

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»
Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в
Свердловской области
в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда»
адрес: 623102, Свердл. область, г. Первоуральск, ул. Вайнера, д. 4
тел.(3439) 24-52-15
E-mail: mail_11@66.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 77145708, ОГРН 1056603530510, ИНН/КПП 6670081969/668443001
АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ ОРГАНА ИНСПЕКЦИИ
№ RA.RU.710069 от 28 июля 2015 г.

АКТ обследования № 66-20-011/12-2725-2020

Акт составлен В 11.00 21.09.2020 г.

время, дата и место составления акта

В Филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда», г. Первоуральск, Вайнера ул, 4

На основании предписания о проведении экспертизы № 66-11-01/04-8509-2020 от 09.09.2020
Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда

специалистом:

филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда» (Аттестат аккредитации органа инспекции RA.RU.710069 от 28.07.2015г.)		
Новожиловой Анной Евгеньевной	И.о. заведующей ОЭУОиВ – врач по гигиене детей и подростков ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда»	Сертификат специалиста по общей гигиене № 0266241502315 от 26.10.2018 выдан ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП Роспотребнадзора

проведено обследование с испытаниями с 10.09.2020 по 21.09.2020
выход на объект 15.09.2020, с 10.00 до 12.30, время проведенное на объекте 02 часа 30
минут

за соблюдением санитарного законодательства Российской Федерации в отношении:
Государственного казенного учреждения социального обслуживания Свердловской области "Социально-
реабилитационный центр для несовершеннолетних Нижнесергинского района"
623090, Свердловская обл., Нижнесергинский район, г. Нижние Серги, Ленина ул., 14
на объекте(ах):

ГКУ "СРЦН Нижнесергинского района"	623090, Нижнесергинский район, г. Нижние Серги, Ленина ул., 14
------------------------------------	-------------------------------------------------------------------

в присутствии должностных лиц:

И.о. директора ГКУ "СРЦН Нижнесергинского района"	Потапешкиной Ксении Евгеньевны
---------------------------------------------------	--------------------------------

должность

ФИО

В результате установлено:

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	Государственное казенное учреждение социального обслуживания Свердловской области "Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних Нижнесергинского района"
2.	адрес	623090, Свердловская обл., Нижнесергинский район, г. Нижние Серги, Ленина ул., 14
3.	дата регистрации	23.09.2002
4.	ИНН	6646001899
5.	ОКПО	35167104
6.	ОГРН	1026602051695
7.	организационно-правовая форма	Государственные казенные учреждения субъектов Российской Федерации
8.	вид собственности	Государственная собственность
9.	наличие ППК	есть
10.	ОКВЭД	87.90
11.	группировка предпринимательства	бюджетные организации

12.	руководитель: ФИО, должность	Потапешкина Ксения Евгеньевна , и.о. директора
13.	телефон, факс, e-mail	8 (34398) 27-1-70

2. Данные учета объектов и выявленные нарушения

Данные по объекту							
1.	наименование	ГКУ "СРЦН Нижнесергинского района"					
2.	адрес	623090, Нижнесергинский район, г. Нижние Серги, Ленина ул., 14					
3.	ОКВЭД	87.90 Деятельность по уходу с обеспечением проживания прочая					
4.	ведомственная классификация	приюты (87.90)					
5.	классификация предприятия розничной торговли						
6.	наличие ППК	есть					
7.	наличие ИИИ	нет					
8.	руководитель: ФИО, должность	Потапешкина Ксения Евгеньевна , и.о. директора					
9.	телефон, факс, e-mail	8 (34398) 27-1-70					
10.	контактная информация						
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
	всего	44	0	15	0	0	0
	женщины	40					
	подростки 15-17 лет						

Предмет проверки

- 1). * СП 3.1.3597-20 Профилактика новой коронавирусной инфекции (сovid - 19)
- 2). СП. 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней.
- 3). СП 3.1.2.3117-13 Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций;
- 4). СанПиН 2.4.3259-15 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.
- 5). СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.
- 6) ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.
- 7) СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
- 8). СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения.
- 9). СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности
- 10). СП 3.5.3.3223-14 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий.
- 11). СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
- 12). * СП. 3.1/2.4.3598-20 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (сovid - 19).

* нормативные документы не входящие в область аккредитации аттестата аккредитации органа инспекции № RA.RU.710069 от 28 июля 2015 г

Описательная часть

В ходе проведения обследования 15.09.2020, исполняющей обязанности заведующей отдела экспертиз условий обучения и воспитания Новожиловой Анной Евгеньевной проводилась фотосъемка фотоаппаратом Canon PowerShot SX510 HS. И.о.директора, Потапешкина Ксения Евгеньевна, о фотосъемке была уведомлена. Фотоотчет прилагается.

В ходе проведения обследования, проводились замеры с использованием Рулетки измерительной металлической Р 5 УЗД № 030202455, Сертификат о калибровке № 162331(ГМС № 080828030) от 26.12.2019 г. до 25.12.2020 г. и Дальномер лазерный Leica Disto X310 № 0850940134, № 210134000008726 Сертификат о калибровке № 1223197 (ГМС № 080799373) от 26.11.2019 г. до 25.11.2020

Государственное казенное учреждение социального обслуживания населения Свердловской области "Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних Нижнесергинского района" расположено в отдельно стоящем здании, по адресу г. Нижние Серги, Ленина ул., 14.

Через территорию организации не проходят магистральные инженерные коммуникации водоснабжения, канализации, теплоснабжения, энергоснабжения.

Территория центра имеет наружное электрическое освещение.

На территории выделены следующие зоны: игровая, физкультурно-спортивная, хозяйственная и зона отдыха.

Для защиты детей от солнца на площадке установлен теневой навес. Навес оборудован деревянным полом на

расстоянии 15 см от земли и имеет ограждения с 3 сторон высотой 1,5 м. Территория центра оснащена игровым и спортивным оборудованием в соответствии с росто-возрастными особенностями детей.

Для хранения игрушек и другого оборудования, используемых на территории, оборудовано специальное помещение (кладовая на веранде).

Хозяйственная зона расположена вдали от игровой и физкультурной площадок.

На территории хозяйственной зоны размещены место для сушки белья, проветривания и выколачивания ковровых изделий.

В хозяйственной зоне установлен контейнер для сбора мусора с крышкой. Контейнерная площадка располагается на расстоянии 20 м от угла здания центра. На площадке установлен контейнер с крышкой. Размеры площадки превышают площадь основания контейнера. Площадка с трех сторон оборудована ограждением, превышающее высоту контейнера. Вывоз мусора осуществляется по договору № 3654/ЮЛ от 01.01.2020 с ООО «Экосервис» согласно графику.

Уборка на территории проводится ежедневно.

В здании предусмотрены следующие зоны:

- для проживания детей,
- для отдыха, игр, занятий,
- для хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья, приготовления и приема пищи,
- для проведения реабилитационных мероприятий,
- административно-хозяйственного назначения;
- санитарно-бытовые помещения.

Входы в здание оборудованы тамбурами.

На входе в здание установлен кожный антисептик «Ecossept».

В центре проживает 15 детей (проектная мощность здания 24 ребенка). В центре оборудованы 3 реабилитационные группы, группы изолированы друг от друга. Всего в центре работает 44 человека, на момент обследования (15.09.2020) на рабочем месте 25 сотрудников.

С 31.08.2020 вахтовый метод в учреждении снят (Приказ № 108-о.д. от 28.08.2020 «О признании утратившим силу приказа от 20.05.2020 № 75-о.д. «О введении сменного режима работы», Приказ № 110-о.д. от 28.08.2020 «О возобновлении оказания услуг в полустационарной форме», Приказ № 111-о.д. от 28.08.2020 «Об оказании социальных услуг в стационарной форме в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»)

Ежедневно два раза в день (утро/вечер) проводится термометрия детей и сотрудников с использованием бесконтактных термометров (в учреждении имеется 4 бесконтактных термометров). Результаты заносятся в журнал термометрии детей и журнал термометрии сотрудников. Сотрудники центра применяют средства индивидуальной защиты органов дыхания.

Сотрудники центра проинформированы о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены по средствам информационного стенда. Так же был проведен инструктаж сотрудников (последний инструктаж от 31.08.2020)

В центре имеется Приказ № 64-о.д. от 23.04.2020 «Об утверждении плана мероприятий ГКУ «СРЦН Нижнесергинского района» для предупреждения заноса и распространения коронавирусной инфекции (2019-nCoV)».

В организации имеется запас одноразовых средств защиты: маски медицинские одноразовые – 6388 шт., маски многоразовые – 250 шт., перчатки нитриловые – 103 пары.

Набор помещений воспитательной группы для детей включает: 3 спальные комнаты, игровая комната, комната для приготовления уроков, туалет с душевой кабиной, комната воспитателя.

Для хранения уборочного инвентаря в умывальной зоне оборудован шкаф.

Спальни оборудованы стационарными кроватями в соответствии с росто-возрастными особенностями детей, шкафами для хранения личных вещей детей, тумбочками.

Зоны для отдыха и игр оборудованы стеллажами для хранения игр и игрушек, развивающего, обучающего оборудования и инвентаря, столами и стульями, диванами, телевизором.

Диваны покрыты специальными сменными чехлами, позволяющие проводить их стирку (имеется 3 сменных чехла).

В центре используются игрушки и мебель, безвредные для здоровья детей и имеющие документы, подтверждающие их безопасность.

Комната для приготовления уроков оборудована канцелярскими шкафами, столами и стульями в соответствии с росто-возрастными особенностями детей.

В туалетах располагается по 2 умывальные раковины для детей и 1 для сотрудников, душевая кабина, 2 унитаза. Туалеты оборудованы кабинками с дверями. Унитазы оборудованы сидениями, изготовленными из материалов, допускающих их обработку моющими и дезинфицирующими средствами. В каждой кабинке имеется туалетная бумага и педальное ведро. Рядом с умывальными раковинами располагаются мыло, антисептик «Ecossept», полотенца на каждого ребенка индивидуальное.

Все санитарно-техническое оборудование исправно, без сколов, трещин и других дефектов.

Каждый ребенок обеспечен индивидуальной мочалкой.

Раздевальные комнаты оборудованы шкафами для раздельного хранения одежды и обуви. В раздевальных комнатах выделены места для сушки верхней одежды и обуви детей.

Приемно-карантинное отделение отсутствует так как дети поступают в центр после обследования в ГБУЗ СО

«Нижнесергинская центральная районная больница».

В центре имеется помещения прачечной для стирки постельного белья, полотенец и личных вещей. В состав прачечной входит: постирочная с 4 стиральными машинами, 1 сушильной машиной и 2 ваннами со сливным трапом, сушильной и складом чистого белья. Чистое белье хранится в шкафах.

Питание детей осуществляется в обеденном зале. Обеденный зал рассчитан на 25 посадочных места. Со слов и.о.директора центра площадь обеденного зала 40 кв.м, из расчета 1,6 кв.м на 1 посадочное место, что соответствует требованиям санитарных правил. При обеденном зале установлено 2 умывальные раковины, из расчета 1 умывальная раковина на 12 посадочных мест, что соответствует требованиям санитарных правил, с мылом, антисептиком «Ecossept» и полотенцем.

Пищеблок работает на сырье и имеет следующий набор помещений: овощной склад, склад сухих и сыпучих продуктов с зоной холодильного оборудования, мойка столовой посуды, мойка кухонной посуды, овощной цех, мясо-рыбный цех. В горячем цеху выделены следующие зоны: зона готовой продукции, зона холодных закусок. Объемно-планировочные решения исключают встречный поток сырья, сырой и готовой продукции, Технологическое оборудование размещено с учетом свободного доступа к нему для его обработки и обслуживания. Оборудование исправно.

Стены пищеблока облицованы глазурованной плиткой. Пол покрыт керамогранитной плиткой. Потолок окрашен вододисперсионной краской. Дефекты стен, пола, потолка отсутствуют.

Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов – цельнометаллические.

Для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные столы, ножи и доски. Доски выполнены из дерева твердых пород, без дефектов в покрытии.

Доски, ножи промаркированы.

Кухонная посуда, столы, оборудование, промаркирован и используется по назначению. Весь кухонный инвентарь промаркирован.

Тепловое технологическое оборудование (плита) оборудована механической вытяжной системой вентиляции.

Все производственные ванны оборудованы воздушными разрывами, 20 мм, от верха приемной воронки, которая установлена выше сифонных устройств.

Пищеблок обеспечен централизованным горячим и холодным водоснабжением. На случай отключения горячего водоснабжения пищеблок оборудован накопительным водонагревателем с жесткой разводкой по системе.

Вода питьевая централизованного водоснабжения, отобранная в рамках обследования, соответствует требованиям гигиенических нормативов, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний питьевой воды централизованного водоснабжения № 15691 от 21.09.2020, выдан Первоуральским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС.RU.0001.510229 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 19.04.16

Во всех производственных помещениях, моечной, санузле установлены раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

Режим мытья кухонной посуды соответствует требованиям к мытью посуды при вирусных инфекциях. Ванна оборудована смесителем с гибким шлангом и душевой насадкой. Подача горячей и холодной воды осуществляется через смесители.

Для мытья столовой посуды установлена трехсекционная ванна и бак для замачивания посуды. Ванна оборудована смесителем с гибким шлангом и душевой насадкой. Подача горячей и холодной воды осуществляется через смесители.

Для мытья посуды используется мыльно-содовый раствор, инструкции по применению имеются.

Моечные ванны имеют маркировку объемной вместимости и обеспечены пробками из резиновых материалов. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

Обработка яиц проводится в цехе первичной обработки овощей, используя для этих целей промаркированные емкости. Для обработки яйца используют дезинфицирующее средство «Хлорамин Б». Инструкции по обработке яиц имеются.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется с документами (сертификаты, декларации соответствия, ветеринарные свидетельства) подтверждающими их качество и безопасность.

Продукция поступает в таре поставщика. Хранится либо в таре поставщика либо в промаркированных емкостях.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки хранятся до окончания реализации продукции.

Входной контроль осуществляется ответственным лицом (завхоз). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов. Журнал ведется по установленной форме.

Условия хранения скоропортящихся продуктов не нарушены, пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима. Температура в среднетемпературных холодильниках от +2 до +6°C, в низкотемпературных – 18 до –25°C.

Склад для хранения сухих и сыпучих продуктов оборудован прибором для измерения температуры и влажности воздуха.

Ржаной и пшеничный хлеб хранится отдельно в шкафу, дверки имеют отверстия для вентиляции. Уборку

хлебного шкафа проводят в соответствии с требованием санитарных правил.

В центре имеется четырнадцатидневное меню на 3 возраста (дети 3-6 лет, 7-11 лет и 12-18 лет) утвержденное директором Щербаковой Е.В. 01.02.16.

Примерное меню соответствует требованиям нормативных документов, что подтверждается санитарно-эпидемиологическим заключением № 02-11-06-14/2146 от 18.12.15 выданного Первоуральским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710069 от 28.07.15.

Выдача готовой пищи проводится после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции ведется по установленной форме.

В центре соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд, а именно результаты проведения исследований на микробиологические показатели «Макаронны с сыром», «Шницель» отобранные в ходе обследования, соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 15683 от 21.09.2020, 15686 от 21.09.2020, выданы Первоуральским филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области аттестат аккредитации № РОСС. RU. 0001. 510229, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 19.04.16.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Отбор суточных проб не нарушен. **Нарушены условия хранения суточных проб, а именно, на момент обследования (15.09.2020) полностью отсутствовали суточные пробы за 13.09.2020 (Фотоматериал № 1) (согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6 С)**

Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья.

Питьевой режим организован с использованием кипяченой питьевой воды. Кипяченая вода хранится не более 3 часов, на пищеблоке имеется график замены воды. На каждого ребенка имеется индивидуальный промаркированный стакан.

Обеденные столы моются горячей водой с добавлением мыльно-содового раствора после каждого приема пищи. Производственные столы для сырой продукции в конце каждого рабочего дня моют с использованием дезинфицирующего средства (Део-хлор).

Пищевые отходы собираются в специально промаркированные ведра с крышками. Очистка ведер проводится по мере их заполнения не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра промываются 2% раствором кальцинированной соды, ополаскиваются горячей водой и просушиваются.

Работники пищеблока обеспечены специальной одеждой (по 3 комплекта на 1 человека).

Стены в помещениях пищеблока без дефектов покрытия.

Полы во всех помещениях гладкие, плотнопригнанные, без щелей и дефектов. Плинтуса плотно прилегают к стенам и полу.

Здание центра оборудовано системами холодного и горячего водоснабжения и канализации.

Здание оборудовано системами отопления и вентиляции.

Для контроля температурного режима жилые помещения оборудованы бытовыми термометрами, которые прикреплены к стене на высоту 1,2 м от пола.

Все помещения ежедневно проветриваются. Проветривание осуществляется через фрамуги в отсутствие детей. Фрамуги функционируют в любое время года.

Помещения имеют естественное и искусственное освещение.

Световые проемы в групповой ячейке оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами (шторами светлых тонов).

Остекление окон выполнено из цельного стеклопакета.

Отработанные люминесцентные лампы хранятся в специально выделенном помещении в оцинкованном контейнере. За истекший период 2020 года отработанных и неисправных ламп не было.

Режим дня для детей дошкольного возраста и организация воспитательно-образовательного процесса, в том числе физического воспитания обеспечивается в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организаций

В режиме дня двигательная активность для дошкольников и младших школьников составляет 50% дневного времени, а для старших школьников – 30%

Во второй половине дня организована самоподготовка детей школьного возраста.

Спортивные и физкультурные мероприятия проводятся с учетом состояния здоровья, физической подготовленности и групп здоровья детей.

При организации сна учитываются возрастные нормы суточной потребности детей во сне: для детей 6-7 лет – 11 часов, 8-9 лет – 11-10,5 часов, 10 лет – 10,5 часов, 11-12 – 10-9 часов, 13-14 лет – 9,5-9 часов, 15 лет и старше – 9-8,5 часов. Подъем детей осуществляется в 7 часов утра. Отход ко сну детей младшего школьного возраста организован в 21.00, детей среднего и старшего школьного возраста в 22.00-22.30.

После ночного сна в режиме дня предусмотрена утренняя 15 минутная зарядка.

Личная гигиена включает в себя утренний и вечерний туалет, мытье рук перед едой и по мере необходимости. На утренний туалет в режиме дня отводится 20 минут, который совмещают вместе с закаливанием.

В режиме дня организовано шестиразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с интервалами между приемами пищи не более 3,5 часов для детей дошкольного возраста и не более 4 часов для детей школьного возраста.

В режиме дня для детей школьного возраста предусмотрены прогулки в первой и второй половине дня суммарной продолжительностью 3,5 часа для детей младшего школьного возраста, 2,5 часа для детей среднего и старшего возраста.

Вечерняя прогулка проводится перед ужином, после выполнения домашнего задания.

В режиме дня выделено время на подготовку уроков, для детей во 2-3 классах – 1,5 часа, в 4-5 классах – 2 часа, в 6-8 классах – 2,5 часа, в 9-11 классах – 3,5 часа.

Между учебными занятиями и началом приготовления уроков предусмотрен перерыв 2-2,5 часа для отдыха и прогулки.

В режиме дня предусмотрено свободное время для младших школьников 1-1,5 часа, для старших школьников – 1,5 -2 часа (для занятий по интересам).

Ежедневно проводится влажная уборка помещений. Графики уборки помещений ведутся в установленном порядке. Контактные поверхности обрабатываются каждые 2 часа с использованием дезинфицирующего средства «Део-Хлор» 0,015%.

Проветривание проводится каждые 2 часа с 07.30 до 21.30.

Обеззараживание помещений корпуса проводится согласно графику обеззараживания воздуха утвержденного и.о.директора ГКУ «СРЦН Нижнесергинского района» Потапешкиной К.Е. На каждую реабилитационную группу установлен свой рециркулятор-облучатель «Дезар-1». Так же имеются рециркуляторы в помещении для приема пищи, медицинском кабинете, кабинете логопеда-психолога. Журнал учета работы бактерицидных ламп в учреждении ведется.

Ежедневно моются загрязняющиеся поверхности (ручки дверей, шкафов, подоконники, выключатели, мебель, включая столы) и места скопления пыли (полы у плинтусов и под мебелью, радиаторы, арматуру осветительных приборов, вентиляционные решетки). Поверхность подоконников гладкая, без сколов, щелей и дефектов.

В жилых помещениях (спальнях) влажную уборку проводят после ночного сна; в обеденном зале, помещении для приема пищи - после каждого приема пищи.

Каждый ребенок обеспечивается комплектом полотенец (для лица и рук, для ног и банное), индивидуальными предметами личной гигиены (зубная щетка, мыло, мочалка, расческа).

На каждого ребенка есть по три комплекта постельного белья, включая полотенца и две смены наматрасников.

Постельное белье и полотенца маркировано индивидуально для каждого ребенка. Постельное белье, кроме наволочек, маркировано у ножного края.

Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю в день помывки детей.

Санитарно-техническое оборудование подлежит ежедневному мытью и дезинфекции. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с моющим средством, затем обрабатываются дезинфицирующим средством. Душевая кабина, умывальные раковины и унитазы чистят щетками с использованием чистяще-дезинфицирующих средств.

Уборочный инвентарь, используемый для уборки туалетов, имеет специальную (красную) маркировку.

Грязное белье собирается в двойной мешок из материи, и отправляется к месту стирки. Матерчатые мешки после использования подвергаются стирке.

С целью выявления детей, пораженных педикулезом и чесоткой, проводят регулярные (один раз в неделю) осмотры детей. В случае обнаружения пораженных педикулезом или чесоткой детей проводят комплекс мероприятий в соответствии с требованиями, установленными нормативными документами. Дата последнего осмотра 14.09.2020, выявленных нет.

Дезинфекционные мероприятия проводятся в соответствии с действующими нормативно-методическими документами с использованием средств, разрешенных в установленном порядке для применения в детских учреждениях. Все виды обработок дезинфекционными средствами проводятся в отсутствие детей.

Моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве, хранятся в недоступном для детей месте. Имеется в наличии: дезинфицирующее вещество «Хлорамин Б», «Део Хлор». Уборочный инвентарь промаркирован. На 15.09.2020 имеется следующий запас дезинфицирующих средств: «Део Хлор»-1892 шт.; антисептических средств: «Ecosert»- 8л.; антибактериальное мыло-12 л.

Дезинфицирующее средство «Део Хлор» используется в соответствии с инструкцией по его применению, что подтверждается проведенными в ходе обследования лабораторными испытаниями (протокол лабораторных испытаний № 15690 от 17.09.2020., выданный Первоуральским филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области", аттестат аккредитации испытательной лаборатории РОСС RU.0001.510229, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 19.04.2016).

Дератизационные и дезинсекционные мероприятия в центре проводятся по договору № 11/80 от 20.01.2020 с Первоуральским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»

Производственный лабораторный контроль организован в ГКУ «СРЦН Нижнесергинского района» по договору № 11/119 от 20.01.2020 с испытательным лабораторным центром Первоуральского филиала ФБУЗ «Центр

гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» (аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС. RU. 0001. 510229 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 19.04.16). Объем лабораторных испытаний соответствует требованиям нормативных документов.

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий ГКУ «СРЦН Нижнесергинского района», утвержденная 31.08.2020 и.о. директором ГКУ «СРЦН Нижнесергинского района» Потапешкиной К.Е., соответствует требованиям нормативных документов.

Программа производственного контроля содержит все разделы предусмотренные требованиями СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

При выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля руководитель принимает меры, направленные на устранение выявленных нарушений.

В организации ГКУ «СРЦН Нижнесергинского района» проводится профилактика:

- энтеробиоза - все сотрудники ежегодно проходят обследования на яйца гельминтов;
- туберкулеза - все сотрудники ежегодно проходят рентгенографии грудной клетки;
- сальмонеллёза - все сотрудники при поступлении на работу подлежат обследованию на брюшной тиф;
- дифтерии, кори, краснухи, эпидемиологического паротита, столбняка, инфекций передающихся иксодовыми клещами, клещевого вирусного энцефалита, гриппа, острых кишечных инфекций - все сотрудники имеют профилактические прививки,

Так же в программе имеется план мероприятий по предупреждению заноса и распространению новой коронавирусной инфекции.

В ходе обследования испытательным лабораторным центром Первоуральского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» (аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС. RU. 0001. 510229 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 19.04.16) проведены следующие лабораторные исследования: воды питьевой (протокол лабораторных испытаний № 15691 от 21.09.2020), рабочего раствора дезинфицирующего средства (протокол лабораторных испытаний № 15690 от 17.09.2020), готовая продукция (протокол лабораторных испытаний № 15683 от 21.09.2020, 15686 от 21.09.2020). Результаты удовлетворительные. Протоколы лабораторных испытаний к акту прилагаются.

Выявленные нарушения

№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья ФЗ №52	содержание нарушения
1.	СанПиН 2.4.3259-15 СанПиН 2.4.5.2409-08	6.1. 14.11.	ст.17 п.1	Нарушены условия хранения суточных проб, а именно, на момент обследования (15.09.2020) полностью отсутствовали суточные пробы за 13.09.2020 (Фотоматериал № 1) (согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6 С)

Нарушения требований других пунктов НД не установлено

Обследование проводилось в моем (нашем) присутствии:

И.о. директора ГКУ «СРЦН Нижнесергинского района»

Потапешкиной Ксении Евгеньевны

Акт обследования составлен:
и.о. заведующей ОЭУОиВ отделом филиала
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в
Свердловской области в городе Первоуральск,
Шалинском, Нижнесергинском районах и
городе Ревда»

подпись

ФИО

должность

Новожиловой Анной Евгеньевной

подпись

ФИО

должность

должностное лицо (руководитель группы), проводившее мероприятие по контролю

К акту прилагаются

Протоколы лабораторных испытаний № 15683 от 21.09.2020, 15686 от 21.09.2020, 15690 от 17.09.2020, 15691 от 21.09.2020, выданы Первоуральским филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области" аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС. RU. 0001. 510229 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 19.04.16

Фотоматериал на 1 листе

Акт обследования получил

20__г.

руководитель (должностное лицо, уполномоченное руководителем) юридического лица или индивидуального предпринимателя

1 - данный раздел Акта может быть изложен на дополнительных листах, каждый из которых подписывается должностным лицом (руководителем проверяющей группы), проводившим проверку