Натальи Александровны – заместителя главного врача; Баданиной Екатерины Николаевны – врача по общей гигиене; Смирновой Любови Петровны – руководителя ИЛЦ, врача по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям; Орловой Ирины Александровны – биолога; Колеватовой Татьяны Федоровны – помощника врача по общей гигиене; Солнышковой Натальи Ивановны – помощника врача по общей гигиене; Веселовой Елены Викторовны – врача бактериолога; Шараповой Елены Викторовны – врача по общей гигиене; Коростелева Николая Григорьевича – заведующего эпидемиологическим отделом, врача эпидемиолога; Охотниковой Ольги Александровны – помощника врача-эпидемиолога; Смирновой Надежды Васильевны – инженера-лаборанта; Чернавкиной Светланы Анатольевны – техника-лаборанта; Романовой Анны Сергеевны – техника-лаборанта; Пленкиной Натальи Анатольевны – фельдшера-лаборанта; Абашевой Татьяны Николаевны – фельдшера-лаборанта; Фисенко Ирины Юрьевны – лицо, ответственное за оформление протоколов, медицинского лабораторного техника.

(аттестат аккредитации Органа инспекции № RA.RU.710007 выдан 20.08.2015г. Федеральной службой по аккредитации, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 13.04.2015г.; аттестат аккредитации испытательной лаборатории (центра) № РОСС RU.0001.510699, дата внесения в реестр сведений об аккредитованном лице 30.06.2017г. Срок действия – бессрочно (г.Шахунья)

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 присутствовала: директор ГБУ «Шахунский дом-интернат»
Кудряшова Лариса Петровна

(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 установлено следующее:

Общие сведения

Шахунский дом-интернат размещается в пределах территории г.Шахунья, среди частного жилого сектора, удален от основных автомагистралей. В непосредственной близости от него каких-либо объектов промышленного, коммунального или иного назначения не находится.

На его территории размещаются: - зона проживания, где размещается двухэтажное здание кирпичного исполнения, приспособленное (бывший детский сад).

- хозяйственная зона (гараж, прачечная, складские помещения, овощехранилище, места для сушки белья, баня, часовня),

- зона отдыха

Территория дома-интерната ограждена, благоустроена, имеет наружное электрическое освещение. На участке имеются малые архитектурные формы, навесы и скамейки для проживающих. Наличие подъездных путей имеются, с твёрдым асфальтовым покрытием.

Контейнер для сбора твердых бытовых отходов установлен за пределами дома-интерната, удаление мусоросборника от здания составляет более 20 метров, имеет устройство ограждения. Вывоз и утилизацию ТБО из контейнера производит ООО «КОМПАНИЯ Экосервис» по договору №НН-0431 от 7 ноября 2017г.

Количество проживающих составляет 76 человек, согласно государственного задания – 80 человек.

Учреждение осуществляет основной вид деятельности по социальному обслуживанию в условиях стационарного пребывания.

На первом этаже размещаются: помещения медицинского назначения (кабинет приёма, медкабинет, процедурная, изолятор, массажный/физиокабинет, ванная), пищеблок, столовая, административная часть (кабинеты директора, специалистов, бухгалтерия), жилые комнаты для нетранспортабельных и маломобильных проживающих, бытовое помещение для персонала, библиотека, кабинет диетсестры, материальный склад,

На втором этаже: актовый зал, помещение для кружковой работы, жилые комнаты дееспособных проживающих-4 секции, склад медикаментов.

Помещения для проживания имеют коридорный тип. Помещения для проживания разделены по секциям: две из них - на первом этаже, четыре - на втором (всего-6 секций). В каждой из них размещаются 5 жилых комнат, имеется общий санузел, гостиная, кладовая для белья. В гостиных размещается мягкая мебель, установлены телевизоры, холодильники для хранения продуктов проживающих, где указан список разрешённых и запрещённых продуктов, на момент проверки по хранению продуктов нарушений не обнаружено. В кладовых на полках с гигиеническим покрытием хранится используемый запас постельных принадлежностей для каждой секции. В одной общей кладовой на 2-м этаже хранится верхняя одежда проживающих лиц.

Всего в доме-интернате насчитывается 27 жилых комнат (ещё 3 переоборудованы под служебные помещения), в т.ч. 2-х местных-9, 3-х местных-18.

Санитарно-гигиеническое состояние жилых помещений (комнат) удовлетворительное.

Для внутренней отделки помещений в доме-интернате использованы материалы, допускающие уборку влажным способом с использованием моющих и дезинфицирующих средств: в некоторых жилых комнатах стены оклеены обоями. Сертификаты на материалы представлены.

Пол в коридорах и жилых помещениях покрыт линолеумом, стены в коридоре покрыты водоустойчивой покраской, в жилых помещениях также помимо обоев частично имеется покраска. В санузлах и санитарных (ванных) комнатах стены и пол покрыты кафельной плиткой. Санитарно-гигиеническое состояние помещений удовлетворительное.

В жилых помещениях проживают от одного до 3-х человек.

Жилые комнаты оборудованы кроватями, столами, стульями, тумбочками, шкафами для хранения домашней одежды, белья, обуви в достаточном количестве. Каждый проживающий обеспечен постельными принадлежностями, постельным бельём и полотенцами (для лица, ног, банное). Для хранения верхней одежды и личных вещей в каждой комнате установлены шкафы с отдельными секциями на каждого человека.

Диваны и кресла, размещённые в холле, имеют кожаную обивку, которая допускает проведение влажной обработки их поверхности и не требует съёмных чехлов. Мягкая мебель в гостиных имеет съёмные чехлы (2 комплекта) со стиркой по мере загрязнения, но не реже 1 раз в месяц.

Текущая уборка жилых комнат дома-интерната проводится ежедневно, с такой же кратностью - уборка мест общего пользования с применением дезинфицирующих средств (ОКА-ТАБ).

Ковровые покрытия подвергаются камерной дезинфекции. Уборочный инвентарь промаркирован, хранится в специальных шкафах, установленных в тамбурах санузлов.

Отделка всех жилых помещений соответствует гигиеническим требованиям: полы покрыты линолеумом, стены оклеены влагостойкими (моющиеся) обоями, потолки имеют побелку. Сопроводительные документы, разрешающие использование указанных отделочных материалов в общественных зданиях, представлены. Помещения с влажным режимом работы (санузлы, душевые) имеют отделку влагостойкими материалами (облицовочная плитка во всю высоту стен и на полу). Стены в коридорах и холлах также позволяют проведение влажной обработки.

Мягким и твердым инвентарем, мебелью учреждение обеспечено в достаточном количестве. На матрасы надеты непромокаемые антиаллергенные наматрасники, которые легко подвергаются обработке дезинфицирующими средствами. Декларация о соответствии представлена. Количество тумбочек и стульев в комнатах соответствует количеству проживающих, в каждой комнате имеется шкаф для хранения домашней одежды и обуви.

Туалетные помещения делятся на умывальную зону и зону санитарных кабин. Умывальная зона оборудована вешалками для полотенец и раковинами с подводкой холодной и горячей воды. Зона санитарных кабин оборудована унитазами. Туалетные комнаты обеспечены шкафами для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств. Уборочный инвентарь в наличии имеется, промаркирован. В качестве дезинфицирующего средства для влажной уборки помещений используется таблетированный препарат ОКА-ТАБ, памятки по его разведению вывешены в каждой секции. В санузлах имеются ёмкости с готовым дезинфицирующим раствором для обработки сантехнического оборудования (раковины, унитазы). Сроки годности препарата и самих дезрастворов соблюдаются.

В туалетах на первом этаже, где проживают маломобильные лица, установлены промаркированные ёмкости (пластиковые баки) для замачивания и дезинфекции суден. Маркировка всех ёмкостей с дезинфицирующими растворами имеется: указано название и концентрация препарата, дата приготовления и конечный срок годности.

Генеральная уборка помещений дома-интерната проводится 1 раз в месяц, разработан и представлен график, утверждённый директором.

Для обслуживающего персонала оборудовано бытовое помещение на 1-м этаже, где установлены шкафы для отдельного хранения верхней одежды и халатов, имеется стол для приёма пищи.

В качестве ритуального помещения для совершения культовых обрядов используется деревянная часовня, выстроенная перед учреждением. С целью обеспечения хранения тел умерших лиц имеется договор от 25 января 2017г. с ГБУЗ НО «Шахунская ЦРБ» на услуги морга, в т.ч. санитарную обработку.

Санитарно-гигиеническая оценка инженерного обеспечения:

Водоснабжение – централизованное (от водопровода из артезианских скважин МУП «Водоканал»), представлен договор №24К на оказание услуг по водоснабжению и

водоотведению от 28.02.2017г. Обеспечение горячей водой также централизованное – от котельной АО «Нижегородская областная коммунальная компания», представлен договор №05-гвс/17 от 27.02.17г.. В качестве резервных источников горячей воды установлены электроводонагреватели в столовой, на пищеблоке, процедурной и душевой. Техническое состояние сетей водопровода удовлетворительное. По результатам лабораторных исследований питьевая вода соответствует установленным требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода...».

Канализование- централизованное, с подключением на городскую канализационную сеть, которая выходит на биологические очистные сооружения), представлен договор №24К с МУП «Водоканал» (см. выше)

Отопление: централизованное (котельная АО «Нижегородская областная коммунальная компания»), представлен договор № 013/17 от 27.02.2017г.

Освещение: естественное и искусственное (люминисцентные лампы ЛДЛБ).

Вентиляция: естественная (форточки, фрамуги, вентиляционные каналы), оценка состояния вентиляционных каналов проводится ежегодно, ревизию осуществляет слесарь – сантехник. В ряде помещений (массажный кабинет, процедурная, изолятор, пищеблок, санузлы, душевая) оборудована вытяжная вентиляция с механическим побуждением.

Прачечная. Стирка белья осуществляется в собственной прачечной, которая расположена в отдельном здании. Прачечная разделена на 2 половины – помещение для приёма грязного белья, совмещенное с постирочной, и помещение для хранения, глажки и выдачи чистого белья.

Отделка выполнена в виде кафеля на полу и во всю высоту стен.

Вентиляция механическая на приток с подогревом и вытяжку. По представленным паспортам приток преобладает над вытяжкой. Прачечная имеет горячее и холодное водоснабжение.

Отведение и сброс сточных вод производится в городскую канализацию. Освещение выполнено в виде люминисцентных светильников закрытого типа (во влагозащищённом исполнении).

Для хранения верхней одежды и спецодежды имеется шкаф. В смену работает 1 человек, всего в штате -2 прачки, медосмотр пройден по графику, отметка о гигиенической аттестации в личной медицинской книжке имеется.

Оборудование прачечной: 4 стиральных машины мощностью- 25 кг сухого белья каждая, 2 сушильных барабана, две центрифуги, две ванны для замачивания белья.

Потоки грязного и чистого белья не пересекаются: чистое бельё хранится на стеллажах в чистой половине прачечной. Выдача чистого белья осуществляется через отдельный выход.

Для сбора грязного белья используются специальные промаркированные мешки. Сбор грязного белья осуществляется 1 раз в 7 дней и по мере загрязнения.

Для хранения постельных принадлежностей, используемого белья и одежды проживающих оборудованы деревянные стеллажи, покрытые моющейся краской, отделённые пластиковой застеклённой перегородкой в полную высоту.

Душевая комната разделена на 3 открытые кабинки, оборудована тремя рожками, обеспечена резиновыми ковриками с ребристой поверхностью. Дезинфекция ковриков проводится в отдельной ёмкости с крышкой. Помывка проживающих проводится 1 раз в неделю, по графику для каждой секции выделен определённый день.

Замена постельного белья осуществляется 1 раз в 7 дней или по мере загрязнения. Сбор грязного белья проводится в промаркированные мешки, в которых оно доставляется в прачечную. Для чистого белья используются отдельные мешки.

Имеется баня, которая не эксплуатируется.

Дератизационно-дезинсекционные мероприятия

Договор на проведение дератизации и дезинсекции №5 от 01.01.2017г (действует с 01.01.2017г. до 31.12.2017г.) заключен с Шахунским МОПД ФГУП «Профилактика». Обработываемая площадь составляет: по дератизации -2000 кв.м., по дезинсекции-400 кв.м., по борьбе с мухами- 2000 кв.м. Акты выполненных работ в дом-интернат представляются ежемесячно.

Мероприятия с целью оценки заселённости грызунами помещений дома-интерната проводятся, последний раз – в апреле 2017г., в представляемых МОПД документах показатель заселённости -0 (т.е. объект не заселён).

Обращение с медицинскими отходами.

В доме-интернате образуются отходы следующих классов- А, Б, Г. Имеются инструкции №2,3,4,5 по правилам сбора и утилизации медицинских отходов классов А, Б, В, Г, утверждённые приказом директора №1.14-ОД от 09.01.2017г., схема обращения с медицинскими отходами, в которой указываются: качественный и количественный состав образующихся отходов, нормативы образования отходов, принятые в регионе, потребность в расходных материалах и таре для сбора медицинских отходов - разработана и представлена. Отходы класса Б образуются в процедурном кабинете (одноразовые шприцы, иглы, ватные шарики). После дезинфекции они собираются в одноразовые пакеты жёлтого цвета с надписью «Отходы класса Б» и названием организации, даты и фамилии ответственного лица. Острый инструментарий (иглы) обезвреживается термическим методом в деструкторе игл ДИ-2М, установленном в процедурной, затем помещается в одноразовую непрокальваемую упаковку (пластиковые ведёрки).

Впоследствии ватные шарики, собранные в пакеты, утилизируются в мусорный контейнер, а использованные шприцы направляются на промпереработку по договору с ЗАО «ГОСТХИМПРОМ» в г.Н-Новгород.

К отходам класса «Г» относятся использованные ртутьсодержащие люминисцентные лампы. Они складываются в деревянный ящик, который хранится в помещении подвала здания дома-интерната, закрытого на замок. На их утилизацию заключен договор с ООО «Приволжская Экологическая компания» г.Нижний Новгород. На момент проверки имеется в наличии запас нерабочих люминисцентных ламп, в количестве 52 штуки, согласно журнала учёта. Доступа посторонних лиц в подвальное помещение нет. Вывоз нерабочих ламп на утилизацию производится автотранспортом спецорганизации при накоплении более 100 штук.

В доме-интернате техучёба по обращению с медицинскими отходами проводится, документы, подтверждающие её проведение, представлены (журналы проведения инструктажа).

Организация медицинских осмотров.

При проверке представлены личные медицинские книжки на 54 работников учреждения. Медосмотры персонала проводятся по графику, нарушений сроков их прохождения не выявлено. По сведениям в медицинских книжках, в полном объёме проведена иммунизация персонала согласно Национальному календарю профилактических прививок. Представлен заключительный акт по медосмотру, проведённому в 2017г., ведутся все журналы по учёту их прохождения.

Производственный контроль.

Проводится в соответствии с разработанной программой производственного контроля, утверждённой директором ГБУ «Шахунский дом-интернат».

Должностным лицом, на которое возложены функции по осуществлению производственного контроля, является сама директор дома-интерната Кудряшова Л.П. и старшая медицинская сестра Корнилова Е.Г., по визуальному контролю ответственными назначены: фельдшер Мигачева С.В., медицинская сестра по диетпитанию Пушкарева Г.И., заведующая отделением милосердия Березина М.Н.

По представленным протоколам с целью выполнения производственного контроля установлено, что в течение 2016-17г.г. были проведены все запланированные лабораторные исследования и инструментальные замеры, включая микроклимат и исследования воздушной среды на микробиологическую загрязнённость воздуха медицинских помещений (процедурная).

Работа с ПЭВМ

В кабинетах бухгалтерии и отдела кадров установлено 7 единиц персональных компьютеров (ПЭВМ) с жидко-кристаллическими мониторами. На окнах имеются жалюзи и плотные занавеси. Мебель (столы, стулья) специализированная, с регулировкой высоты, предназначенная для работы с ПЭВМ. Расстояния между мониторами на рабочих местах соблюдаются.

Медицинское обеспечение. Противоэпидемические мероприятия.

Шахунский дом-интернат имеет лицензию № ЛО -52-01-003087 от 24 апреля 2013г. (срок действия -бессрочно) на осуществление медицинской деятельности.

По штату в доме-интернате имеется : врач-терапевт, врач-невропатолог, врач-психиатр-(все врачи-совместители, работают на неполную ставку), 1 старшая медсестра, 1 фельдшер, 4-медсестры процедурной, медсестра физиокабинета, медсестра массажного кабинета, медицинский дезинфектор (в настоящее время -в отпуске по уходу за ребёнком), инструктор ЛФК.

Проверено наличие журнала ф.60-леч. по учёту инфекционных заболеваний у проживающих- журнал оформлен по утверждённой форме, год оформления -2009, за прошедшие 3 года заболеваний не зарегистрировано.

Журнал аварийных ситуаций имеется, аптечка экстренной помощи для профилактики ВИЧ укомплектована.

Вакцинация медицинского персонала против гепатита В проведена, отметка в личных медицинских книжках имеется. У всех медсестёр процедурной обследование на вирусные гепатиты проводится ежегодно, результаты представлены на бланках.

В качестве основного дезинфицирующего средства в доме-интернате используется препарат ОКА-ТАБ. Применяется концентрация 0,015% - для текущей уборки помещений, санузлов, изолятора, пищеблока; 0,03%-для генеральной уборки. Ответственными лицами за приготовление дезинфицирующих растворов являются дежурные медсестры (процедурная) и младшая медсестра. Они проводят инструктаж с санитарками по использованию дезинфектантов, средства индивидуальной защиты при работе с ними имеются.

Проверка концентрации дезинфицирующих средств лабораторным методом проводится с кратностью-4 раза в год по одной пробе (ОКА-ТАБ).

По препаратам Трилокс и Фрисепт-соло исследования не проводились из-за отсутствия методики в лаборатории. Договор на проверку качества дезсредств заключен с Шахунским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области».

Экспресс-контроль дезрастворов используются только на препарат Трилокс, проводит его старшая медсестра с помощью тест-полосок «Дезиконт», кратностью-1 раз в неделю, журнал по учёту экспресс-проб представлен.

В доме-интернате имеется собственный воздушный стерилизатор ГП-20 СПУ (год выпуска-2007, производство- Смоленск), вновь приобретенный в 2009г. и установленный в процедурной. Он эксплуатируется ежедневно (1 раз в день-с 14 до 15 час.), используется для стерилизации металлического инструментария (пинцеты, шпателя, лотки, ножницы, многоразовые шпателя, чашки Петри для выкладывания стерильных ватных шариков). Стерилизация осуществляется без упаковки (в открытом виде), затем для сохранения стерильности инструментарий перекладывается в УФО-камеру УФК-2, находящуюся в процедурной. Полная замена укладки и дезобработка внутри камеры производится 1 раз в неделю (препарат Трилокс).

Медперсоналом заполняется журнал контроля качества стерилизации, который представлен для проверки. На каждый цикл стерилизации закладываются химические термоиндикаторы «Медис-180» по 5 штук. Перечень и количество простерилизованных изделий указаны в журнале. Контроль стерилизатора бактериологическим методом в 2016г. проведен 2-кратно, т.е. в соответствии с нормативными требованиями. В 2017г. сделана пока только 1 проба бактестов.

Всё используемое медицинское оборудование имеет технические паспорта, сертификаты соответствия и регистрационные удостоверения, т.е. прошло санитарно-эпидемиологическую и гигиеническую оценку.

Материал для инъекций (ватные шарики) стерилизуется в ЦСО Шахунской ЦРБ, с которой заключен договор на 2017г. В день проверки бикс со стерильным материалом в процедурном кабинете имелся. Для фасовки ватных шариков используются крафт-пакеты заводского изготовления. Дата вскрытия пакета указывается, проставляется время вскрытия и подпись медработника. Стерильных (многоцветных) пинцетов достаточно, их замена проводится через 2 часа.

Генеральные уборки в помещении процедурной проводятся санитарками под контролем процедурных медсестёр, для этого используется 1% раствор Трилокса или Фрисепт-соло, кратность- 1 раз в неделю. Журнал генеральных уборок заполняется с указанием названия дезинфицирующего средства. Инструкция по проведению генеральных уборок разработана, все ответственные лица с ней ознакомлены.

Необходимый уборочный инвентарь для процедурной имеется. Его маркировка проведена, правила хранения соблюдаются, используется по назначению. Шкаф для его хранения установлен в подсобном помещении.

В процедурной имеется настенный бактерицидный облучатель - ОБН, паспорт на него представлен. Ведётся журнал по учёту времени кварцевания. Даты установки и замены ламп в нём указаны. График кварцевания (7 раз в день) вывешен на дверях, отмечается и в журнале. Передвижные облучатели используются также и в жилых комнатах проживающих, в душевой, дезкамере и в столовой. В прачечной установлен настенный облучатель. Кроме того учреждением приобретены рециркуляторы-Дезары в количестве 10 шт., работающие в постоянном режиме, они установлены в разных помещениях.

В доме-интернате имеется собственная дезинфекционная камера, размещённая в отдельном помещении на 1-м этаже. Разделение на грязную и чистую зоны проведено. Вход в загрузочное отделение - из коридора, в чистое отделение - через душевую. Внутренняя отделка помещения соответствует требованиям - стены покрыты пластиковыми панелями, на полу - плитка.

Паспорт на дезкамеру представлен: марка ВФЭ 2/0,9, 1994 г. выпуска. Проверка работы бактестами проводится ежеквартально, протоколы исследований представлены. Камерная дезинфекция постельных принадлежностей организована после смерти или выезда проживающих лиц. Учёт обработок проводится по журналу. В помещении дезкамеры подведена вода, установлена раковина для мытья рук- в чистой зоне. Имеются промаркированные столы для хранения постельных комплектов, в загрузочном отделении установлены весы.

Медпункт дома-интерната расположен на 1-м этаже, включает следующие помещения: кабинет старшей медсестры, процедурный кабинет, кабинет приёма врача/фельдшера, которые находятся отдельно друг от друга.

Из медицинских помещений также имеются кабинет физиолечения (он же массажный) и комната для проведения водных процедур (3 лечебные ванны, в т.ч. 1-для гидромассажа). В качестве физиолечения в доме-интернате используются: сухая углекислая ванна, ингаляторы, парафиновые аппликации, электрофорез. Насадки ингаляторов подвергаются дезинфекции в 2-х ёмкостях (дезраствор Трилокс 1%).

Приёмно-карантинное отделение в доме-интернате оборудовано на первом этаже, имеет отдельный вход с улицы. В его составе имеется: шлюз, палата-изолятор на 2 койки, разделённые сплошной перегородкой, отдельный санузел с умывальником и ванной. Внутренняя отделка данных помещений соответствует гигиеническим нормативам: стены и пол имеют отделку облицовочной плиткой.

Процедурный кабинет. Площадь кабинета - 12 кв.м. Стены на всю высоту покрыты облицовочной плиткой, потолок- масляной краской, на полу- плитка. Для мытья рук установлена раковина с подводкой холодной и горячей воды, оборудованная смесителем с локтевым управлением. Также имеется дополнительная вторая раковина, используемая для обработки инструментов перед стерилизацией. Установлен локтевой дозатор для жидкого мыла с целью обеспечения условий для гигиенической обработки рук (Медихенд).

Вытяжная вентиляция в процедурной имеется, оборудован форточный вентилятор.

Проводятся инъекции в/м- 5-6 за день. Одноразовые шприцы после использования промываются и дезинфицируются в 1% растворе Трилокс, который наводится здесь же, в

отдельной ёмкости (10 литров). Сроки замены рабочих растворов соблюдаются. инвентарь (пластиковые контейнеры с крышками) промаркирован, дата разведения, концентрация препарата, предельный срок годности указаны. В последующем шприцы направляются на промпереработку по договору (см. выше), иглы- на переплавку в деструкторе игл. При проведении инъекций используются медицинские перчатки, которые заменяются после каждого пациента.

Противопедикулёзная укладка в доме-интернате укомплектована, из препаратов в наличии был шампунь Веда-2. Осмотр проживающих на педикулёз и кожные заболевания проводится в ежедневном режиме- по 2 жилых секции дежурными медицинскими сёстрами. Таким образом кратность осмотров составляет 1 раз в 3-4 дня, что соответствует нормативным требованиям, журнал учёта заполнен.

Вновь поступающие лица на педикулёз осматриваются фельдшером дома-интерната с записью в медицинской документации. Выявления завшивленности в 2016-2017 г.г. не зарегистрировано. Ответственность указанных лиц за проведение данных осмотров, а также за выполнение противоэпидемических мероприятий на случай выявления педикулёза оформлена приказом директора дома-интерната.

Проживающих в доме-интернате- 76 человек, из них 25 человек - полностью лежачих. Обследование на туберкулёз все из них проходят ежегодно- ФЛГ или за счёт анализа мокроты, проведённого в ЦРБ методом посева 3-кратно, бланки исследований вклеены в медицинские документы на каждого проживающего. Результаты ФЛГ-обследований выписаны в общий журнал учёта, подтверждаются штампом лечебного учреждения.

В 2017г. (10 мес.) в дом-интернат приняты 12 человек, необходимые результаты анализов (на ЗППП, дифтерию, яйца гельминтов, кишечные инфекции т.д.), справки об отсутствии инфекционных заболеваний (до поступления), сведения о профилактических прививках на них представлены.

В 2017г. в доме-интернате проводилась вакцинация против гриппа за счёт федерального бюджета», при этом привито 74 чел. проживающих из 76 (охват-97%) и 41 чел. сотрудников из 54 (охват- 75%).

Проведён контроль правил хранения пищевых продуктов для проживающих лиц в холодильниках, которые установлены в каждой секции. При этом установлено, что перечень разрешённых продуктов и их допустимые количества указаны.

Организация питания.

Рассмотрены документы, относящиеся к проведению проверки, а именно:

1. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания;
2. Бракеражный журнал готовой продукции;
3. Приказ № 1.4-ОД от 09.01.2017г. «Об осуществлении контроля за работой пищеблока»;
4. Журнал бракеража поступающей скоропортящейся продукции;
5. Журнал контроля температурного режима в холодильном оборудовании складского помещения и пищеблока;
6. Журнал проведения генеральных уборок;
7. Программа производственного контроля по организации питания на 2017год;
8. Результаты лабораторных исследований согласно программы производственного контроля.
9. Личные медицинские книжки работников пищеблока в количестве 8 штук;
10. Технологические карты рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
11. Документы, подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья (сертификаты соответствия, декларации, ветеринарные справки);

Размещение пищеблока.

Помещения пищеблока и обеденного зала находятся в здании ГБУ «Шахунский дом-интернат для престарелых и инвалидов». Для загрузки пищевых продуктов и продовольственного сырья имеется отдельный вход через склад.

Водоснабжение, канализация, вентиляция, отопление, освещение, условия труда.

Пищеблок обеспечен централизованными системами холодного и горячего водоснабжения, канализации. Как дополнительный источник горячего водоснабжения установлен бойлер.

Вентиляция естественная через вентканалы. Электроплиты, являющиеся источником повышенного выделения тепла, оборудованы локальной вытяжной системой с механическим побуждением. Отопление центральное. Освещение естественное и искусственное. Источники искусственного освещения – люминесцентные лампы заключены в защитную арматуру. Санитарно-бытовое обеспечение персонала: для мытья рук во всех производственных помещениях установлены раковины, условия для хранения верхней одежды и личных вещей имеются.

Оборудование, устройство и содержание помещений.

Площадь пищеблока – 42 кв. метра, обеденного зала – 59 кв. метров. Набор производственных помещений пищеблока: горячий цех, мясной цех, овощной цех, складское помещение, овощехранилище, бытовое помещение. Имеется обеденный зал для проживающих на 40 посадочных мест – 12 столов. Размещение производственных помещений и оборудования в этих помещениях обеспечивает последовательность (поточность) технологических процессов производства и реализации продукции. Санитарно-техническое состояние обеденного зала и других производственных помещений удовлетворительное. Для отделки стен в производственных помещениях использована облицовочная плитка, для напольного покрытия – плитка. Оснащение пищеблока технологическим, холодильным оборудованием достаточно, размещение его обеспечивает соблюдение правил безопасности. Холодильное оборудование находится в исправном состоянии (3 холодильника на пищеблоке, 6 холодильников на складе). Осуществляется систематический контроль за температурным режимом хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья с помощью термометров. Количество принимаемых скоропортящихся, замороженных и особо скоропортящихся пищевых продуктов соответствует объёму работающего холодильного оборудования.

Разделочный инвентарь (доски, ножи) закреплены за каждым цехом, имеют специальную маркировку, используется по назначению. Производственные столы имеют покрытия из антикоррозийного материала, промаркированы в соответствии с назначением. Обеспеченность кухонной посудой, инвентарём, тарой, столовой посудой достаточна. Для мытья кухонной посуды установлено две ванны с подводкой горячей и холодной воды. В моечном отделении вывешены инструкции о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря, обработки яиц с указанием концентраций и объёмов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Для мытья столовой посуды в столовой установлена четырёхсекционная ванна с подводкой горячей и холодной воды.

Все помещения пищеблока содержатся в чистоте. Текущая уборка проводится своевременно и по мере необходимости. Моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве. Из дезинфицирующих средств используется сульфохлорантин-Д. Уборочный инвентарь выделен в достаточном количестве, промаркирован. Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте.

Для хранения овощей оборудовано овощехранилище. Состояние овощехранилища удовлетворительное. Стены побелены известкой, пол забетонирован.

Транспортировка, прием, хранение сырья и пищевых продуктов.

Доставка продуктов на пищеблок осуществляется автотранспортом поставщиков согласно договоров. На поставку продуктов заключены договора с ИП Смирнов А.П., ООО ТД «Движение НН» (Н.Новгород), ООО «Нижегородская логистическая компания».

На продовольственное (пищевое) сырье, используемое при производстве (изготовлении) пищевой продукции отсутствуют документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность данных продуктов, а именно: на курагу, чернослив, изюм, сухофрукты, хлеб дарницкий отсутствуют маркировочные ярлыки предусмотренные п. 1 части 4.1 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки», способ нанесения которой должен обеспечивать её сохранность в течение всего срока годности пищевой продукции при соблюдении установленных изготовителем условий хранения. Сведения не нанесены на потребительскую упаковку и (или) на этикетку, и (или) листок-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу либо прилагаемый к каждой упаковочной единице. Данный факт указывает на нарушение пунктов 1,3 части 4.12 ст. 4 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки» от 09.12.2011г.

Приём запрещенного сырья и пищевых продуктов на пищеблок не проводится. Оборудование складского помещения полками, стеллажами для хранения пищевых продуктов достаточно.

При хранении пищевых продуктов соблюдаются правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности.

На момент проверки в холодильном оборудовании хранится продукт, который используется при приготовлении блюд, а именно – клюква в количестве 30 кг. на которую отсутствует информация о наименовании продукта, условиях хранения, сроке годности данной продукции, наименование и местонахождение изготовителя. Отсутствуют документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность данного продукта (декларации о соответствии, маркировочный ярлык). Данный факт указывает на нарушение пункта 1 части 4.2 ст. 4 Технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011), п.1. ст.23 ТР ТС 021/2011

Нарушаются условия хранения мясных полуфабрикатов, установленные изготовителем, а именно: свежая охлажденная мясо говядина 1 категории хранится в морозильном ларе при температуре от -18°C , согласно информации на этикетке охлажденная говядина должна храниться при «температуре от 0°C до $+5^{\circ}\text{C}$ », нарушение статьи 17, пунктов: 7, 12 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 9 декабря 2011 г. № 880

Обработка сырья и производство продукции.

Ассортимент реализуемых блюд соответствует возможностям предприятия. При приготовлении блюд, кулинарных изделий соблюдается точность технологических процессов. Обработка сырых и готовых продуктов производится отдельно согласно санитарных требований. Запрещенные блюда на пищеблоке не изготавливаются. Технологическое, холодильное, тепловое оборудование находится в исправном состоянии. Условия и сроки хранения скоропортящихся продуктов соблюдаются. Условия для обработки яиц, производства салатов имеются. Технологические инструкции имеются, при производстве блюд соблюдаются.

Раздача блюд и отпуск продукции.

Раздача готовой пищи осуществляется только после проведения бракеража с регистрацией результата в журнале бракеража готовой продукции. При раздаче горячих блюд соблюдается температурный режим последних. Сроки реализации блюд соблюдаются. В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Для хранения суточных проб выделен отдельный холодильник. Суточные пробы хранятся 48 часов с момента окончания срока реализации блюд. На пищеблоке проводится С-витаминизация готовых 3-х блюд.

Обеспечение столовой посудой достаточно. Для проживающих вывешено меню с указанием даты, наименования и выхода блюд, подписи ответственных лиц. Меню оформлено на русском языке

Наличия насекомых – мух, тараканов и грызунов – крыс, мышей на объекте не отмечено. На окнах пищеблока установлены москитные сетки.

Штат пищеблока – 8 человек: диетсестра, 2 повара, 2 официанта, 2 кухонных работника, заведующая складом. Все работники имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметкой о прохождении периодического медицинского осмотра и профессиональной гигиенической подготовки. Медицинский осмотр проходят в полном объеме. Сотрудники обеспечены спец.одеждой, стирка которой проводится в прачечной. Условия для соблюдения правил личной гигиены сотрудников пищеблока созданы: имеются раковина с подводкой воды для мытья рук, мыло, полотенца. Аптечка с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи имеется.

В рамках производственного контроля на 2017 год проводились лабораторные исследования согласно договора с филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в Городецком, Ковернинском, Балахнинском, Варнавинском, Воскресенском, Краснобаковском, Тоншаевском, Тонкинском, Шарангском, Ветлужском, Уренском районах, в городских округах Семеновский, Сокольский, город Шахунья, город Чкаловск» блюд собственного приготовления, готовой продукции, смывов с объектов производственного оборудования, инвентаря, тары, рук персонала. Протоколы испытаний представлены.

В ходе проведения проверки:

- **выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):** (с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

1. На продовольственное (пищевое) сырье, используемое при производстве (изготовлении) пищевой продукции отсутствуют документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность данных продуктов, а именно: на курагу, чернослив, изюм, сухофрукты, хлеб дарницкий отсутствуют маркировочные ярлыки предусмотренные п. 1 части 4.1 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки» от 09.12.2011г., способ нанесения которой должен обеспечивать её сохранность в течение всего срока годности пищевой продукции при соблюдении установленных изготовителем условий хранения. Сведения не нанесены на потребительскую упаковку и (или) на этикетку, и (или) листок-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу либо прилагаемый к каждой упаковочной единице. Данный факт указывает на нарушение пунктов 1,3 части 4.12 ст. 4 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки» от 09.12.2011г.

2. На момент проверки в холодильном оборудовании хранится продукт, который используются при приготовлении блюд, а именно – клюква в количестве 30 кг. на которую отсутствует информация о наименовании продукта, условиях хранения, сроке годности данной продукции, наименование и местонахождение изготовителя. Отсутствуют документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность данного продукта (декларации о соответствии, маркировочный ярлык). Данный факт указывает на нарушение пункта 1 части 4.2 ст. 4 Технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011), п.1. ст.23 ТР ТС 021/2011

3. Нарушаются условия хранения мясных полуфабрикатов, установленные изготовителем, а именно: свежая охлажденная мясо говядина 1 категории хранится в морозильном ларе при температуре от -18° С, согласно информации на этикетке охлажденная говядина должна храниться при «температуре от 0° С до +5°С», нарушение статьи 17, пунктов: 7, 12 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 9 декабря 2011 г. № 880

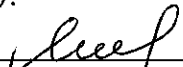
Ответственным за данные правонарушения является медицинская сестра по диетпитанию Государственного бюджетного учреждения «Шахунский дом-интернат для престарелых и инвалидов» Пушкарева Галина Ивановна

- 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

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)

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. Протоколы № 5575-5579 от 15.11.2017г испытаний смывов с объектов внешней среды, выданного филиалом Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в Городецком, Ковернинском, Балахнинском, Варнавинском, Воскресенском, Краснобаковском, Тоншаевском, Тонкинском, Шарангском, Ветлужском, Уренском районах, в городских округах Семёновский, Сокольский, город Шахунья, город Чкаловск» (вход. № 26-1127 от 23.11.2017г.).
2. Протокол № 5590-5604 от 23.11.2017г испытаний смывов с объектов внешней среды, выданного филиалом Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в Городецком, Ковернинском, Балахнинском, Варнавинском, Воскресенском, Краснобаковском, Тоншаевском, Тонкинском, Шарангском, Ветлужском, Уренском районах, в городских округах Семёновский, Сокольский, город Шахунья, город Чкаловск» (вход. № 26-1135 от 23.11.2017г.).
3. Протокол № 5580-5589 от 23.11.2017г испытаний смывов с объектов внешней среды, выданного филиалом Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в Городецком, Ковернинском, Балахнинском, Варнавинском, Воскресенском, Краснобаковском, Тоншаевском, Тонкинском, Шарангском, Ветлужском, Уренском районах, в городских округах Семёновский, Сокольский, город Шахунья, город Чкаловск» (вход. № 26-1136 от 23.11.2017г.).
4. Протокол № 5573 от 14.11.2017г испытаний дезинфицирующих средств, выданного филиалом Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в Городецком, Ковернинском, Балахнинском, Варнавинском, Воскресенском, Краснобаковском, Тоншаевском, Тонкинском, Шарангском, Ветлужском, Уренском районах, в городских округах Семёновский, Сокольский, город Шахунья, город Чкаловск» (вход. № 26-1128 от 23.11.2017г.).
5. Протокол № 5569 от 20.11.2017г испытаний пищевых продуктов, выданного филиалом Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в Городецком, Ковернинском, Балахнинском, Варнавинском, Воскресенском, Краснобаковском, Тоншаевском, Тонкинском, Шарангском, Ветлужском, Уренском районах, в городских округах Семёновский, Сокольский, город Шахунья, город Чкаловск» (вход. № 26-1129 от 23.11.2017г.).
6. Протокол № 5572 от 15.11.2017г испытаний пищевых продуктов, выданного филиалом Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в Городецком, Ковернинском, Балахнинском, Варнавинском, Воскресенском, Краснобаковском, Тоншаевском, Тонкинском, Шарангском, Ветлужском, Уренском районах, в городских округах Семёновский, Сокольский, город Шахунья, город Чкаловск» (вход. № 26-1130 от 23.11.2017г.).
7. Протокол № 5570 от 20.11.2017г испытаний пищевых продуктов, выданного филиалом Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в Городецком, Ковернинском, Балахнинском, Варнавинском, Воскресенском, Краснобаковском, Тоншаевском, Тонкинском, Шарангском, Ветлужском, Уренском районах, в городских округах Семёновский, Сокольский, город Шахунья, город Чкаловск» (вход. № 26-1131 от 23.11.2017г.).
8. Протокол № 5568 от 20.11.2017г испытаний пищевых продуктов, выданного филиалом Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в

Нижегородской области в Городецком, Ковернинском, Балахнинском, Варнавинском, Воскресенском, Краснобаковском, Тоншаевском, Тонкинском, Шарангском, Ветлужском, Уренском районах, в городских округах Семёновский, Сокольский, город Шахунья, город Чкаловск» (вход. № 26-1132 от 23.11.2017г.).

9. Протокол № 5571 от 15.11.2017г испытаний пищевых продуктов, выданного филиалом Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в Городецком, Ковернинском, Балахнинском, Варнавинском, Воскресенском, Краснобаковском, Тоншаевском, Тонкинском, Шарангском, Ветлужском, Уренском районах, в городских округах Семёновский, Сокольский, город Шахунья, город Чкаловск» (вход. № 26-1133 от 23.11.2017г.).

10. Протокол испытаний воздуха № 214 от 28.03. 2014г., выданного филиалом Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области» в Шахунском, Тоншаевском, Тонкинском, Шарангском, Ветлужском, Уренском районах» (вход. № 485/ 26 от 03.04.2014г.).

11. Протокол лабораторных исследований пищевых продуктов № 492 от 26.03.2014г., выданного филиалом Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области» в городском округе город Шахунья, Тоншаевском, Тонкинском, Шарангском, Ветлужском, Уренском районах» (вход. № 480/26 от 03.04.2014г.).

12. Протокол № 5605 от 15.11.2017г испытаний воды, выданного филиалом Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в Городецком, Ковернинском, Балахнинском, Варнавинском, Воскресенском, Краснобаковском, Тоншаевском, Тонкинском, Шарангском, Ветлужском, Уренском районах, в городских округах Семёновский, Сокольский, город Шахунья, город Чкаловск» (вход. № 26-1134 от 23.11.2017г.).

13. Протокол № 78-79-ВЗП от 14.11.2017г испытаний воздуха замкнутых помещений, выданного филиалом Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в Городецком, Ковернинском, Балахнинском, Варнавинском, Воскресенском, Краснобаковском, Тоншаевском, Тонкинском, Шарангском, Ветлужском, Уренском районах, в городских округах Семёновский, Сокольский, город Шахунья, город Чкаловск» (вход. № 26-1137 от 23.11.2017г.).

14. Протокол № 10-150-МКЛ от 14.11.2017г измерений параметров микроклимата в помещениях, выданного филиалом Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в Городецком, Ковернинском, Балахнинском, Варнавинском, Воскресенском, Краснобаковском, Тоншаевском, Тонкинском, Шарангском, Ветлужском, Уренском районах, в городских округах Семёновский, Сокольский, город Шахунья, город Чкаловск» (вход. № 26-1138 от 23.11.2017г.).

15. Протокол № 10-151- ОСВ от 14.11.2017г измерения искусственной освещенности, выданного филиалом Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в Городецком, Ковернинском, Балахнинском, Варнавинском, Воскресенском, Краснобаковском, Тоншаевском, Тонкинском, Шарангском, Ветлужском, Уренском районах, в городских округах Семёновский, Сокольский, город Шахунья, город Чкаловск» (вход. № 26-1139 от 23.11.2017г.).

16. Протокол №10-152-ЭМП от 14.11.2017г измерения напряженности ЭМП от ПЭВМ, выданного филиалом Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в Городецком, Ковернинском, Балахнинском, Варнавинском, Воскресенском, Краснобаковском, Тоншаевском, Тонкинском, Шарангском, Ветлужском, Уренском районах, в городских округах Семёновский, Сокольский, город Шахунья, город Чкаловск» (вход. № 26-1140 от 23.11.2017г.).

17. Экспертное заключение № 03-2320/Ш от 22 ноября 2017г. по результатам лабораторных испытаний и инструментальных исследований, выданного филиалом Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в Городецком, Ковернинском, Балахнинском, Варнавинском, Воскресенском,

Краснобаковском, Тоншаевском, Тонкинском, Шарангском, Ветлужском, Уренском районах, в городских округах Семёновский, Сокольский, город Шахунья, город Чкаловск» (вход. № 26-1813 от 24.11.2017г.).

18. Предписание об устранении выявленных нарушений № 17260874/93 от 29.11.2017г

19. Объяснение медицинской сестры по диетпитанию ГБУ «Шахунский дом-интернат» Пушкаревой Г.И. по поводу выявленных нарушений.

Подписи лиц, проводивших проверку:

Лебедева Юлия Сергеевна

Соловьёва Ирина Валентиновна

Исупов, Сергей Владимирович

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

Кудряшова Лариса Петровна
директор ГБУ «Шахунский 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 ” ноября 20 17г.

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

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