

г. Нижний Новгород, ул.
Тургенева, д. 1, Управление
Роспотребнадзора по
Нижегородской области.
(место составления акта)

28 июня 20 21
(дата составления а
15.00.
(время составления а

АКТ ПРОВЕРКИ
органом государственного контроля (надзора) юридического лица, индивидуального
предпринимателя
№ 21041932

С 11-20 "15" июня 20 21 г. по адресу: г. Нижний Новгород, к.п. Зелёный город
по 15-00 "28" июня 20 21 г. (место проведения проверки)

(указывается время и дата проведения проверки)

На основании: распоряжения № 21041932 от «25» мая 2021 года заместителя руководителя
Управления Роспотребнадзора по Нижегородской области Степановой Ольги Евгеньевны, номе
плановой проверки 522104830823.

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

была проведена проверка в отношении:

Государственного бюджетного учреждения «Дом престарелых для престарелых и инвалидов «Зелёный
город» (ГБУ «Дом-интернат «Зелёный город»), г. Нижний Новгород, к.п. Зелёный город.

(полное и (в случае, если имеется) сокращенное наименование, в том числе фирменное наименование юридического лица, фамилия, имя и (в
случае, если имеется) отчество индивидуального предпринимателя)

Продолжительность проверки:

10 рабочих дней с 15.06.2021г по 28.06.2021г.

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

(наименование органа государственного контроля (надзора))

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен: (заполняется при проведении
выездной проверки) 15 июня 2021 года в 11-20, и.о. директора ГБУ «Дом-интернат «Зелёный город»

Скляр Александр Николаевич

(фамилии, имени, отчества (в случае, если имеется), подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае проведения внеплановой проверки субъекта малого или среднего предпринимательства)

Лица, проводившие проверку: главный специалист-эксперт отдела надзора по коммунальной гигиене
Наматова Зифа Ахметовна, главный специалист-эксперт отдела надзора за питанием населения
Плотникова Екатерина Владимировна

С привлечением в качестве экспертов:

сотрудников экспертной организации - ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в
Нижегородской области» (аттестат аккредитации Органа инспекции №РА.RU.710007, выдан
20.08.2015 Федеральной службой по аккредитации, срок действия – бессрочно; аттестат
аккредитации ИЛЦ ФБУЗ №РОСС RU.0001.510128, выдан Федеральной службой по
аккредитации 12.03.2013г, срок действия – бессрочно).

Вх. №416 от 02.07.21г.

- заместителя главного врача ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области», руководителя ИДЦ Фёклину Татьяну Юрьевну;
- заместителей руководителя ИЛЦ Архипову Марину Ионовну, Полуэктова Антона Николаевича;
- заведующую отделом обеспечения надзора за питанием населения, условиями воспитания и обучения, за объектами коммунальной гигиены Солкину Елену Анатольевну,
- заведующую бактериологической лабораторией Сидорову Валентину Федоровну,
- заведующую санитарно-гигиенической лабораторией Балину Анну Юрьевну,
- заведующую паразитологической лабораторией Белову Наталью Евгеньевну,
- врача по общей гигиене Гаричеву Викторию Андреевну,
- врача по коммунальной гигиене Кузьмину Оксану Анатольевну;
- помощника врача по коммунальной гигиене Зарипову Сабияу Самигуловну,
- помощника врача по гигиене питания Храпунову Ирину Николаевну,
- фельдшеров-лаборантов Лимарчук Валерию Николаевну, Васильеву К.А.; Сазанову Т.А.
- врачей – бактериологов: Аверьянову Ольгу Владимировну, Быкову Светлану Алексеевну,
- врачей по СГЛИ Маркову Ирину Владимировну, Тимонину Елену Викторовну, Коростелеву Ирину Николаевну, Ершову Наталью Константиновну,
- биолога: Круглову А.А.,
- химика-эксперта Венедиктову Ирину Валентиновну, Волкова Д.Н..

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию к проверке экспертов, экспертных организаций указывается (фамилии, имена, отчества (в случае, если имеется), должности экспертов и/или наименование экспертных организаций)

При проведении проверки присутствовали:

И.о. директора ГБУ «Дом-интернат «Зелёный город» Скляр Александр Николаевич, старшая медицинская сестра Васильева Татьяна Вячеславовна, диетическая сестра Петрухина Татьяна Леонидовна.

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

■ В ходе проведения проверки:

Государственное бюджетное учреждение «Дом-интернат для престарелых и инвалидов «Зелёный город» расположено в курортном поселке Зелёный город Нижегородского района города Нижний Новгород. Дом-интернат размещен в двух корпусах, соединенных теплым переходом - в двухэтажном здании корпуса №2 и трехэтажном корпусе №1; также имеется одноэтажное здание пищеблока. Общая площадь застройки 1340 кв.м. Дом-интернат расположен в лесном массиве; площадь земельного участка 24966 кв.м., территория огорожена, зонирована, благоустроена, освещена и озеленена. На территории в хозяйственной зоне имеются отдельно стоящие одноэтажные здания, где размещены дезинфекционная камера, складское помещение, помещение временного хранения трупов. Вне огороженной территории в отдельно стоящем одноэтажном здании размещена прачечная дома-интерната. Проведена акарицидная обработка территории (2500 кв.м.) учреждения по договору с ООО «МарС» №049/21 от 16.04.2021.

Учреждение обеспечено централизованным холодным водоснабжением и канализацией. Представлен единый договор с АО «Нижегородский водоканал» №4040 от 03.02.2021 на отпуск воды и прием стоков. Горячее водоснабжение и отопление автономное, от газовой котельной. Электроснабжение от городских сетей из двух трансформаторных подстанций, по договору энергоснабжения с ПАО «ТНС энерго Нижний Новгород» №5008000 от 26.01.2021.

Во всех помещениях дома-интерната имеется вытяжная вентиляция с естественным побуждением. Пищеблок и прачечная оборудованы системой приточно-вытяжной вентиляции. Ревизия и очистка вентиляционных каналов проведены Кстовским городским отделением Всероссийского добровольного пожарного общества. Представлены акт периодической проверки и очистки дымовых каналов от газовых печей (аппаратов) и

проверки вентиляционных каналов от 04.06.2021 и акт приемки работ по чистке вентиляционных систем от 04.06.2021.

Общая коечность дома-интерната – 180 коек, на момент обследования проживает 154 опекаемых. Помещения проживания в жилых блоках размещены по коридорному типу, в холлах оборудованы зоны отдыха, оборудованные телевизорами и мягкой мебелью с гигиеническим покрытием. Имеются также актовый зал, библиотека, бытовые комнаты, оборудованные СВЧ-печами, гладильной доской, шкафами для посуды, стульями и столом.

Комнаты для проживающих в трехэтажном блоке одноместные и двухместные. Каждая комната оборудована раковиной для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, койками по числу проживающих, шкафами для одежды, тумбочками, столом и стульями. Санитарно-техническое состояние отделений удовлетворительное. На каждом этаже имеются: по 2 туалета для мужчин и для женщин (в каждом туалете по 2 унитаза и умывальная раковина с подводкой холодной и горячей воды); по 2 душевых для мужчин и женщин.

В двухэтажном жилом блоке комнаты для проживающих двухместные и трехместные. Все комнаты оборудованы умывальными раковинами с подводкой горячей и холодной воды. Отделка всех жилых комнат выполнена материалами, позволяющими проводить влажную уборку. Полы и стены (на высоту 1,6 метров) коридоров первого и второго этажа отделаны глазурованной плиткой. На каждом этаже оборудованы курительные комнаты, обеспеченные вытяжной вентиляцией; отделка комнат выполнена негорючими материалами – стены и пол облицованы плиткой, потолок окрашен водоэмульсионной краской. На этажах также имеются: туалет для проживающих на 2 унитаза, душевая комната, оборудованная двумя душевыми установками и ванной. Санузлы оборудованы приспособлениями, обеспечивающими возможность использования инвалидами-колясочниками.

Медицинский блок размещен на первом этаже трехэтажного блока. Оказание медицинской помощи проводится согласно лицензии по следующим работам и услугам: доврачебная помощь – сестринское дело; диетология, организация сестринского дела, физиотерапия; амбулаторно-поликлиническая помощь – гастроэнтерология, терапия, неврология, ультразвуковая диагностика. Обслуживание медицинской техники проводится по договору №262 от 11.01.2021 на техническое обслуживание медицинской техники ООО «Гормедтехника-НН».

Имеются следующие помещения: кабинет физиотерапевтический, кабинет старшей медицинской сестры, комната дежурных медсестер, процедурный кабинет, перевязочный кабинет, кабинет приема врача. Отделка помещений медицинского блока соответствует требованиям СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг".

Умывальные раковины процедурного и перевязочного кабинета, санузла для персонала и комнаты хранения отходов класса Б оборудованы смесителями с не кистевым управлением, дозаторами мыла, дезинфицирующих средств, одноразовыми бумажными полотенцами. Приемно-карантинное отделение расположено на 1 этаже трехэтажного корпуса, имеются вход с улицы и вход из коридора первого этажа. В приемно-карантинном отделении 2 палаты – на 2 и на 3 койки, при каждой палате имеется санузел, оборудованный унитазом и умывальной раковиной. Изолятор расположен также на первом этаже, в помещении, идентичном помещению карантинного отделения.

Помещение временного хранения трупов размещено в отдельно стоящем здании, состоит из одного помещения площадью около 25 кв.м. Оборудовано холодильником для хранения трупов на 3 места, столом, стульями. Отопление в помещении отсутствует, холодильник эксплуатируется только в теплое время года. Санитарно-техническое состояние помещений удовлетворительное.

Бельевой режим. Опекаемые полностью обеспечиваются нательным и постельным

бельем, домашней и верхней одеждой, обувью. Смена нательного и постельного белья проводится 1 раз в 7 дней, в банные дни; смена верхней одежды проводится по мере надобности и по требованию. Личная одежда или обувь проживающих хранится в складском помещении в пакетах и коробках, выдается по требованию. Стирка и химчистка белья организована по договору №ТУ-188 от 30.04.2021 с ООО «Терминал». Белье для отделения милосердия на 50 коек стирается в собственной прачечной. Прачечная имеет полный набор помещений: имеются 2 входа – для приема грязного и выдачи чистого белья, помещение разборки грязного белья, оборудованное бактерицидной лампой, стиральный зал, сушильный зал, гладильный зал, помещение хранения и выдачи чистого белья, санузел для персонала, гардеробная. Санитарно-техническое состояние помещений стирального зала, сушильной, складских помещений удовлетворительное, технологическое оборудование исправно. Стиральный зал оборудован двумя автоматическими стиральными машинами на 25 кг и 15 кг загрузки, одной центрифугой на 10 кг. Ванна для замачивания загрязненного белья обеспечена подводкой горячей и холодной воды, для замачивания белья с биологическими загрязнениями выделен промаркированный бак с крышкой. Для дезинфекции белья и поверхностей используют 0,1 и 0,2% растворы сульфохлорантина Д, инструкция по приготовлению и использованию дезсредства имеется. Сушка белья осуществляется в сушильном зале в развешанном виде; глажение белья производится вручную, гладильный зал оборудован гладильным столом и электроутюгом. Доставка грязного белья до прачечной организовано на тележках или санях, в клеенчатых мешках; чистое белье доставляется в тканевых мешках.

В гладильном зале прачечной в качестве источников искусственного освещения используются одновременно 2 светильника с лампами разного типа (люминесцентные и светодиодные), что является нарушением пункта 9.5. СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг". Ответственным за данное правонарушение является и.о. директора ГБУ «Дом-интернат «Зеленый город» Склад Александр Николаевич. Нарушение устранено в ходе проведения проверки – светильник с светодиодными лампами заменен на светильник с люминесцентными лампами.

Дезинфицирующая камера ВФЗ-2/09 размещена в отдельно стоящем здании, имеет два входа с улицы. Выделены помещения для загрузки, и «чистые» помещения – помещение выгрузки и помещение хранения продезинфицированных постельных принадлежностей, оборудованное стеллажами. Отделка стен, потолка и пола помещения дезкамеры соответствует требованиям СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг".

В медицинском блоке учреждения образуются отходы классов А, Б и Г. В доме-интернате приказом назначен ответственный специалист по работе с отходами – старшая медицинская сестра Васильева Татьяна Вячеславовна. В учреждении разработаны в установленном порядке схема по сбору и удалению отходов (с качественным и количественным анализом образующихся отходов) и инструкции по правилам обращения с отходами. Должностные инструкции по утилизации отходов имеются. В наличии имеется сертифицированная мягкая упаковка (одноразовые полиэтиленовые пакеты) для сбора отходов класса Б в комплекте с зажимами. Для сбора острого инструментария применяется одноразовая сертифицированная твердая упаковка. Дезинфекция отходов класса Б проводится на местах образования в соответствии с действующими нормативными требованиями, затем упаковывается в тару соответствующего класса. На объекте заведен технологический журнал учета отходов класса Б, для временного хранения отходов класса Б выделено отдельное помещение с умывальной раковиной, оборудованной смесителями с не

кистевым управлением, дозаторами мыла, дезинфицирующих средств, одноразовыми бумажными полотенцами; временное хранение отходов класса Б осуществляется в холодильнике, в контейнере с цветовой маркировкой. Обеззараживание отходов класса Б термическими методами проводится по договору №031-262 от 18.01.2021 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области».

Правила раздельного сбора и удаления отходов разных классов соблюдаются. Отработанные ртутьсодержащие люминесцентные и бактерицидные лампы хранятся в складском помещении отдельно стоящего здания в хозяйственной зоне; имеется договор №ЭП-00987 от 08.07.2020 с ООО «Экоперспектива».

Сбор отходов класса А организован в ёмкости с вложенной одноразовой сертифицированной упаковкой (пакетами) с последующим выносом в контейнеры. Контейнеры в количестве 3 штук (пластиковые евроконтейнеры с крышками) размещены на специально оборудованной огражденной контейнерной площадке с твердым покрытием, расположенном на расстоянии более 25 метров от жилого корпуса и мест отдыха проживающих

Вывоз твердых бытовых отходов осуществляет ООО «Нижэкология-НН» по договору № НБ/100/21 от 01.02.2021; крупногабаритный мусор вывозится по тому же договору по дополнительным заявкам.

Дезинфекция, дезинсекция и дератизация помещений дома-интерната проводится по договору №040/21 от 18.01.2021 с ООО «МарС». В душевой комнате на втором этаже двухэтажного корпуса №2 дома-интерната обнаружены живые тараканы, что является нарушением пункта 2.12 СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг". Нарушение устранено во время проведения проверки: 17.06 2021 ООО «МарС» была проведена проверка заселенности объекта насекомыми и внеочередная дезинсекция помещения душевой по договору,

Организация и проведение дезинфекционно – стерилизационных мероприятий.

Ответственной за выполнение дезинфекционно-стерилизационного режима является старшая медицинская сестра Васильева Татьяна Вячеславовна.

Инструкции по проведению дезинфекции, предстерилизационной очистки, стерилизации на рабочих местах имеются.

В работе используются следующие дезинфицирующие средства:

- Кожный антисептик А-Дез
- А-Дез

Необходимая документация (инструкции, регистрационные удостоверения, сертификаты соответствия) на используемые дезинфицирующие средства имеется. Учет прихода и расхода дезинфицирующих средств ведется. Запас дезинфицирующих средств в учреждении достаточный.

Проверка активности дез. средств лабораторным методом проводится в рамках программы производственного контроля на базе лаборатории ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области». Сроки хранения и использования дезинфицирующих средств соблюдаются.

Приготовление дезинфицирующих средств проводится децентрализованно, на рабочих местах. Емкости с рабочими растворами дезинфекционных средств снабжены плотно прилегающими крышками, имеют четкие надписи с указанием средства, его концентрации, назначения, даты приготовления, предельного срока годности раствора.

Контроль качества предстерилизационной очистки проводится при помощи амидопириновой пробы. Реактивы хранятся в холодильниках или при комнатной температуре в течение указанных сроков годности.

Журналы контроля качества предстерилизационной очистки представлены.

Дистиллированная вода готовится в автоклавной. Используется в течение указанных сроков годности. Емкости для хранения дистиллированной воды в удовлетворительном санитарном состоянии, обрабатываются регулярно перед каждым использованием.

Для стерилизации изделий медицинского назначения используется паровой метод.

В работе используется стерилизующая аппаратура.

Марка стерилизатора	Год выпуска	Завод изготовитель	Место установки	Дата проведения бак. исследования
СПГА-100-1-НН	2010	ЗАО «Транс Зав.№559 сигнал» г.Н.Новгород		1 раз в 6 мес.

Необходимая документация на стерилизующую аппаратуру представлена.

Проверка стерилизационной аппаратуры в рамках производственного контроля осуществляется в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области» (бактериологический, химический, физический методы).

Журналы режима работы стерилизующей аппаратуры представлены, ведутся по установленной форме.

Необходимая документация на упаковочный материал представлена (инструкция по применению, сертификат, свидетельство о государственной регистрации).

Сроки хранения и использования стерильных изделий медицинского назначения соблюдаются.

В учреждении используются следующие изделия медицинского назначения однократного применения, стерильные: шприцы, системы для инфузий, шпатели.

Имеется запас термометров в достаточном количестве, из них 2- безконтактные. Дезинфекция ртутных термометров проводится погружением в дезинфицирующий раствор (0,5% А-Дез – 20 мин.), емкости представлены, промаркированы.

Автоклавная:

Работе на автоклаве обучено два сотрудника (основной работник и дублер). Обучение проводится ежегодно. Представлены документы, подтверждающие прохождение обучения. Все стерилизационное оборудование находится в рабочем состоянии.

Для контроля проведения стерилизации используются индикаторы Интест, сроки годности индикаторов соблюдаются.

Журнал контроля работы парового стерилизатора ведется по форме, заполняется своевременно. Стерилизация проводится в упаковках из крафт-бумаги. Даты стерилизации и предельные сроки стерильности проставляются.

Стерилизация перевязочного материала проводится в упаковках. Перечень и количество стерилизуемых изделий указывается на упаковке.

Проверено соблюдение требований по упаковке изделий медицинского назначения, нарушений не выявлено.

Генеральная уборка проводится один раз в неделю (0,5% раствор А-Дез). Хранение уборочного инвентаря упорядочено, весь инвентарь имеет соответствующую маркировку. Выделен отдельный уборочный инвентарь для «стерильной» и «нестерильной» зоны, журнал учета генеральных уборок ведется.

В помещениях автоклавной установлены бактерицидные облучатели типа ОБН-150. Бактерицидное облучение помещений проводится по графику, журнал учета работы бактерицидной лампы ведется, заполняется своевременно, учет выработанных часов проводится.

Организация работы процедурного и перевязочного кабинетов.

Манипуляции проводятся одноразовым инструментарием (шприцы, иглы). Все манипуляции (в/мышечные, в/венные инъекции) проводятся в индивидуальных перчатках, запас достаточный. Используются проспиртованные салфетки промышленного производства.

Одноразовые шприцы после использования промываются и обеззараживаются в 0,5 % растворе А-Дез, 20 минут. Иглы для утилизации собираются в непрокальваемые одноразовые пластиковые контейнеры. Подушки для внутривенных инъекций дезинфицируются методом 2-кратного протирания с интервалом 15 мин. Жгуты для внутривенных инъекций дезинфицируются погружением в 0,5% раствор А-Дез, 20 мин, количество жгутов достаточное.

В процедурной и перевязочной имеются аптечки для профилактики профессионального заражения ВГ, ВИЧ – инфекцией. Аптечки укомплектованы согласно требованиям санитарных правил. Журналы учета аварийных ситуаций представлены. Памятки по проведения мероприятий при возникновении аварийных ситуаций имеются.

Организация производственного контроля.

План (программа) производственного контроля представлен, утвержден директором учреждения. Приказом по учреждению определено ответственное лицо за организацию, проведение лабораторно-производственного контроля. Ответственное лицо - старшая медицинская сестра Васильева Татьяна Вячеславовна. Нормативная документация, регламентирующая работу по профилактике инфекционной заболеваемости, имеется в полном объеме.

Представлен договор с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области» на проведение лабораторно-производственного контроля (АДВ в дезсредствах, освещенность, микроклимат, контроль эффективности работы стерилизаторов, исследование материала на стерильность, контроль эффективности стерилизующей аппаратуры, исследование воздуха).

Проведен анализ выполнения программы производственного контроля за 2019 год. Программа производственного контроля выполняется согласно плану. Кратность исследований соблюдается. Контроль эффективности работы парового стерилизатора и исследование воздуха в процедурном кабинете проводится 2 раза в год. Контроль работы дезкамеры проводится ежеквартально, результаты представлены. Дезсредства исследуются ежеквартально по 1 пробе. Исследование материала на стерильность проводится ежеквартально. Результаты соответствуют нормативным требованиям.

Организация медицинского обследования и иммунизации сотрудников.

Согласно приказу ответственным за проведение плановых и периодических медицинских осмотров является старшая медицинская сестра Васильева Татьяна Вячеславовна. Медработников 14 человек: 2 врача (в т.ч.1 совместитель), 11 медсестёр и 1 старшая медицинская сестра. Медосмотр сотрудники прошли в полном объеме, заключительный акт и индивидуальные медицинские заключения на совместителей представлены.

Организация иммунопрофилактики:

Охват сотрудников прививками против дифтерии и столбняка составляет 100%, против ВГВ привиты медработники(100%), против ВГА – сотрудники пищеблока. Против кори привиты 40 человека, ещё 12 человек получили по 1 аппликации. Опекаемые- 154 чел. привиты АДС-М (100%), 151 чел. привиты от COVID-19.

Организация питания пациентов в ГБУ «Дом-интернат «Зеленый город».

Организовано питание проживающих в соответствии с 14-ти дневным меню, утвержденным руководителем организации: завтрак, обед, полдник, ужин. Меню проживающих лиц разработано с учетом диетического (лечебного) питания по медицинским показаниям.

Суточные пробы отбираются ответственным работником пищеблока от каждой партии приготовленной пищевой продукции в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике

при температуре до +6 °С.

Результат бракеража готовой продукции регистрируется в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

При организации питания проживающих проводится производственный контроль, основанный на принципах ХАССП.

При организации питания проживающих соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических, химических, физических факторов.

Готовые блюда соответствуют требованиям технических регламентов.

Обеспечивается последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения проживающих и персонала.

Предприятие обеспечено техническими средствами для реализации технологического процесса: технологическим оборудованием, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой.

Система вентиляции оборудована локальными вытяжными системами. Параметры микроклимата и освещенности соответствуют гигиеническим нормативам.

Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не имеет повреждений.

Во всех помещениях проводится уборка. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей убираются после каждого использования.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений выделен отдельный промаркированный инвентарь, хранение осуществляется в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

Сотрудники проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, предварительные и периодические медицинские осмотры, вакцинацию.

Ежедневно проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал.

Признаков наличия насекомых, грызунов в производственных помещениях не обнаружено, профилактические мероприятия проводятся по договору со специализированной организацией.

В ходе проверки проведен отбор проб пищевой продукции, смывов с объектов внешней среды, воды водопроводной для проведения лабораторных исследований в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области». Специалистами ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области» проведены измерения параметров освещенности и микроклимата на рабочих местах.

Согласно экспертных заключений, протоколов лабораторных исследований, выданных ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области», результаты испытаний соответствуют требованиям технических регламентов, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

Не соответствуют государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, техническим регламентам следующие результаты лабораторных исследований:

Согласно экспертного заключения № 06/1-2824 от 28.06.2021 г., протокола испытаний пищевых продуктов № 19893-19895 от 21.06.2021, выданных ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области», установлено:

Обед из трех блюд – щи из свежей капусты со сметаной и мясом, греча отварная, гуляш

из говядины, кисель из концентрата по результатам испытаний не соответствует МУ № 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах» по энергетической ценности за счет первого блюда: показатель жира фактически 13,48 г, что больше рассчитанного по утвержденному меню – 12,34+-0,62 г; за счет третьего блюда: фактическая калорийность, установленная лабораторным путем, составляет 140,00 ккал, что больше калорийности, рассчитанной по утвержденному меню – 115+-5,79 ккал.

Результат испытаний не соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Ответственное лицо – повар Ноженко Людмила Викторовна согласно должностной инструкции.

На пищеблок принят и хранится на складе Майонеза высококалорийный «Провансаль «Правильный выбор» массовая доля жира 67% изготовитель ООО «Макс НН» дата изготовления 13.05.2021, маркировка которого не соответствует требованиям технических регламентов.

Согласно экспертного заключения № 06/1-2661 от 22.06.2021, выданного ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области», установлено:

Маркировка, нанесенная на потребительскую упаковку пищевой продукции Майонеза высококалорийный «Провансаль «Правильный выбор» массовая доля жира 67% изготовитель ООО «Макс НН» Россия г. Нижний Новгород ул. Рябцева, 35, адрес производства 607684 Нижегородская область Кстовский район п. Большая Ельня, не соответствует требованиям технических регламентов Таможенного союза: ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию».

В маркировке данной пищевой продукции не указано функциональное (технологическое) назначение пищевой добавки лимонной кислоты (регулятор кислотности); не указана энергетическая ценность в джоулях, что не соответствует требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» ст. 4 ч.4.4. п.6, ч.4.9. п.4, ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» ст.8 п.9 пп.2.

Ответственное лицо – заведующий складом Перова Наталья Владимировна согласно должностной инструкции.

Выявлены следующие нарушения:

1. В гладильном зале прачечной в качестве источников искусственного освещения используются одновременно 2 светильника с лампами разного типа (люминесцентные и светодиодные), что является нарушением пункта 9.5. СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг". Ответственным за данное правонарушение является и.о. директора ГБУ «Дом-интернат «Зеленый город» Скляр Александр Николаевич.
2. В душевой комнате на втором этаже двухэтажного корпуса №2 дома-интерната обнаружены живые тараканы, что является нарушением пункта 2.12 СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг". Ответственным за данное правонарушение является и.о. директора ГБУ «Дом-интернат «Зеленый город» Скляр Александр Николаевич.
3. Обед из трех блюд – щи из свежей капусты со сметаной и мясом, греча отварная, гуляш из говядины, кисель из концентрата по результатам испытаний не соответствует МУ № 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в

организованных коллективах» по энергетической ценности за счет первого блюда: показатель жира фактически 13,48 г, что больше рассчитанного по утвержденному меню – 12,34+-0,62 г; за счет третьего блюда: фактическая калорийность, установленная лабораторным путем, составляет 140,00 ккал, что больше калорийности, рассчитанной по утвержденному меню – 115+-5,79 ккал. Результат испытаний не соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Ответственным за данное правонарушение является повар Ноженко Людмила Викторовна согласно должностной инструкции.

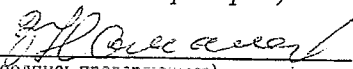
4. Согласно экспертного заключения № 06/1-2661 от 22.06.2021, выданного ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области», установлено, что маркировка, нанесенная на потребительскую упаковку пищевой продукции Майонеза высококалорийный «Провансаль «Правильный выбор» массовая доля жира 67% изготовитель ООО «Макс НН» Россия г. Нижний Новгород ул. Рябцева, 35, адрес производства 607684 Нижегородская область Кстовский район п. Большая Ельня, не соответствует требованиям технических регламентов Таможенного союза: ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»: в маркировке данной пищевой продукции не указано функциональное (технологическое) назначение пищевой добавки лимонной кислоты (регулятор кислотности); не указана энергетическая ценность в джоулях, что не соответствует требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» ст. 4 ч.4.4. п.6, ч.4.9. п.4, ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» ст.8 п.9 пп.2.

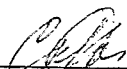
Ответственное лицо – заведующий складом Перова Наталья Владимировна согласно должностной инструкции.

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

- выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов):
- выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора) (с указанием реквизитов выданных предписаний):
- нарушений не выявлено

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


(подпись проверяющего)


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

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

(подпись проверяющего)

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

Прилагаемые документы:

Предписание;

Объяснительные ответственных лиц;

Поручение №52-00-04/06.1-7938-2031 на проведение в рамках утвержденного государственного задания государственной работы от 25.06.2019;

Протокол отбора образцов (проб) продукции, объектов окружающей среды и
 производственной среды от 15.06.2021г.;
 Протокол измерения искусственной освещенности №06/2-294 от 16.06.2021г.;
 Протокол инструментального контроля микроклимата помещений № 06/2-293 от 16.11.2019г.;
 Протокол измерений напряженности магнитного и электрического поля частотой 50 ГЦ
 №08/2-814 от 06.11.2019г.;
 Протокол испытания материала на стерильность №19874 от 22.06.2021г.;
 Протокол испытаний смывов с объектов внешней среды № 25280-25289 от 05.09.2018г.;
 Протокол испытаний воздуха в процедурном кабинете №19873 от 17.06.2021г.;
 Протокол отбора проб от 15.06.2021г.,
 Экспертное заключение № 06/2 - 2706 от 23.06.2021г.,
 Экспертное заключение № 06/1-2661 от 22.06.2021г.;
 Экспертное заключение № 06/1-2612 от 17.06.2021г.;
 Экспертное заключение № 06/1-2611 от 17.06.2021г.;
 Экспертное заключение № 06/1-2808 от 28.06.2021г.,
 Экспертное заключение № 06/1-2824 от 28.06.2021г.
 Протокол испытаний воды № 19902 от 17.06.2021г.,
 Протокол испытаний пищевых продуктов № 19896 от 23.06.2021г.;
 Протокол испытаний пищевых продуктов № 19893-19895 от 21.06.2021г.;
 Протокол испытаний пищевых продуктов № 19897 от 21.06.2021г.;
 Протокол испытаний пищевых продуктов № 19900 от 24.06.2021г.;
 Протокол испытаний пищевых продуктов № 19891 от 18.06.2021г.;
 Протокол испытаний пищевых продуктов № 19892 от 18.06.2021г.;
 Протокол испытаний смывов № 19876 – 19880 от 17.06.2021г.;
 Протокол испытаний смывов № 19881 – 19890 от 17.06.2021г.;
 Протокол испытаний пищевых продуктов № 19899 от 21.06.2021г.;
 Протокол испытаний пищевых продуктов № 19901 от 18.06.2021г.;
 Протокол испытаний пищевых продуктов № 19898 от 25.06.2021г.

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

Подписи лиц, проводивших проверку:
 главный специалист-эксперт отдела надзора
 по коммунальной гигиене

З.А. Наматова

Наматова Зифа Ахметовна

главный специалист-эксперт отдела
 надзора за питанием населения

Е.В. Плотникова

Плотникова Екатерина Владимировна

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):
 И.о. директора ГБУ «Дом-интернат «Зелёный город»

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

Скляр Александр Николаевич

“ 28 ” июня 20 21

Скляр
(подпись)

Отметка об отказе ознакомления с актом проверки:

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