

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

28 сентября 20 18 г
(дата составления акта)
15.00.
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ
органом государственного контроля (надзора) юридического лица, индивидуального
предпринимателя
№ 18043939

С 11-00 "03" сентября 20 18 г. по адресу: г. Нижний Новгород, к.п. Зелёный город
по 15-00 "28" сентября 20 18 г. (место проведения проверки)

(указывается время и дата проведения проверки)

На основании: распоряжения № 18043939 от «27» августа 2018 года заместителя
руководителя Управления Роспотребнадзора по Нижегородской области Степановой Ольги
Евгеньевны, номер плановой проверки 201 702 899 846

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии, имени, отчества (в случае, если имеется),
должность 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:

20 рабочих дней с 03.09.2018г по 28.09.2018г.

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) 03 сентября 2018 года в 11-00, директор ГБУ «Дом-интернат «Зелёный город» Торгашева
Любовь Евгеньевна

(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: ведущий специалист-эксперт отдела надзора по коммунальной
гигиене Наматова Зифа Ахметовна, главный специалист-эксперт отдела надзора по коммунальной
гигиене Лапшинова Ирина Геннадьевна, главный специалист-эксперт отдела эпидемиологического
надзора Бессарабова Марина Борисовна, главный специалист-эксперт отдела надзора за питанием
населения Белова Наталья Михайловна, специалист-эксперт отдела надзора за питанием населения
Шубина Надежда Сергеевна

С привлечением в качестве экспертов:

сотрудников ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области»:

- заместителя главного врача ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области»
Фёклину Татьяну Юрьевну;

-заведующую отделом обеспечения эпидемиологического надзора Дерябину Ольгу Ивановну,

694
61х 22.09.18

- заместителя руководителя ИЛЦ Архипову Марину Ионовну
- заведующую бактериологической лабораторией Сидорову Валентину Федоровну,
- заведующую отделом обеспечения надзора за питанием населения, условиями воспитания и обучения, объектами коммунальной гигиены Солкину Елену Анатольевну
- заведующую паразитологической лабораторией Белову Наталью Евгеньевну,
- врачей-лаборантов по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям Ершову Наталью Константиновну,
- врачей – бактериологов Быкову Светлану Алексеевну, Аверьянову Ольгу Владимировну, Балавину Татьяну Кирилловну,
- врачей по СГЛИ:
- Стешову Марину Георгиевну, Рыбину Елену Константиновну, Силуянову Нину Александровну, Афанасьеву Светлану Георгиевну, Балину Анну Юрьевну;
- помощника врача по коммунальной гигиене Зарипову Сабия Самигуловну,
- помощников врачей отдела по обеспечению надзора за питанием населения, условиями воспитания и обучения, за объектами коммунальной гигиены Макарову Валентину Александровну, Храпунову Ирину Николаевну,

Аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС RU. 0001.510128 от 12.03.2013г. действителен до 12.03.2018г.
Аттестат аккредитации Органа инспекции RA.RU. 710007 от 13.04.2015 г.

(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:

директор ГБУ «Дом-интернат «Зелёный город» Торгашева Любовь Евгеньевна,
главная медицинская сестра Васильева Татьяна Вячеславовна.

(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. Площадь земельного участка 24966 кв.м., территория огорожена, зонирована, благоустроена, освещена и озеленена (дом-интернат расположен в лесном массиве). 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.

Учреждение обеспечено централизованным холодным водоснабжением и канализацией. Представлен единый договор с ОАО «Нижегородский водоканал» №4040 от 16.02.2018 на отпуск воды и прием стоков. Горячее водоснабжение и отопление автономное, от газовой котельной. Электроснабжение от городских сетей из двух трансформаторных подстанций, по договору с ПАО «ТНС Энерго Нижний Новгород» №5008000 от 23.01.2018.

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 в 2016 году Кстовским городским отделением Всероссийского добровольного пожарного общества. Представлены акт периодической проверки и очистки дымовых каналов от газовых печей (аппаратов) и проверки вентиляционных каналов от 17.08.2018 и акт приемки работ по чистке вентиляционных систем от 22.08.2018.

Общая коечность дома-интерната – 180 коек, на момент обследования проживает 166

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); 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 09.01.2018 на выполнение ремонтных и пусконаладочных работ с ООО «Гормедтехника-НН».

Имеются следующие помещения: кабинет физиотерапевтический, кабинет главной медицинской сестры, комната дежурных медсестер, процедурный кабинет, перевязочный кабинет, кабинет приема врача. Отделка помещений медицинского блока соответствует требованиям СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность».

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. В настоящее время помещения не используются.

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 №58 от 02.02.2018 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 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.

Дезинфицирующая камера ВФЭ-2/09 размещена в отдельно стоящем здании, имеет два входа с улицы. Выделены помещение для загрузки, и «чистые» помещения – помещение выгрузки и помещение хранения продезинфицированных постельных принадлежностей, оборудованное стеллажами. Отделка стен, потолка и пола помещения дезкамеры с соответствует требованиям СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность».

В медицинском блоке учреждения образуются отходы классов А, Б и Г. В соответствии с требованиями СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами» в доме-интернате приказом назначен ответственный специалист по работе с отходами – главная медицинская сестра Васильева Татьяна Вячеславовна. В соответствии п. 3.2. СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами» в медицинском центре 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, что соответствует п.8.2. СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами». 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 №031-318 от 09.01.2018 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 №НН-1506 от 14.08.2018 с ООО «Компания «Экосервис». В 2018 году сдано на утилизацию 695 штук ртутьсодержащих ламп.

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 «РЭП 2» по договору № 527 от 09.01.2018; крупногабаритный мусор вывозится по тому же договору по дополнительным заявкам.

Подвальные помещения дома-интерната сухие, не захламлены. Наличия и следов жизнедеятельности грызунов и насекомых не обнаружено; дезинфекция, дезинсекция и дератизация помещений дома-интерната проводится по договору №372/18 от 09.01.2018 с ООО «МарС», представлены акты проведенных работ на площади 2600 кв.м.

Не предусмотрены инженерно-технические мероприятия, исключающие возможность доступа грызунов в подвальные помещения дома-интерната – окна-продухи подвала грызунопроницаемые, что является нарушением п. 8.10. СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания». Ответственным за данное правонарушение является заместитель директора по общим вопросам Скляр А.Н.

Ответственной за выполнение дезинфекционно-стерилизационного режима является

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.

Персонал четко знает правила постановки проб на качество предстерилизационной очистки.

Подсушка инструментария перед стерилизацией проводится в воздушных стерилизаторах.

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
---------------------	----------------	-----------------------	-----------------	--------------------------------------

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, протоколы испытаний №09/8792 от 28.11.2017г; №09/ 2168 от 26.03.2018г представлены).

Химический контроль эффективности стерилизации проводится при помощи индикаторов Интест. Запас индикаторов стерилизации имеется.

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. 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. Поверка манометров и гидравлические испытания проведены 15.06.18г.

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, в биксах. 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, иглы 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 2018 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, исследовано 14 проб. 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 17 человек (5 врачей (в т.ч.4 совместителя), 12 медсестер (3 совместителя)), 1 старшая медицинская сестра). Медосмотр сотрудники прошли в полном объеме, заключительные акты и индивидуальные медицинские заключения представлены.

Организация иммунопрофилактики:

Охват сотрудников прививками против дифтерии и столбняка составляет 100%, против ВГВ привиты медработники, против ВГА – сотрудники пищеблока (11 человек).

Против кори привиты 23 человека, подлежат ещё 12 человек, списки подлежащих перпданы в поликлинику.

Опекаемые-163 чел. привиты АДС-М (100%).

Проверена работа по профилактике инфекционных заболеваний.

Прием пациентов проводится при наличии документов:

- справка об отсутствии контакта с больными инфекционными заболеваниями;
- результаты обследования на кишечную группу микробов;
- результаты обследования на дифтерию;
- результаты обследования на гельминтозы;
- результаты обследования на маркеры вирусных гепатитов;
- результаты обследования на ВИЧ-инфекцию;
- результаты обследования на сифилис;
- сведения о прививках;
- сведения о флюорографическом обследовании.

Все поступающие осматриваются на педикулез и чесотку при поступлении и в дальнейшем с кратностью 1 раз в неделю, документация представлена, выявленных с педикулезом не зарегистрировано. Все поступающие направляются в карантинное отделение, где проходят медицинское наблюдение в течение 7 дней. Журнал карантинирования пациентов представлен. Проверены медицинские карты пациентов, прием их ведется при наличии

выше перечисленных документов. Представлена документация: журнал приема, журнал изолятора, журнал учета поступающих, журнал учета лихорадящих, журнал регистрации инфекционных больных. Документация ведется в соответствии с требованиями нормативных документов.

Журнал инфекционных заболеваний ф.060/у-леч. представлен, правила ведения соблюдаются. Экстренные извещения на выявленные случаи инфекционных заболеваний передаются в ФБУЗ «Центр «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области» своевременно.

В 2018г. флюорографическое обследование прошли 112 чел., у 51 чел. (лежащие) исследована мокрота.

В 2017-2018г.г. инфекционные заболевания не регистрировались.

Организация питания в соответствии с требованиями п.14 Сан ПиН №2.1.3.2630-10, п.7.Сан ПиН 2.1.2.3358-16 и СП №2.3.6.1079-01:

Столовая дома интерната для престарелых и инвалидов «Зеленый город» размещена в одноэтажном здании, соединенным переходом с основным зданием дома интерната.

Складское помещение для хранения продуктов размещено на хозяйственной территории дома интерната в отдельно стоящем одноэтажном здании.

Территория около столовой благоустроена, содержится в чистоте. Набор помещений соответствует мощности организации. Набор помещений столовой: горячий цех, сырьевые цеха (овощной цех, мясо - рыбный цех), цех холодных закусок, склад для бакалеи, моечная кухонной посуды, моечная столовой посуды, цех суточного хранения продуктов, хлеборезка, гардероб для сотрудников пищеблока, бытовое помещение для персонала, санузел для персонала, душевая для персонала, обеденный зал на 100 посадочных мест. В моечной столовой посуды установлен измельчитель пищевых отходов, для сброса их в канализацию. Отделка производственных цехов и других помещений столовой: во всех цехах пищеблока проведен декоративный ремонт. Отделка цехов пищеблока соответствует требованиям СП №2.3.6.1079-01.

Поточность технологического процесса приготовления блюд соблюдается, исключен контакт сырых и готовых к употреблению продуктов.

Вентиляция естественная организованная, механическая приточно-вытяжная в производственных цехах, обеденных залах.

Освещение в соответствии с требованиями СП 2.3.6.1079-01, Сан ПиН 2.2.1./2.1.1.1278-03: естественное и искусственное. Тип светильников – люминесцентные лампы и лампы накаливания. Светильники в производственных цехах и складских помещениях оборудованы защитными плафонами.

Пищеблок оборудован механической вытяжной вентиляцией. Контрольная проверка системы вентиляции пищеблока, очистка вентканалов проведена 22.08.18 по договору от 26.07.2018 г. №313 с ВДПО Кстовского городского отделения.

Условия доставки продукции - проводится автотранспортом поставщиков по контракту №1203 от 15.12.2017 г. с ООО «Нижегородская логистическая компания» и договору №08/18-223 от 02.07.2018г. с ООО «Велес НН», договору №67-223 от 31.08.2018г. с ОАО «Кстовский хлеб», договору №05/18-223 от 27.04.2018г. с ООО ТД «Движение НН».

На территории дома интерната размещен отдельный склад для хранения овощей. В здании пищеблока установлено 2 холодильных камеры для хранения скоропортящихся продуктов. Товарное соседство при хранении продуктов, температура хранения скоропортящихся продуктов соблюдаются. Все холодильное оборудование оборудовано термометрами. Ежедневно ведется контроль за температурой хранения пищевых продуктов, результаты контроля фиксируются в журнале.

Наличие необходимых сопроводительных документов на продукцию (товарно-транспортные накладные, декларации о соответствии, вет. справки) представлены.

Достаточность технологического оборудования, его состояние – достаточно.

На пищеблоке имеются отдельные мясорубки и протирочные машины для обработки сырья и готовой продукции.

Тепловое оборудование – достаточно. На пищеблоке имеются 4 электрические плиты, 1 жарочный шкаф, 1 электросковорода, 1 варочный котел. На все оборудование представлены паспорта. Холодильное оборудование – достаточно, исправно.

Обслуживание оборудования осуществляется по договору №3 от 29.07.2018 г. с АО «Нижегородторгмонтаж».

Проверка весов (8 шт.) проведена по договору с ИП Крыловым И.И. от 11.05.2018 г.

Наличие, достаточность, состояние, маркировка инвентаря - разделочный инвентарь укомплектован, промаркирован, применяется согласно маркировки.

Условия обработки кухонной посуды и инвентаря: Моечная кухонной посуды оборудована двумя ваннами для мытья и ополаскивания. Правила мытья кухонной посуды соблюдаются. Условия обработки столовой посуды соблюдаются. Моечная столовой посуды оборудована посудомоечной машиной и 4 моечными ваннами. Правила мытья столовой посуды соблюдаются. Наличие инструкций – имеются.

График проведения генеральной уборки имеется. Генеральная уборка цехов пищеблока проводится 1 раз в месяц. Ежедневно проводится текущая уборка во всех цехах пищеблока.

Наличие и достаточность моющих и дезинфицирующих средств - имеются, сертификаты на них, инструкций по применению представлены. Инструкции по разведению дезинфицирующих средств имеются.

Наличие уборочного инвентаря, его маркировка – уборочный инвентарь укомплектован, промаркирован.

Наличие грызунов, насекомых в столовой и в складских помещениях – не выявлено. Дезинсекция и дезинсекция помещений проводится по договору от 09.01.18 № 372/18 с ООО «МарС». Представлены акты выполненных работ от 12.09.2018 №368.

Соблюдение режима приготовления блюд:

Технологические карты, утвержденные руководителем учреждения, имеются.

Требования обработки яиц, промывке гарниров соблюдаются. Наличие в меню запрещенных к приготовлению на пищеблоках блюд не выявлено. Бракераж готовых блюд проводится, результаты бракеража регистрируются в журнале бракеража.

Суточные пробы отбираются поваром в стерильные банки и хранятся в специально отведенном холодильнике 48 часов.

На момент проверки столовая готовит на 166 человек. Питание пятиразовое. Режим питания: 9.00ч.- завтрак, 13.00 ч.- обед, 16.00ч. - полдник, 18.00ч.- ужин, 20-00 – 2-й ужин. Пищеблок готовит следующие столы: 9,15. При составлении меню-раскладок учитываются основные принципы составления диет и нормы питания на одного проживающего. Разработано 14 дневное меню. Энергетическая ценность – 2800 ккал. Питание на 172 рублей в сутки. Ежемесячно проводится подсчет основных продуктов на 1 человека.

В штате 11 сотрудников. Правила личной гигиены сотрудники соблюдают. Санитарной одеждой сотрудники обеспечены. Ежедневно проводится смена санитарной одежды. Стирка специальной одежды сотрудников столовой проводится централизованно по договору от 02.02.2018 г. №58 с ООО «Терминал».

Ежедневно сотрудники пищеблока осматриваются на наличие повреждений и гнойничковых заболеваний кожи, ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей, опрашиваются об отсутствии ОРЗ, о чем делается запись в журнале «Здоровья».

Представлено 11 личных медицинских книжек. Медицинский осмотр сотрудники проходят на базе Государственного бюджетного учреждения здравоохранения Нижегородской области «Городская поликлиника № 7 Нижегородского района г. Нижнего Новгорода». Медицинский осмотр пройден всеми сотрудниками в полном объеме. Документальное подтверждение о вакцинации против дифтерии в течение последних 10 лет имеется у всех сотрудников. Все сотрудники вакцинированы против вирусного гепатита А. Гигиеническая аттестация проведена.

Организация производственного контроля:

Программа производственного контроля представлена. Заключен договор на проведение лабораторно-производственного контроля с ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области», ул. Кулибина, 11. Лабораторно-производственный контроль в 2017-2018г. проводился ежеквартально согласно плану. Результаты лабораторно-производственного контроля соответствуют требованиям санитарных нормативов.

В ходе проверки 03.09.2018 проведен отбор проб для проведения лабораторных исследований в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области». Результаты лабораторных исследований соответствуют установленным требованиям, кроме результатов лабораторных исследований масла сливочного сладкосливочного несоленого «Крестьянское» м.д.ж. 72,5 % ТМ «Морек» по микробиологическим показателям. Установлено превышение КМАФАнМ $3 \cdot 10^5$ КОЕ/г (при нормативе не более $1 \cdot 10^5$ КОЕ/г.). Согласно экспертному заключению №06/7465 от 13.09.2018г. по результатам лабораторных исследований, испытаний на соответствие техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, протоколу испытаний пищевых продуктов №25315 от 10.09.2018г., выполненных ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» масло сливочное сладкосливочное несоленое «Крестьянское» м.д.ж. 72,5 % ТМ «Морек» (изготовитель ООО «Молочная река» г.Н.Новгород, ул. Фучика, д.60) исследовано по микробиологическим показателям. По результатам исследований обнаружено БГКП в 0,01г (при нормативе не допускается в 0,01г) и КМАФАнМ $3 \cdot 10^5$ КОЕ/г (при нормативе не более $1 \cdot 10^5$ КОЕ/г.), что не соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 033/2013 прил.8, разд.7, п.42. 11.09.2018г. в ходе проверки установлено: данная партия масла сливочного сладкосливочного несоленого «Крестьянское» м.д.ж. 72,5 % ТМ «Морек» (изготовитель ООО «Молочная река» г.Н.Новгород, ул. Фучика, д.60) отсутствовала.

Ответственным за выявленное нарушение является директор ГБУ «Дом-интернат «Зеленый город» Торгашева Л.Е.

В порядке плановых мероприятий по контролю проведены следующие лабораторно-инструментальные исследования (протоколы исследований и измерений прилагаются):

- измерения параметров микроклимата в 6 жилых комнатах - результаты измерений соответствуют требованиям СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений» и СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания».
- измерения уровней искусственной освещенности в 10 жилых комнатах; результаты соответствуют требованиям СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» и СанПиН 2.2.1/2.1.1.2585-10 «Изменения и дополнение №1к СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03» в 7 жилых помещениях. **Уровни искусственной освещенности в жилых комнатах №1, №15, №95 не соответствуют СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий», СанПиН 2.2.1/2.1.1.2585-10 «Изменения и дополнение №1к СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03»;**
- измерения напряженности ЭМП, ЭСП на 6 рабочих местах. Уровни электромагнитных излучений от ПЭВМ соответствует гигиеническим нормативам СанПиН 2.2.2/2.4.2610-10 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» с изменениями на всех рабочих местах.
- исследование проб материала на стерильность на соответствие СанПиН 2.1.3. 2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим

медицинскую деятельность» 2/0

- исследование проб дезинфицирующих средств на содержание активно действующему веществу – 1 / 0
- испытания смывов в помещениях пищеблока на соответствие требованиям МУ 2657-82 (БГКП) – 12/0;
- исследование проб готовых продуктов на соответствие требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 – 5/0
- исследование блюд на энергетическую ценность – 3/0
- исследование пробы готового блюда на эффективность термической обработки – 1/0(рыба отварная).

Выявлены следующие нарушения:

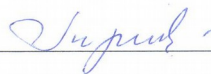
1. Результаты измерений искусственной освещенности в жилых комнатах №1, №15, №95 не соответствуют требованиям СанПиН 2.2.1./2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещённому освещению жилых и общественных зданий, СанПиН 2.2.1/2.1.1.2585-10 «Изменения и дополнение №1 к СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03». Ответственным за данное правонарушение является заместитель директора по общим вопросам Склад А.М.
2. Не предусмотрены инженерно-технические мероприятия, исключающие возможность доступа грызунов в подвальные помещения дома-интерната – окна-продухи подвала грызунопроницаемые, что является нарушением п. 8.10. СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания». Ответственным за данное правонарушение является заместитель директора по общим вопросам Склад А.Н.
3. Согласно экспертному заключению №06/7465 от 13.09.2018г. по результатам лабораторных исследований, испытаний на соответствие техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, протоколу испытаний пищевых продуктов №25315 от 10.09.2018г., выполненных ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» масло сливочное сладкосливочное несоленое «Крестьянское» м.д.ж. 72,5 % ТМ «Морек» (изготовитель ООО «Молочная река» г.Н.Новгород, ул.Фучика, д.60) исследовано по микробиологическим показателям. По результатам исследований обнаружено БГКП в 0,01г (при нормативе не допускается в 0,01г) и КМАФАнМ $3 \cdot 10^5$ КОЕ/г (при нормативе не более $1 \cdot 10^5$ КОЕ/г.), что не соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 033/2013 прил.8, разд.7, п.42. Ответственным за выявленное нарушение является директор ГБУ «Дом-интернат «Зеленый город» Торгашева Л.Е.

(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 директора и заместителя директора;

Поручение №52-00-04-16629 на проведение в рамках утвержденного государственного задания государственной работы от 27.08.2018;

Протокол отбора образцов (проб) продукции, объектов окружающей среды и производственной среды от 03.09.2018 г.;

Протокол измерения искусственной освещенности №06/2-620 от 04.09.2018;

Протокол инструментального контроля микроклимата помещений № 06/2-619 от 04.09.2018;

Протокол измерения напряженности ЭМП, ЭСП от ПЭВМ №08/2-1179 от 14.09.2018;

Протокол испытания материала на стерильность №25277-25278 от 10.09.2018;

Протокол испытаний смывов с объектов внешней среды № 25280-25289 от 05.09.2018;

Протокол испытаний воздуха в процедурном кабинете №26415 от 13.09.2018;

Протокол испытаний дезинфицирующих средств № 25276 от 04.09.2018;

Экспертное заключение №06/2 7493 от 19.09.2018г. по результатам лабораторных исследований, испытаний на соответствие Техническим регламентам и государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

Протокол испытаний пищевых продуктов №25313 от 07.09.2018;

Протокол испытаний пищевых продуктов №25314 от 10.09.2018;

Протокол испытаний пищевых продуктов №25315 от 10.09.2018;

Протокол испытаний пищевых продуктов №25316 от 06.09.2018;

Протокол испытаний пищевых продуктов №25290 от 05.09.2018;

Протокол испытаний смывов № 25291-25302 от 04.09.2018;

Протокол испытаний смывов № 25303-25307 от 04.09.2018;

Протокол испытаний пищевых продуктов №25317 от 05.09.2018;

Протокол испытаний пищевых продуктов №25318 от 05.09.2018;

Протокол испытаний пищевых продуктов №25320 от 10.09.2018;

Протокол испытаний пищевых продуктов №25308 от 06.09.2018;

Протокол испытаний пищевых продуктов №25309 от 06.09.2018,

Протокол испытаний блюд на химический состав и калорийность №25310-25312 от 05.09.2018г..

Экспертное заключение №06/1 7494 от 13.09.2018г. по результатам лабораторных исследований, испытаний на соответствие техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

Экспертное заключение №06/1 7465 от 13.09.2018г. по результатам лабораторных исследований, испытаний на соответствие техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

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:
Ведущий специалист-эксперт отдела надзора
по коммунальной гигиене



Наматова Зифа Ахметовна

главный специалист-эксперт отдела надзора
по коммунальной гигиене



Лапшинова Ирина Геннадьевна

главный специалист-эксперт
отдела эпидемиологического надзора



Бессарабова Марина Борисовна

специалист-эксперт отдела
надзора за питанием населения



Шубина Надежда Сергеевна

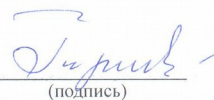
С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):

Директор ГБУ «Дом-интернат «Зелёный город»

Торгашева Любовь Евгеньевна

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

“ 28 ” сентября 20 18


(подпись)

Отметка об отказе ознакомления с актом проверки:

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