

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
Управление Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области
Территориальный отдел
в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и
Невьянском районе
адрес: 622036, Свердловская. обл., г. Н.Тагил, ул. Октябрьской революции, д. 86
тел.(3435) 25-45-70
E-mail:mail_09@66.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565, ИНН/КПП 6670083677/667001001

место составления акта
622036, Свердловская. обл., г. Н.Тагил, ул. Октябрьской революции, д. 86

АКТ ПРОВЕРКИ

Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области
в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе
Кировград и Невьянском районе
юридического лица

01.03.2019 г. 10:00ч.

На основании распоряжения № 01-01-01-03-09/1758 от 28.01.2019 г.
заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области
И.А.Власова

была проведена плановая выездная проверка в отношении:
ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ
ОБЛАСТИ "СОЦИАЛЬНО-РЕАБИЛИТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР ДЛЯ НЕСОВЕРШЕННОЛЕТНИХ НЕВЬЯНСКОГО
РАЙОНА", 624194, Свердловская обл., г. Невьянск, Демьяна Бедного ул., 21

объект(ы) с указанием адреса (место проведения проверки):
ГКУ "СРЦН Невьянского района" 624190, г. Невьянск, Демьяна Бедного, 21
ГКУ "СРЦН Невьянского района" 624194, Невьянский район, п. Таватуйский Детдом, ул.Детства, 10
Дата и время проведения выездной проверки: с 04.02.2019г. 10:00ч. по 01.03.2019г. 10:00ч.

№	Дата выхода на объект проверки (число, месяц, год)	Время нахождения на объекте (с ____ ч. ____ мин. по ____ ч. ____ мин.)	Продолжительность проверки (кол-во часов, проведенных на объекте)	Наименование, адрес объекта проверки
1.	11.02.2019г.	11:00-14:00	4	ГКУ "СРЦН Невьянского района" г. Невьянск, Демьяна Бедного, 21
2.	11.02.2019г.	14:00-15:00	1	ГКУ "СРЦН Невьянского района" п. Таватуйский Детдом, ул.Детства, 10
3.	15.02.2019г.	09:00-10:00	1	ГКУ "СРЦН Невьянского района" г. Невьянск, Демьяна Бедного, 21

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе
Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе
Кировград и Невьянском районе

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен:
Директор Степанова Екатерина Юрьевна 29.01.2019г.

✓ Селеев

Лицо(а), проводившие проверку
Шурганова Елена Юрьевна

Котова Ольга Игоревна

Моташнёва Дарья Игоревна

специалист-эксперт Территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Нижний Тагил,
Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда,
городе Кировград и Невьянском районе

Зам.начальника Нижнетагильского отдела Управления
Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по
Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном,
Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград
и Невьянском районе

специалист-эксперт Территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Нижний Тагил,
Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда,
городе Кировград и Невьянском районе

Забужанская Ирина Алексеевна

Овчинникова Светлана Юрьевна

Александров Андрей Иванович

Редина Светлана Владимировна

Суставова Наталья Владимировна

Шулятьева Кристина Дмитриевна

Заведующая отделом эпидемиологических экспертиз, в филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе»
врач по гигиене детей и подростков филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе»
заведующий ЛИИФи РФ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе»
фельдшер-лаборант ЛИИФ и РФ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе»
биолог ОДДД филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе»
врач-эпидемиолог филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе»

При проведении проверки присутствовали:
Директор Степанова Екатерина Юрьевна

В ходе проверки установлено:

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ "СОЦИАЛЬНО-РЕАБИЛИТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР ДЛЯ НЕСОВЕРШЕННОЛЕТНИХ НЕВЬЯНСКОГО РАЙОНА"
2.	адрес	624194, Свердловская обл., г. Невьянск, Демьяна Бедного ул., 21
3.	дата регистрации	10.12.2002
4.	ИНН	6621007105
5.	ОКПО	48571522
6.	ОГРН	1026601328445
7.	организационно-правовая форма	Муниципальные казенные учреждения
8.	вид собственности	Государственная собственность
9.	наличие ППК	есть
10.	ОКВЭД	87.90
11.	группировка предпринимательства	бюджетные организации
12.	руководитель: ФИО, должность	Директор Степанова Екатерина Юрьевна
13.	телефон, факс, e-mail	(34356)22991

2. Данные учета объектов и выявленные нарушения

Данные по объекту							
1.	наименование	ГКУ "СРЦН Невьянского района"					
2.	адрес	624190, г. Невьянск, Демьяна Бедного, 21					
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	Директор Степанова Екатерина Юрьевна					
9.	телефон, факс, e-mail	2-29-91					
10.	контактная информация						
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
	всего	47	0	35	0	0	0
	женщины	43					
	подростки 15-17 лет						

Предмет проверки		
№ п/п	наименование НД	пункты НД
1.	ТР ТС 007/2011 О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков.	Все пункты.
2.	ТР ТС 008/2011 О безопасности игрушек.	Все пункты.
3.	ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.	Все пункты.
4.	ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки.	Все пункты.
5.	ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей.	Все пункты.
6.	ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию.	Все пункты.
7.	ТР ТС 025/2012 О безопасности мебельной продукции.	Все пункты.
8.	ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.	Все пункты.
9.	ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции.	Все пункты.
10.	ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции.	Все пункты.
11.	Закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака.	Все пункты.
12.	СанПиН 2.1.3.2630-10 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность.	Все пункты.
13.	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	Все пункты.
14.	СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах	Все пункты.
15.	СанПиН 2.2.4.548-96 Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений	Все пункты.
16.	СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов	Все пункты.
17.	СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.	Все пункты.
18.	СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.	Все пункты.
19.	СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.	Все пункты.
20.	СанПиН 2.4.1.3049-13 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций.	Все пункты.
21.	СанПиН 2.4.2.2821-10 Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях	Все пункты.
22.	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.	Все пункты.
23.	Закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов.	Все пункты.
24.	СП 3.1.2.3109-13 Профилактика дифтерии.	Все пункты.
25.	СП 3.1.2.3114-13 Профилактика туберкулеза.	Все пункты.
26.	СП 3.1.2.3117-13 Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций.	Все пункты.
27.	СП 3.1.2952-11 Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита.	Все пункты.
28.	СП 3.1.3.2352-08 Профилактика клещевого вирусного энцефалита.	Все пункты.
29.	СП 3.1.3.310-15 Профилактика инфекций, передающихся иксодовыми клещами	Все пункты.
30.	СП 3.1.958-00 Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами.	Все пункты.
31.	СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней.	Все пункты.
32.	СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности.	Все пункты.
33.	СанПиН 3.5.2.3472-17 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение	Все пункты.
34.	СП 3.5.3.3223-14 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий.	Все пункты.

35.	Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 302н Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда.	Все пункты.
36.	без номера Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299	Все пункты.
37.	СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.	Все пункты.
38.	ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"	Все пункты.
39.	СП 3.3.2342-08 Обеспечение безопасности иммунизации.	Все пункты.
40.	Закон от 04.05.2011 №99-ФЗ О лицензировании отдельных видов деятельности.	Все пункты.
41.	СанПиН 2.1.7.2790-10 Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами.	Все пункты.
42.	СП 3.2.3110-13 Профилактика энтеробиоза.	Все пункты.
43.	СанПиН 3.2.3215-14 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации.	Все пункты.
44.	СП 3.1.1.3108-13 Профилактика острых кишечных инфекций.	Все пункты.
45.	СП 3.1.1.3473-17 Профилактика брюшного тифа и паратифов.	Все пункты.
46.	СП 3.1.7.2616-10 Профилактика сальмонеллеза	Все пункты.
47.	СП 3.1.2950/11 Профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции.	Все пункты.
48.	СП 3.1.2951-11 Профилактика полиомиелита.	Все пункты.
49.	СП 3.1.2825-10 Профилактика вирусного гепатита А.	Все пункты.
50.	СП 3.1.1.2341-08 Профилактика вирусного гепатита В.	Все пункты.
51.	СП 3.1.3112-13 Профилактика вирусного гепатита С.	Все пункты.
52.	СП 3.1.5.2826 -10 Профилактика ВИЧ-инфекции	Все пункты.
53.	СП 3.1.2.3113-13 Профилактика столбняка.	Все пункты.
54.	СП 3.1.2.3162-14 Профилактика коклюша.	Все пункты.
55.	СП 3.1.3542-18 Профилактика менингококковой инфекции.	Все пункты.
56.	СП 3.1.2.3116-13 Профилактика внебольничных пневмоний.	Все пункты.
57.	СП 3.1.2.3149-13 Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции.	Все пункты.
58.	СП 3.1.3525-18 Профилактика ветряной оспы и опоясывающего лишая.	Все пункты.
59.	СП 3.1.3310-15 Профилактика инфекций, передающихся иксодовыми клещами.	Все пункты.
60.	СП 3.3.2367-08 Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней.	Все пункты.
61.	СП 3.3.2.3332-16 Условия транспортирования и хранения иммунобиологических лекарственных препаратов.	Все пункты.
62.	СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности.	Все пункты.
63.	СанПиН 3.5.2.3472-17 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение.	Все пункты.
64.	СП 3.5.3.3223-14 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий.	Все пункты.
65.	Проверочный лист (Приложение №1 Приказа Роспотребнадзора от 18.09.2017г. №860 «Об утверждении форм проверочных листов (список контрольных вопросов), используемых должностными лицами территориальных органов Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при проведении плановых проверок в рамках осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора».	Все пункты.

Описательная часть

На основании ежегодного плана проведения плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей на 2019 год, утвержденного приказом руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области от 31.10.2018 г. №01-01-01-01/386 (с изменениями от 17.12.2018г.), согласованного прокуратурой Свердловской области, размещенного на сайтах Генеральной прокуратуры (www.genproc.gov.ru), прокуратуры Свердловской области (www.prokurat-so.ru), Управления Роспотребнадзора по Свердловской области (www.66.rosпотребнадзор.ru) проведена плановая выездная проверка в отношении ГКУ "СРЦН Невьянского района" на объекте по адресу (624190, Свердловская обл., г. Невьянск, Демьяна Бедного, 21). В соответствии с представленными юридическим лицом документами объект, расположенный по адресу Свердловская обл., Невьянский район, п. Таватуйский Детдом, ул. Детства, 10 не эксплуатируется.

Последняя плановая проверка ГКУ "СРЦН Невьянского района" проводилась в октябре 2012 года.

В процессе проведения проверки были проведены следующие мероприятия по контролю: рассмотрение документов; обследование территорий, зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования; проведение лабораторных исследований, испытаний.

В распоряжение специалистов представлены следующие документы:

1. Заверенный руководителем список сотрудников с указанием ФИО, занимаемой должности, даты приема на работу
2. Личные медицинские книжки.
3. Данные о прививках сотрудников учреждения социального обслуживания (далее – Центр), прививочные сертификаты сотрудников Центра.
4. Списки работающих с указанием года рождения, занимаемой должности, предоставленные в лечебное учреждение по месту размещения учреждений для организации иммунопрофилактики сотрудникам.
5. Календарный план профилактических прививок сотрудников на 2018 год с информацией о его выполнении. Информация о принятых руководителем мерах для организации иммунопрофилактики сотрудникам, в том числе закуп вакцины против гепатита А, дизентерии Зонне, клещевого энцефалита, ветряной оспы для сотрудников для иммунизации в 2018 году и планируемой иммунизации 2019 года.
6. Календарный план профилактических прививок сотрудников на 2019 год.
7. Помесячные планы профилактических прививок воспитанников учреждения за 2018 год, январь и февраль 2019г. Медицинская документация по организации профилактических прививок (учетная и отчетная документация) в соответствии с разделом 4 СП 3.3.2367-08 Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней.
8. Информация об оценке эффективности мероприятий по иммунопрофилактике детей в учреждении за 2018 год: уровень охвата профилактическими прививками и своевременность иммунизации; показатели заболеваемости инфекциями, управляемыми средствами иммунопрофилактики; причины непривитости и их обоснованность; регистрация поствакцинальных осложнений, анализ причин их возникновения в соответствии раздела 8 4 СП 3.3.2367-08 Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней.
9. Результаты ежегодного планового обследования детей на паразитозы за 2018 год. График отбора и доставки проб биологического материала на исследование на 2019 год в рамках планового обследования детей на паразитозы за 2019 год.
10. Журнал учета инфекционных заболеваний (форма № 60-у). Информация о проведенных противоэпидемических мероприятиях в связи с выявленными в 2018 году и за прошедший период 2019 года инфекционными заболеваниями.
11. Информация об организации диспансерного наблюдения за лицами (сотрудниками, воспитанниками), перенесшими инфекционные и паразитарные заболевания.
12. Информация о проведенных профилактических мероприятиях, в том числе мероприятиях по раннему выявлению и лабораторной диагностике инфекционных заболеваний (по перечню нозологических форм инфекционных заболеваний, соответствующих санитарным правилам, указанным в перечне НД на проверку).
13. Документы по организации работы по информированию воспитанников и сотрудников по вопросам профилактики инфекционных заболеваний (по перечню нозологических форм инфекционных заболеваний, соответствующих санитарным правилам, указанным в перечне НД на проверку).
14. Данные о периодическом медицинском осмотре сотрудников учреждения, прохождении гигиенического обучения за 2018 г.
15. Информация о прохождении сотрудниками периодического медицинского осмотра по приказу МЗ и СР № 302н от 12 апреля 2011 г. "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда", заключительный акт по результатам прохождения медосмотра сотрудников в 2017-2018гг.
16. Документы по дезинсекции и дератизации:
 - договор на проведение дератизации и дезинсекции 2017-2018гг., подтвержденный актами выполненных работ по дезинсекции, дератизации 2017-2018гг.
 - технический паспорт с указанием набора помещений, площадей структурных подразделений;
 - документ, где отражены все этапы проведения дератизации и дезинсекции на объекте за 2017-2018гг;
 - санитарно-эпидемиологическое обследование объекта (до проведения профилактических или истребительных мероприятий);
 - разработки тактики дератизации и дезинсекции (видовая принадлежность насекомого и грызуна);
 - собственно дератизация и дезинсекция (количество использованного яда, ядохимиката или дезсредств, использованная методика и т.д.);
 - контроль результатов, проведенных мероприятий на объекте.
17. Информация о проведении акарицидных обработок в 2018г., договор, акты выполненных работ.
18. Перечень всех помещений учреждения (с разбивкой по этажам, с указанием предназначения).
19. Сведения о воспитанниках (с разбивкой по группам, с указанием возраста).
20. Жилые комнаты (группы): перечень жилых помещений и спальных (с указанием площадей, числа и возраста проживающих в них воспитанников).
21. Информация об обеспеченности мебелью (количество столов и стульев для учебных занятий, тумбочек с разбивкой по группам). Документы, подтверждающие качество и безопасность игр, игрушек, детской мебели.
22. Расписание режима дня воспитанников, режим питания.
23. Информацию об организации питьевого режима: где и как организован с приложением договоров на поставку

питьевой бутилированной воды (при наличии); документы о фактическом поступлении последней в учреждение (акты выполненных работ за 2018г.), сертификаты соответствия на воду питьевую, кулеры (помпы) и одноразовую посуду, договора на обработку кулеров и акты выполненных работ за 2018г.

24. Перечень производственного и технологического оборудования пищеблока (с разбивкой по цехам).

25. Примерное 10-ти дневное меню, технологические карты.

26. Фактическое меню (меню-требования) за 2018г.

27. Документация пищеблока (журналы, накопительная ведомость)

28. Программу производственного контроля.

29. Информацию о выполнении программы производственного контроля за 2017-2018гг. (протоколы лабораторных испытаний).

30. Программу ХАССП.

31. Копия договора на вывоз мусора, информацию о его выполнении за 2018г., в т.ч. люминесцентных ламп с подписью директора.

32. Технический паспорт учреждения (копия).

33. Устав учреждения.

34. Должностные инструкции и приказы о назначении на должность (копии) директора, заместителей директора, работников пищеблока.

35. Журнал мероприятий по контролю для записи на объекте.

37. Акты ревизий: вент. системы, паспорт на вент систему. При обследовании технического состояния вентиляции инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха (1 раз в 10 лет).

38. Акт ревизии малых форм, спортивных сооружений с подписью директора - подлинники не изымаются, проверяются на объекте.

39. Справки об обеспеченности постельным бельем, моющими, дезинфицирующими средствами, кухонной и столовой посудой, инвентарем, санитарной одеждой.

40. Справка о проведении камерной обработки постельных принадлежностей.

41. Перечень оборудования и инвентаря в медицинском кабинете.

42. Список стерилизующей и дезинфицирующей аппаратуры (наименование, тип лампы, режим работы, срок эксплуатации, место установки, объем площадей), паспорта.

43. Договоры на обслуживание медицинской техники, акты выполненных работ.

ГКУ "СРЦН Невьянского района" расположен в приспособленном 2-х этажном здании бывшего детского сада. На первом этаже жилого здания расположены: пищеблок (кухня, складские помещения, кабинет), медблок (кабинет медицинской сестры, процедурный кабинет, физиотерапевтический кабинет и массажный), административный блок (кабинет директора, делопроизводителя, методический кабинет) и группа №4 (прихожая, групповая комната, 1 спальная комната на 8 чел, санитарная комната), на втором этаже - 4 группы (прихожая, групповая комната, 3 спальные комнаты на 2-3 чел, санитарная комната) и актовый зал.

Территория здания ограждена забором, по периметру озеленена. Территория ГКУ "СРЦН Невьянского района" чистая. Имеется наружное освещение участка.

На территории групповых площадок оборудовано три тентовых навеса для защиты детей от солнца и осадков, малые игровые формы.

В хозяйственной зоне для сбора твердых бытовых отходов установлены три металлических контейнера с крышками на бетонированном основании. В ГКУ "СРЦН Невьянского района" заключен договор на оказание услуг по вывозу и захоронению твердых бытовых отходов с ООО «Гарантия» №415/17 от 19.01.2018г.

Площадь земельного участка 12367 квадратных метров. На территории выделен прогулочный участок, сад-огород, спортивная зона, оборудованная волейбольной площадкой, мини-стадионом, турниками, хоккейными воротами, баскетбольным кольцом.

Отопление, канализование, водоснабжение централизованное.

Показатель микроклимата в групповых помещениях не соответствует нормативным величинам, а именно в результате лабораторных исследований установлено, что относительная влажность воздуха в группе №1 составляет 25+/-0,9%, в группе №2 составляет 28+/-1%, в группе №4 составляет 33+/-1,1%, в группе №5 составляет 34+/-1,2%, вместо 40-60% по санитарным правилам и нормам, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний Филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе" №1410 от 15.02.2019г.

Водоснабжение холодное и горячее централизованное. В буфетных групповых, на пищеблоке и медицинском блоке оборудованы резервные источники горячего водоснабжения.

Аварийных ситуаций на водопроводе и канализации на момент проверки не обнаружено.

Вода питьевая централизованного водоснабжения соответствует нормативным значениям, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний Филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе" от 13.02.2019г. №2191, №2193, №2295 от 25.02.2019г.

Вентиляция в помещениях групповых естественная, на пищеблоке оборудована механическая приточно-вытяжная вентиляция, на момент проверки работает исправно. Представлена копия акта проверки технического состояния вентиляционных каналов от 31.07.2018г., копия паспорта вентиляционной системы.

Искусственное освещение представлено энергосберегающими лампами. Нарушаются санитарные требования к искусственному освещению в ГКУ "СРЦН Невьянского района": на момент проверки 11.02.2019г. в 11:00ч. в группах №4, №1, №3, №5 обнаружено, что часть ламп перегорело и не проведена их своевременная замена, в душевой группы №1 отсутствовало искусственное освещение.

Нарушаются санитарные требования к искусственному освещению в ГКУ "СРЦН Невьянского района": на момент проверки 11.02.2019г. в 11:00ч. в жилых помещениях (спальнях) не предусмотрено устройства для дежурного (ночного освещения).

Показатели искусственной освещенности соответствуют нормативным величинам, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний Филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе" №1411 от 15.02.2019г.

Групповые помещения, расположенные на втором здании: группы №1 (мальчики), №2 (мальчики), №3 (девочки), №5 (мальчики). На первом этаже здания расположена одна группа №4 для детей дошкольного возраста (для мальчиков и девочек). В каждой групповой ячейки выделена прихожая, игровая комната, санитарно-гигиеническая комната и спальня. Для детей дошкольного возраста (группа №4) оборудована одна общая спальня на 8 человек, для детей школьного возраста (группы №№1,2,3,5) оборудовано в каждой групповой по три спальни на 2-3 человека, при этом площадь спален на одного ребенка соответствует санитарным требованиям.

Отделка стен в прихожих, игровых и спальнях выполнена моющимися обоями и покраска, потолки – побелены, на полу - линолеум. Отделка стен и пола в умывальных и туалетных выполнена керамической плиткой.

Нарушаются санитарные требования к внутренней отделке помещений:

- на момент проверки 11.02.2019г. в 11:00ч. отделка потолков в игровых и спальнях помещений групп не гладкая, имеются отверстия и следы на потолке от старой пожарной сигнализации,

- на момент проверки 11.02.2019г. в 11:00ч. отделка стен в спортивном зале имеет множественные дефекты (трещины и неровности), местами отпала шпатлевка с краской,

- на момент проверки 11.02.2019г. в 11:00ч. отделка стен в умывальных помещениях групп №1 и №2 выполнена старой керамической плиткой, которая местами имеет неровности, трещины, что не позволяет проводить качественную уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Нарушаются санитарные требования к внутренней отделке помещений:

- на момент проверки 11.02.2019г. в 11:00ч. отделка пола в умывальных помещениях групп №1 №2 выполнена старой керамической плиткой, которая местами имеет неровности,

- на момент проверки 11.02.2019г. в 11:00ч. отделка пола в спортивном зале имеет множественные дефекты, механические повреждения, зазоры и щели между досками, что не позволяет проводить качественную уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Во всех групповых помещениях проведена замена оконных блоков на новые пластиковые, на момент проверки окна функционируют, режим проветривания на момент проверки 11.02.2019г. соблюдается. Остекление выполнено из цельного стеклопакета.

Групповые помещения оборудованы детской мебелью и игрушками. Поверхность детской мебели гладкая, доступна для качественной уборки влажным способом и дезинфекции.

Проведены **замеры 45 комплектов мебели**. Замеры проводились прибором «СИ Дальномер лазерный RGK D50 Заводской №18A075779. Свидетельство о поверке №311374 от 26.07.2018. Действительно до 25.07.2019.

Высота столов и стульев не соответствует установленным санитарно-эпидемиологическим требованиям:

- В группе 4 (дошкольная) мебель промаркирована цветовой, а не цифровой маркировкой. Стулья первой и второй групп мебели не соответствуют требуемым размерам (фактически 190мм и 240мм, а д.б. 260 и 300 мм).

- В группе №3 в комплекте с желтой маркировкой размер стула не соответствует размеру стола.(стол 580 и стул 370 мм, а должен быть 340мм).

- В группе №1 в комплекте с красной и желтой маркировкой размеры стульев не соответствуют размеру стола.(350 мм и 360, а должны быть 380 и 340мм).

- В группе №5 стулья с зеленой маркировкой имеют размер 470мм, вместо 420мм.

- В группе №2 имеется комплект без маркировки, в комплекте с желтой маркировкой размер стула (380мм вместо 340), не соответствует размеру стола.

В ходе проведения проверки проведена корректировка высоты столов и стульев группы №, №1, 3, 5, в соответствии с санитарными требованиями.

Нарушаются санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию помещений ГКУ "СРЦН Невьянского района": на момент проверки 11.02.2019г. в 11:00ч. обнаружено, что в игровых помещениях всех групп установлена мягкая мебель (диваны, кресла) покрытые покрывалами, при этом остаются не закрытые участки мягкой мебели. Не обеспечено наличие сменных чехлов для мягкой мебели в актовом зале, что не позволяет проводить качественную уборку мебели влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Спальни для детей оборудованы стационарными кроватями, стульями, тумбочками и шкафами для одежды детей. Постельным бельем и матрасниками дети обеспечены в достаточном количестве. Смена постельного белья проводится регулярно.

Не созданы условия для соблюдения правил личной гигиены детьми: на момент проверки 11.02.2019г. в 11:00ч. обнаружено, что дети в групповых помещениях обеспечены только полотенцами для лица/рук и ног, в групповых помещениях отсутствовали банные полотенца, со слов директора, банные полотенца выдаются в промывочный день раз в 7 дней, банные полотенца на момент проверки хранятся в прачечной, режим работы прачечной не круглосуточный - у детей отсутствует возможность проводить гигиенические процедуры по мере необходимости.

В буфетных групповых помещениях оборудованы раковины для мытья столовой посуды, подвесные шкафы для хранения чистой столовой посуды. Раковины обеспечены наличием душевых насадок для ополаскивания посуды. На момент проверки 11.02.2019г. во всех буфетных вывешены инструкции о правилах мытья столовой посуды, с указанием концентрации и объемов используемого моющего средства. В буфетных обеспечено наличие достаточного количества столовой посуды в соответствии с количеством детей.

Нарушаются санитарные правила обработки обеденных столов в социально-реабилитационном центре:

- на момент проверки 11.02.2019г. в 12:00ч. обеденные столы в групповых помещениях покрыты тканевыми скатертями, в результате чего не представляется возможным проведение качественной влажной обработки обеденных столов после каждого приема пищи.

В групповых помещениях оборудованы бактерицидные установки для обеззараживания воздуха.

Прихожие оборудованы шкафами для одежды персонала, отдельными для чистой специальной санитарной одежды и личной одежды, шкафами для одежды детей, тумбочками. Нарушаются санитарные правила хранения специальной санитарной одежды сотрудников ГКУ "СРЦН Невьянского района": на момент проверки 11.02.2019г. в 11:00ч. обнаружено, что в группах №3 и №5 в шкафах, где хранится чистая специальная санитарная одежда (фартуки, халаты), допускается хранение личных вещей (кофты), что может привести к загрязнению спецодежды.

В раздевальных групповых не созданы условия для просушивания верхней одежды и обуви детей. На момент проверки 11.02.2019г. в 11:00ч. установлено, что под частью индивидуальных шкафов для одежды и обуви оборудованы батареи, но в шкафах отсутствуют отверстия, в результате чего не происходит циркуляция теплого воздуха, под частью шкафов батареи отсутствуют. В ходе проведения проверки нарушение устранено - в шкафах для верхней одежды сделаны отверстия для вентиляции воздуха (фото).

Санитарные узлы расположены в каждой групповой. Для сотрудников центра выделен отдельный санитарный узел. Имеющееся санитарно-техническое оборудование на момент проверки исправно. Унитазы оборудованы в отдельном закрывающемся помещении, на момент проверки 11.02.2019г. в туалетных имеется туалетная бумага, установлены педальные ведра. В умывальной зоне оборудованы умывальные раковины рядом с которыми имеется мыло, на крючках развешены индивидуальные полотенца для лица/рук и для ног. В умывальных установлены стаканы с индивидуальными зубными щетками, имеется мешок с индивидуальными мочалками.

В каждой групповой оборудованы шкафы для хранения уборочного инвентаря и моющих средств. Весь уборочный инвентарь промаркирован. Моющих и дезинфицирующих средств достаточное количество. Инструкции по их применению оформлены. Выделена емкость для замачивания и обработки индивидуальных мочалок.

В учреждении не соблюдаются правила разведения дезинфицирующего средства, предназначенного для уборки в групповых помещениях: в ходе проведения лабораторных исследований установлено что массовая доля активного хлора в рабочем растворе «Дез-хлор» составляет 0,0207%, вместо 0,0135-0,0165% по норме, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний дезинфицирующего средства Филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе" № 2213 от 13.02.2019г.

Медицинский блок ГКУ социального обслуживания СО «Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних Невьянского района» находится на 1 этаже двухэтажного здания. Состоит из следующих помещений: кабинет врача, процедурный кабинет, физ. кабинет, изолятор, комната для разведения дезинфицирующих средств и хранения уборочного инвентаря.

В кабинете врача отделка стен выполнена из материалов, неустойчивых к проведению влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств. На стенах бумажные обои с нарушением целостности, отклеивающиеся в некоторых местах. Нарушена целостность отделки потолка.

Кабинет врача обеспечен холодным и горячим водоснабжением с подводкой к раковинам, установлена 1 умывальная раковина с локтевым смесителем, дозаторами с жидким мылом и антисептиком, педальным ведром. В работе используются одноразовые бумажные полотенца для рук.

Резервный водонагреватель установлен, с жесткой разводкой по сети.

Имеются дозаторы с жидким мылом «Ника - свежесть» и кожным антисептиком «Ника - изосептик». Сертификаты предоставлены.

Наружная и внутренняя поверхность медицинской мебели в помещении приема врача выполнена из материалов, устойчивых к проведению влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Нагревательные приборы имеют гладкую поверхность, исключая адсорбирование пыли и устойчивую к воздействию моющих и дезинфицирующих растворов. Обогревательные приборы размещены у наружной стены, под окнами. Вентиляция естественная. Проветривание на момент проверки осуществляется.

Искусственное освещение представлено светильниками общего освещения не оборудованными сплошными (закрытыми) рассеивателями.

В помещении медицинского кабинета имеется 2-х секционный шкаф для раздельного хранения личной и специальной санитарной одежды.

Процедурный кабинет, смежный с кабинетом приема врача.

Отделка процедурного кабинета (пола, стен, потолка) выполнена из материалов, устойчивых к проведению влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Помещение процедурного кабинета обеспечено холодным и горячим водоснабжением с подводкой к раковине.

В процедурном кабинете установлена 1 раковина с локтевыми смесителями. Имеются дозаторы с жидким мылом «Ника - свежесть» и кожным антисептиком «Ника - изосептик». Сертификаты на моющее и дезинфицирующее средство предоставлены. Педальное ведро у раковины имеется. Резервный водонагреватель установлен, с жесткой разводкой по сети (с подводкой через локтевой смеситель).

Оборудование процедурного кабинета: медицинская кушетка, 2 процедурных столика, стол манипуляционный, холодильник бытовой, 2 медицинских шкафа.

Наружная и внутренняя поверхность медицинской мебели в помещении процедурного кабинета выполнена из материалов, устойчивых к проведению влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Искусственное освещение представлено лампами накаливания. Светильники общего освещения оборудованы сплошными (закрытыми) рассеивателями.

Вентиляция – естественная, проветривание осуществляется (фрамуги в исправном состоянии).

В кабинете имеется естественное освещение.

Нагревательные приборы имеют гладкую поверхность, исключающую адсорбирование пыли и устойчивое к воздействию моющих и дезинфицирующих растворов.

Изолятор имеет одну палату. В изоляторе нарушена отделка стен, пола, что не позволяет проводить качественную дезинфекцию с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Оборудование изолятора: 2 детских кровати, стол, стул, тумбочка.

Наружная и внутренняя поверхность медицинской мебели в помещении изолятора выполнена из материалов, устойчивых к проведению влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств. Искусственное освещение представлено лампами накаливания. Светильники общего освещения оборудованы сплошными (закрытыми) рассеивателями. Вентиляция – естественная, проветривание осуществляется (фрамуги в исправном состоянии). В кабинете имеется естественное освещение.

Нагревательные приборы имеют гладкую поверхность, исключающую адсорбирование пыли и устойчивое к воздействию моющих и дезинфицирующих растворов. Обогревательные приборы размещены у наружной стены, под окнами. В изоляторе отсутствует буфетная с моечными ваннами, бак для дезинфекции посуды, шкаф для хранения посуды. Не выделено помещение (шкаф) для хранения уборочного инвентаря изолятора (уборочный инвентарь хранится в углу). С 14.02.2019г в изоляторе проводятся ремонтные работы (фото).

Комната для разведения дезинфицирующих средств и хранения уборочного инвентаря.

Отделка помещения для разведения дезинфицирующих средств и хранения уборочного инвентаря выполнена из материалов, устойчивых к проведению влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств, потолок ровный, гладкий, позволяет проводить влажную уборку и дезинфекцию.

Установлена раковина для обработки рук с подводкой холодной и горячей воды, педальное ведро, электроводонагреватель.

Медицинское оборудование: Для обеззараживания воздуха и поверхностей процедурного используется облучатель бактерицидный ОБН-15-01. Для обеззараживания воздуха и поверхностей изолятора используется передвижной бактерицидный облучатель Дезар 4. На бактерицидные облучатели предоставлены паспорта, сертификат соответствия, регистрационное удостоверение.

В медицинском блоке стерилизующей аппаратуры нет. Стерилизация текстильного материала не проводится, используется только стерильный материал: одноразовые стерильные шприцы и иглы, шпатели, пинцеты, маски, колпаки, стерильные марлевые салфетки, стерильные бинты, стерильная вата, стерильные перчатки (срок годности одноразового стерильного материала соблюдается). В процедурном кабинете установлен холодильник марки LIEBHERR TX1021 для хранения вакцин, паспорт предоставлен. Термометры 2 шт. на верхней и нижней полке, стол для оказания медицинской помощи.

В морозильной камере хранится запас хладоэлементов. Используемые хладоэлементы содержат в качестве наполнителя воду. Общее количество хладоэлементов - 2 шт. Для транспортирования ИЛП в наличии термоконтейнеры: ТМ-4 (1 шт.), ТМ-6 (1 шт.). При транспортировании МИБП невозможно оценить соблюдение температурного режима, что подтверждается отсутствием терморегистраторов (термоиндикаторов), вложенных в каждый контейнер с вакциной.

Утилизация отходов.

Учреждение вправе осуществлять наряду с основной деятельностью медицинскую деятельность на основании выданной лицензии. Лицензия № ФС-66-01-001063 от 22 января 2002 года на осуществление медицинской деятельности: 1) при осуществлении доврачебной медицинской помощи по: диетологии, медицинскому массажу, сестринскому делу, сестринскому делу в педиатрии, физиотерапии; 2) при осуществлении амбулаторно – поликлинической медицинской помощи, в том числе: а) при осуществлении первичной медико – санитарной помощи по: педиатрии.

На момент обследования 11.02.2019 года установлено, что учреждение имеет лицензию на осуществление медицинской деятельности, следовательно организация осуществляет медицинские мероприятия по оказанию первой помощи детям (ушибы, ранения, порезы, царапины), профилактические осмотры и т.д., после оказания которой могут оставаться перчатки, бинты, ватки с кровью (отходы класс Б), но при этом не организованы условия для утилизации, хранения и вывоза отходов класс Б (договор на вывоз отходов класс Б не представлен, помещение для временного хранения отходов класс Б отсутствует).

Для сбора отходов *класса А* используются одноразовые мешки, которые закладываются в многоразовое педальное ведро. Удаление отходов производится в контейнер для сбора ТБО, который установлен на территории хозяйственного двора СРЦН.

Отсутствует договор на утилизацию отходов класса Б. Использованные ртутные лампы, люминесцентные, энергосберегающие, медицинские термометры собираются в специальный контейнер с плотно прилегающей крышкой, который временно хранится в специально выделенном помещении СРЦН. По необходимости производится их сбор транспортом организации, осуществляющей утилизацию отходов класса «Г». Предоставлен государственный контракт № 0162200010518000020-0058744-01 от 27.06.2018г. на оказание услуг по сбору, транспортированию, термическому уничтожению опасных медицинских отходов класса «Г» с ООО «Урал - ЭКО» г. Екатеринбург.

Для дезинфекции используются дезинфицирующие средства: «Део - хлор», «Дез - хлор». Дезинфекционные средства хранят в упаковке поставщика с этикетками, в условиях, регламентированных нормативными документами на каждое средство. Тарная этикетка хранится весь период хранения дезинфекционных средств. На складе обеспечивается раздельное хранение дезинфицирующих и моющих средств.

Уборочный инвентарь для проведения текущей и генеральной уборки выделен, промаркирован, хранится в

специально отведенном месте.

Актальный зал расположен на втором этаже и оборудован мягкой мебелью, стульями, музыкальной аппаратурой.

Спортивный зал расположен на первом этаже здания для дополнительного образования и на момент проверки 11.02.2019г. не эксплуатируется. Санитарно-техническое состояние спортивного зала не удовлетворительное: отделка стен и пола имеет многочисленные дефекты, механические повреждения, в полу – щели, на стенах – местами отпадает штукатурка. В спортивном зале оборудованы ветхие оконные блоки, с трещинами и зазорами, из-за ветхости затруднено открытие окон для проведения проветривания зала и влажной уборки окон (на момент проверки 11.02.2019г. между рамами скопился мусор и пыль). В спортивном зале складированы маты, поверхность которых имеет множество повреждений (дыры), в результате чего не возможна проведение их качественной влажной уборки. ГКУ «СРЦН Невьянского района» рассчитан на 5 группы для детей дошкольного и школьного возраста. На момент проверки 11.02.2019г. списочный состав детей составил 40 детей, из них 8 человек дошкольного возраста.

Представлен **режим дня** для дошкольников и школьников, который соответствует санитарным правилам и нормам: продолжительность ночного сна соответствует суточной норме, предусмотрена утренняя гимнастика, утренний и вечерний туалет, дневная и вечерняя прогулка, для школьников выделено время для подготовки уроков.

Часть детей дошкольного возраста (3 человека) посещают дошкольные образовательные учреждения (МБ ДОУ №44, №6), остальные дети дошкольного возраста (без определенного статуса) все время проводят в реабилитационном центре.

Школьники (32 ребенка) обучаются в образовательных учреждениях г. Невьянска (МБОУ СОШ №№1,3,4), МБОУ СОШ п. Быньги и МБОУ СОШ п. Ребристый, куда детей доставляет школьный транспорт.

Пищеблок находится на первом этаже, имеет следующий набор помещений: склад сырых продуктов, кладовая овощей, сырой цех, горячий цех, зона мойки кухонной посуды.

Стены и пол пищеблока облицованы керамической плиткой, оконные блоки новые пластиковые. Оборудована приточно-вытяжная вентиляция, на момент проверки 11.02.2019г. работает исправно. Оборудованы локальные вытяжные системы над производственными ваннами. Моечные ванны на пищеблоке присоединены к канализационной сети воздушными разрывами не менее 20 мм от верха приемной воронки.

Пищеблок оборудован резервным источником горячего водоснабжения.

В сыром цехе выделены зоны для обработки сырых овощей, сырой курицы и сырого мяса/рыбы. В сыром цехе оборудована раковина для обработки рук, трехсекционной раковиной для раздельной обработки сырых овощей, курицы, мяса/рыбы, электронные весы «СП».

Зона для обработки сырых овощей оборудована одним холодильным столом, картофелечисткой. Для вторичной обработки овощей разработан алгоритм с использованием специально выделенной промаркированной тары.

Зона для обработки сырой курицы оборудована одним цельнометаллическим производственным столом для обработки сырой курицы, холодильником для хранения сырой курицы. Для обработки яйца выделен необходимый промаркированный инвентарь, имеется сода и дезинфицирующее средство «Никой профи», мерная емкость для дозирования средства, на рабочем месте оформлена инструкция по обработке яйца.

Зона для обработки сырого мяса/рыбы оборудована одним цельнометаллическим производственным столом для обработки сырого мяса/рыбы, электромясорубкой, холодильником для хранения сырого мяса/рыбы.

Горячий цех оборудован холодильником для хранения суточной пробы, молочных продуктов, жарочным шкафом, двумя электроплитами, универсальным механическим приводом, столом для приготовления салатов и столом для раздачи, столом-тумбой для нарезки хлеба, электронные весы «ГП».

Зона мойки кухонной посуды оборудована двухсекционной ванной для мытья кухонной посуды, стеллажом для хранения чистой посуды, водонагревателем и раковиной для обработки рук. На рабочем месте оформлены инструкции по правилам мытья кухонной, с указанием концентрации объемов применяемого моющего средства «Сорти».

Склад сырых продуктов оборудован холодильником для хранения яйца, морозильным ларем для хранения сырого мяса/рыбы, стеллажами для хранения сыпучих продуктов, прибором для измерения температуры и влажности воздуха на складе.

Склад овощей находится в подвальном помещении (вход с улицы), оборудован стеллажом для хранения овощей, термометром для измерения температуры на складе.

Пищеблок обеспечен достаточным количеством технологического оборудования, кухонной посуды и разделочным инвентарем. На пищеблоке используется кухонная посуда, выполненная из нержавеющей стали.

Нарушаются санитарно-эпидемиологические требования к используемому разделочному инвентарю на пищеблоке ГКУ "СРЦН Невьянского района": на момент проверки 11.02.2019г. в 12:00ч. на пищеблоке использовались разделочные доски с многочисленными механическими повреждениями, трещинами, что не позволяет проводить их качественную обработку. Нарушение устранено в ходе проверки, разделочная доска была заменена на новую доску.

Все имеющиеся холодильное и технологическое оборудование промаркировано и используется в соответствии с маркировкой. Все холодильное оборудование оснащено контрольными термометрами.

Товарное соседство, условия хранения и сроки реализации продуктов соблюдаются.

Представлена схема поставки продуктов питания. На все продукты питания представлены документы, подтверждающие качество и безопасность, кроме:

- на момент проверки 11.02.2019г. в 12:00ч. на складе хранились сухофрукты (изюм, курага, сухофрукты, чернослив, шиповник, компотная смесь) без маркировочных ярлыков, отсутствует прослеживаемость продуктов, не возможно оценить условия хранения указанных продуктов, дату изготовления и срок годности продукта;

- на момент проверки 11.02.2019г. в 12:00ч. на складе хранился лук репчатый изготовитель по маркировочному ярлыку ООО "Русь" (Волгоградская область) дата сбора урожая 2018год, представлена декларация о соответствии на лук репчатый урожай 2017года, со сроком действия декларации до 20.05.2018г.

Маркировочные ярлыки на изюм, курагу и сухофрукты были предоставлены поставщиками 13.02.2019г (фото 27.02.2019г.)

На пищеблоке ГКУ "СРЦН Невьянского района" допускается прием и хранения овощей с признаками порчи: на момент проверки 11.02.2019г. в 12:00ч. на складе овощей хранилась свекла с плесенью и гнилью, не проведен бракераж сырья при получении продукта и его сортировка при хранении.

На пищеблоке работают 6 сотрудников - два повара, два кухонного работника, кладовщик, и шеф-повар. Персонал пищеблока обеспечен тремя комплектами специальной санитарной одежды. На пищеблоке созданы условия для соблюдения правил личной гигиены сотрудниками: на момент проверки 11.02.2019г. все раковины для обработки рук на пищеблоке оборудованы смесителями, исключающими повторное загрязнение рук после мытья, возле раковин имелись дозаторы с жидким мылом и держатели с одноразовыми бумажными полотенцами.

Во всех цехах имеется промаркированные емкости и ветошь для обработки производственных столов. На момент проверки 11.02.2019г. помещения пищеблока содержатся в чистоте, что подтверждается протоколами смывов с объектов пищеблока №1059 от 25.02.2019г., №1101 от 22.02.2019г. Филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе".

Уборочным инвентарем и моющими средствами пищеблоков обеспечен в достаточном количестве. Весь уборочный инвентарь на момент проверки промаркирован и используется в соответствии с маркировкой. Правила приготовления дезинфицирующего средства, предназначенного для уборки помещений пищеблоков соблюдаются, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 2190 от 13.02.2019г. Филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе"

Выдача готовой пищи производится после снятия бракеража и записи в журнале бракеража готовой пищи. Выдача готовой пищи на пищеблоке и порционирование ее в группах производится в одноразовых перчатках, запас которых на момент проверки достаточен.

Нарушаются санитарно-эпидемиологические требования к хранению готовых блюд: - на момент проверки 11.02.2019г. в 12:00ч. начинается выдача обеда с пищеблока в групповые помещения, при этом обед в группах выдают с 12:30 до 13:30ч. в зависимости от того, во сколько воспитанник пришел из школы. Готовые блюда, в том числе заправленный салат, хранились в групповых на столе, вместо хранения готовых блюд на мармите или плите по санитарным правилам.

Нарушаются санитарные правила к отбору и хранению суточной пробы: на момент проверки 11.02.2019г. в 12:00ч. на пищеблоке ГКУ "СРЦН Невьянского района" суточная проба отобрана не в полном объеме, а именно: отсутствует суточная проба "Снежжа", сыра и масла сливочного, выдаваемых на бутерброд на завтрак за 10.02.2019г.

На пищеблоке ведется вся необходимая документация. Нарушаются санитарные требования к ведению документов пищеблока:

- на момент проверки 11.02.2019г. в 12:00ч. на пищеблоке ГКУ "СРЦН Невьянского района" обнаружено, что несвоевременно заполняется "Журнал бракеража поступающего на пищеблок сырья и пищевых продуктов", а именно: в журнале указано поступление курицы охлажденной 05.02.2019г. со сроком реализации до 09.02.2019г., но на момент проверки 11.02.2019г. не указана фактическая реализация курицы (на пищеблоке курица не обнаружена),

- на момент проверки 11.02.2019г. в 12:00ч. на пищеблоке ГКУ "СРЦН Невьянского района" обнаружено, что в "Журнале бракеража поступающего на пищеблок сырья и пищевых продуктов" указывается конечная дата реализации продукта, вместо указания фактической реализации партии продуктов по дням.

Представлено **примерное двухнедельное меню** для трех возрастов (для детей с 3-6 лет, с 7-10 лет, с 11-18 лет). При анализе представленного примерного двухнедельного меню установлено, что меню разработано с учетом сезонности, в меню приведены ссылки на рецептуру используемых блюд, указано содержание пищевых веществ, витаминов и минералов, а также энергетическая ценность блюд, проведен подсчет энергетической ценности рационов по приемам пищи и всего за день. В представленном примерном меню учтено распределение энергетической ценности суточного рациона по отдельным приемам пищи. Суммарные объемы блюд по приемам пищи соответствуют санитарным требованиям.

Для детей организовано шести разовое питание. Между завтраком и обедом предусмотрен второй завтрак в виде свежих фруктов.

В меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей молока, кисломолочных напитков, мяса, овощей, фруктов, хлеба, сливочного и растительного масла.

Представленное примерное меню для детей в возрасте с 3 до 6 лет не соответствует санитарным требованиям:

- допускается повторяемость блюд в последующие два дня меню, а именно: бутерброд с маслом и сыром (второй вариант) указан на завтрак в понедельник и вторник 1 недели, на завтрак субботы и воскресенья 1 недели, яйцо вареное указано на завтрак в четверг и пятницу 1 недели, салат «Ночка» указан на обед во вторник и четверг 2 недели,

- в представленном примерном меню на завтрак в пятницу 2 недели указан продукт питания с раздражающими свойствами – колбаса полукопченая порционно, вместо использования вареных колбас,

- в представленном примерном меню на завтрак среду, субботы 1 недели суббота 2 недели отсутствует горячее блюдо (каша, запеканка, яичное блюдо), вместо которого указан сухой завтрак с молоком.

- в представленном примерном меню на завтрак в пятницу 2 недели указан продукт с раздражающими свойствами - колбаса полукопченая, вместо использования вареных колбас.

Проведен анализ фактического рациона питания детей в возрасте с 3 до 6 лет за период с 03.02.2019г. по 11.02.2019г., установлено что: фактический рацион питания не соответствует представленному примерному меню, а именно:

- в фактическом меню за 03.02.2019г. на обед указана «Пицца с колбасой», вместо салата и горячего блюда, ужин за

03.02.2019г. не соответствует не одному из дней примерного меню.

- фактическом меню допускается повторяемость блюд: пюре картофельное на обед 05.02.2019г. и на ужин 06.02.2019г.

- нарушаются санитарные правила к организации питания в ГКУ "СРЦН Невьянского района": питание обучающихся не соответствует принципам щадящего питания, исключая раздражающие способы приготовления блюд, такие как жарка. В фактическом меню за 03.02.2019г., 09.02.2019г. обнаружено блюдо «Жареная рыба», в технологической карте которого указано, что рыбу жарят с двух сторон до образования корочки.

Представленное примерное меню для детей в возрасте с 7-10 лет и с 11-18 лет не соответствует санитарным требованиям:

- представленное примерное меню для детей в возрасте от 7 до 10 лет не соответствует по массе порций блюд: масса порции каши для детей 7-10 лет составляет 250 гр, вместо не более 200 гр по санитарным требованиям, масса закуски из сельди на ужин в среду 1 недели и понедельник 2 недели составляет 50 гр, вместо 60-100 гр по санитарным правилам,

- представленное примерное меню для детей в возрасте от 11 до 18 лет не соответствует по массе порций блюд: масса порции каши составляет 300гр, вместо не более 250 гр по санитарным требованиям, масса салата «Зимний» на ужин в четверг 1 недели составляет 80гр, вместо 100-150 гр по санитарным правилам,

- в представленном примерном меню для детей в возрасте от 11 до 18 лет допускается повторяемость блюд в последующие два дня меню, а именно: бутерброд с маслом и сыром (второй вариант) указан на завтрак в понедельник и вторник 1 недели, в субботу и воскресенье 1 недели и в понедельник 2 недели; картофель отварной в среду и пятницу 1 недели; салат «Ночка» указан в четверг и субботу 2 недели;

- в представленном примерном меню для детей в возрасте от 11 до 18 лет на завтрак в среду 1 недели, в среду и пятницу 2 недели указан продукт питания с раздражающими свойствами – колбаса полукопченая порционно, вместо использования вареных колбас,

- в представленном примерном меню для детей в возрасте от 11 до 18 лет на завтрак среду, субботу 1 недели и в субботу 2 недели отсутствует горячее блюдо (каша, запеканка, яичное блюдо), вместо которого указан сухой завтрак с молоком.

Проведен анализ фактического рациона питания детей в возрасте с 7-10 лет и с 11-18 лет за период с 03.02.2019г. по 11.02.2019г., установлено что: фактический рацион питания не соответствует представленному примерному меню, а именно:

- в фактическом меню за 03.02.2019г. на обед указана «Пицца с колбасой», вместо салата и горячего блюда, ужин за 03.02.2019г. не соответствует не одному из дней примерного меню.

- фактическом меню допускается повторяемость блюд: пюре картофельное на обед 05.02.2019г. и на ужин 06.02.2019г.

- нарушаются санитарные правила к организации питания в ГКУ "СРЦН Невьянского района": питание обучающихся не соответствует принципам щадящего питания, исключая раздражающие способы приготовления блюд, такие как жарка. В фактическом меню за 03.02.2019г., 09.02.2019г. обнаружено блюдо «Жареная рыба», в технологической карте которого указано, что рыбу жарят с двух сторон до образования корочки (в представленном примерном меню указанное блюдо отсутствует).

Представленные технологические карты не соответствуют санитарным требованиям:

- в представленных технологических картах, используемых для приготовления блюд 11.02.2019г. не указан номер технологической карты, номер рецептуры, наименование сборника рецептур,

- в представленных технологических картах указанная калорийность блюда, не соответствует калорийности, указанной в примерном двухнедельном меню, а именно: в технологической карте на кашу пшеничную выход 200гр указана калорийность– 478ккал, в примерном меню - 198ккал, в технологической карте на рассольник выход 200гр указана калорийность – 645ккал, в примерном меню – 90ккал.

- на момент проверки 11.02.2019г. в 12:00ч. на пищеблоке ГКУ "СРЦН Невьянского района" осуществляется приготовление творожной запеканки по технологической карте, в которой не указан температурный режим приготовления блюда.

Нарушается технология приготовления блюд: в результате лабораторных исследований установлено, что рацион (запеканка картофельно-мясная) не соответствует норме по показателю сухие вещества: обнаружено 115,7+/-0,7гр, вместо нормы 49,4-57,6гр, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний Филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе" №2200 от 25.02.2019г.

Нарушаются санитарные правила проведения С-витаминизации третьих блюд: проба "Кисель" не соответствует требованиям сборника рецептур по показателю Аскорбиновая кислота (витамин С), а именно: показатель аскорбиновой кислоты составил 4,8±1,0мг на порцию, при норме не менее -50 мг, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний Филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе" №2198 от 13.02.2019г.

На объекте разработана **программа ХАССП**. При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции на объекте разработаны, не поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП, а именно:

Процедура №4 - не обеспечено проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а именно: на момент проверки 11.02.2019г. в 12:00ч. не проведен бракераж сырья при получении продукта и его сортировка при хранении на складе овощей хранилась свекла с плесенью и гнилью.

Процедура №12 – не обеспечена прослеживаемость пищевой продукции, а именно: на момент проверки 11.02.2019г.

в 11:00ч. на складе хранился лук репчатый изготовитель по маркировочному ярлыку ООО "Русь" (Волгоградская область) дата сбора урожая 2018год, представлена декларация о соответствии на лук репчатый урожай 2017года, со сроком действия декларации до 20.05.2018г., на момент проверки 11.02.2019г. в 12:00ч. на складе хранились сухофрукты (изюм, курага, сухофрукты, чернослив, шиповник, компотная смесь) без маркировочных ярлыков, отсутствует прослеживаемость продуктов, не возможно оценить условия хранения указанных продуктов, дату изготовления и срок годности продукта.

Проведен анализ представленных накопительных ведомостей, установлено, что нормы потребления продуктов соблюдаются.

Питьевой режим организован в групповых помещениях с использованием бутилированной воды «Белые росы» ООО «Алапаевский молочный комбинат» и стаканами, установленными на подносе, имеется поднос для использованных стаканов. Представлена копия контракта №21-ЗКЭ от 17.10.2018г. на поставку продуктов питания, в том числе питьевой воды бутилированной. Представлена копия декларации на воду питьевую артезианскую «Белые росы», с датой окончания действия декларации – 16.05.2019г. На момент проверки 11.02.2019г. сроки годности и реализации вскрытых бутылей соблюдается.

Проверены **личные медицинские книжки** 79 сотрудников. Для проверки предоставлен список сотрудников, заверенный руководителем ДОУ, личные медицинские книжки, сертификаты. Сотрудники обследованы согласно Приказа Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2012 года №302 Н необходимыми специалистами, всеми пройдено флюорографическое обследование, гигиеническое обучение.

При проверке медицинских книжек ГКУ СРЦН Невьянского района установлено: нарушена кратность обследования на наличие патогенного стафилококка у медицинской сестры Скрипиной О.А., (согласно приложению 2 п.17 Приказа Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н (ред. от 06.02.2018), работники медицинских учреждений подлежат обследованию на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в 6 месяцев).

Персонал ежегодно не обследуется на маркеры гепатитов В,С методом ИФА(Опекаемые и персонал учреждений с круглосуточным пребыванием детей или взрослых (домов ребенка, детских домов, специнтернатов, школ-интернатов и др.) подлежат обязательному обследованию на наличие ANTI-HCVIGG и на HBSAG в крови методом ИФА при поступлении и далее не реже 1 раза в год),

Проведена экспертиза представленной **программы производственного лабораторного контроля**, в ходе которой установлено, что

- Программа производственного контроля не актуализирована, а также включает в себя неполный перечень официально изданных санитарных правил, не включены документы: ТР ТС 007/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 023/2011; ТР ТС 025/2012; ТР ТС 033/2013; Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ; СанПиН 2.1.3.2630-10; СП 2.3.6.1079-01; СанПиН 2.3.2.1324-03; СанПиН 2.4.5.2409-08; СП 3.1.2.3109-13; СП 3.1.2.3114-13; СП 3.1.2.3117-13; СП 3.1.2.952-11; СП 3.1.2.825-10; СП 3.1.1.3108-13; СП 3.1/3.2.3146-13; СанПиН 3.5.2.3472-17; СП 3.5.3.3223-14; СанПиН 2.1.7.2790-10;

- В представленной программе производственного контроля в разделе "Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания", а также в "Карте контрольных критических точек" не включен лабораторный контроль дезинфицирующего средства, воды холодной на химические и бактериологические показатели, воды горячей на бактериологические показатели, МЭД и ЭРОА радона, не конкретизированы физические факторы (микроклимат, освещенность) и их кратность;

- В представленной программе отсутствует информация об организации сбора, хранения и удаления отходов класса Б медицинского кабинета (договор на вывоз отходов класс Б не представлен), а также не представлен договор об организации отходов класса А пищеблока;

- При экспертизе Программы производственного контроля ГКУ социального обслуживания СО "СРЦН" установлено: в перечне сотрудников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке и аттестации не включены сотрудники пищеблока и медицинского кабинета, которые входят в штат сотрудников учреждения; не указана кратность прохождения профессиональной гигиенической подготовки в соответствии с профессиональной деятельностью;

- При экспертизе Программы производственного контроля ГКУ социального обслуживания СО "СРЦН" установлено: раздел профилактических прививок сотрудников учреждения составлен не в соответствии с Приказом Минздрава России от 21.03.2014 N 125н (ред. от 13.04.2017) "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям", не указан перечень должностей, подлежащих вакцинации и ревакцинации в соответствии с выполняемой профессиональной деятельностью (медицинские сотрудники, сотрудники пищеблока и т.д.);

При экспертизе поименного списка лиц, подлежащего периодическому медицинскому осмотру в 2019 году установлено, что у штатных медицинских сотрудников перечень обследования составлен в соответствии с приложением 2 п.20 Приказа Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н (ред. от 06.02.2018) "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда", в данном пункте указан перечень мероприятий для сотрудников дошкольных образовательных организациях, домах ребенка, организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (лиц, их заменяющих), образовательных организациях интернатного типа, оздоровительных образовательных организациях и т.д..

Мероприятия по дератизации и дезинсекции, дератизации открытой территории и акарицидной обработки проводятся на основании договора с Филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе" (представлены копии договоров № 2/277 от 17.01.2018г., №2/100 от 01.04.2018г.). Представлены копии документов, подтверждающие проведение дератизации ежемесячно и дезинсекции ежеквартально, а также обследование между дезинсекциями на заселенность насекомыми по адресу г. Невьянск, ул. Демьяна Бедного 21 корпус 1; в корпусе №2 поселок Таватуй дератизация проводилась ежемесячно, дезинсекция 1 в квартал, а также обследование между дезинсекциями на заселенность насекомыми.

Обеспечено проведение периодического медицинского осмотра сотрудников в 2018г. в соответствии с Приказом МЗ и СР РФ № 302н от 12.04.2011г. Представлена копия заключительного акта от 15.01.2019г., выданного ООО «КМО».

В рамках государственного контроля проведен:

- отбор проб воды питьевой и горячей централизованного водоснабжения, смывов, готовой пищи, рациона, соли йодированной, свежих овощей, замороженной рыбы, напитка, дезинфицирующих средств. Проведены замеры микроклимата, освещенности, воздуха закрытых помещений (бактериальная обсемененность). Показатели микроклимата, дезинфицирующего средства, напитка на С-витаминизацию и рациона на калорийность не соответствуют нормативным значениям.

Выявлены нарушения нормативных документов

№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья ФЗ №52	дата выявления и содержание нарушения	№ вопроса чек/листа
1.	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.4.5.2409-08	ст. 5 п. 3 ст.13 п.1 7.7. 7.8. 6.26.	ст.15 п.6 ст. 17 п. 1 ст. 17 п. 1	<p>На пищеблоке социально-реабилитационного центра допускается прием и хранения продуктов без товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции:</p> <p>- на момент проверки 11.02.2019г. в 11:00ч. на складе хранился лук репчатый изготовитель по маркировочному ярлыку ООО "Русь" (Волгоградская область) дата сбора урожая 2018год, представлена декларация о соответствии на лук репчатый урожай 2017года, со сроком действия декларации до 20.05.2018г., что является нарушением:</p> <p><u>ст.5 п.3 ТР ТС 021/2011</u> согласно которого <i>пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе продовольственное (пищевое) сырье, должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции.</i></p> <p><u>ст.13 п.1 ТР ТС 021/2011</u> согласно которого <i>продовольственное (пищевое) сырье, используемое при производстве (изготовлении) пищевой продукции, должно соответствовать требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, и быть прослеживаемым.</i></p> <p><u>п.7.7 СанПиН 2.3.6.1079-01</u> согласно которого <i>поступающие в организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре.</i></p> <p><u>п.7.8 СанПиН 2.3.6.1079-01</u> согласно которого <i>для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в организации запрещается принимать:</i></p> <p>- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность.</p>	7.3.

				<p><u>п. 6.26. СанПиН 2.4.5.2409-08</u> согласно которого прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных учреждений должен осуществляться при наличии соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.</p> <p>Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.</p>	
2.	<p>ТР ТС 021/2011</p> <p>СанПиН 2.4.5.2409-08</p>	<p>ст. 5 п. 4</p> <p>6.25</p>	<p>ст.15 п.6</p> <p>ст. 17 п. 1</p>	<p>На пищеблоке социально-реабилитационного центра допускается прием и хранения овощей с признаками порчи: на момент проверки 11.02.2019г. в 12:00ч. на складе овощей хранилась свекла с плесенью и гнилью, не проведен бракераж сырья при получении продукта и его сортировка при хранении,</p> <p>- на момент проверки 11.02.2019г. в 11:00ч. на складе хранился лук репчатый изготовитель по маркировочному ярлыку ООО "Русь" (Волгоградская область) дата сбора урожая 2018год, представлена декларация о соответствии на лук репчатый урожай 2017года, со сроком действия декларации до 20.05.2018г, что является нарушением:</p> <p><u>ст. 5 п. 4 ТР ТС 021/2011</u> согласно которого пищевая продукция, не соответствующая требованиям настоящего технического регламента и (или) иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, в том числе пищевая продукция с истекшими сроками годности, подлежит изъятию из обращения участником хозяйственной деятельности (владельцем пищевой продукции) самостоятельно, либо по предписанию уполномоченных органов государственного контроля (надзора) государства - члена Таможенного союза.</p> <p><u>п. 6.25. СанПиН 2.4.5.2409-08</u> согласно которого для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использовать пищевые продукты и изготавливать блюда и кулинарные изделия, в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил указанных в приложении 7.</p>	✓
3.	ТР ТС 021/2011	<p>ст. 10 п. 2</p> <p>ст.10 п.3,</p> <p>ст. 10 п. 3 пп. 4,</p> <p>ст. 10 п. 3 пп. 12</p>	<p>ст.15 п.6</p> <p>ст.15 п.5</p>	<p>При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции на объекте разработаны, не поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП, а именно: Процедура №4 - не обеспечено проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а именно: на момент проверки 11.02.2019г. в 12:00ч. не проведен бракераж сырья при получении продукта и его сортировка при хранении на складе овощей хранилась свекла с плесенью и гнилью.</p> <p>Процедура №12 - не обеспечена прослеживаемость пищевой продукции, а именно: на момент проверки 11.02.2019г. в 11:00ч. на складе хранился лук</p>	

				<p>репчатый изготовитель по маркировочному ярлыку ООО "Русь" (Волгоградская область) дата сбора урожая 2018год, представлена декларация о соответствии на лук репчатый урожай 2017года, со сроком действия декларации до 20.05.2018г., на момент проверки 11.02.2019г. в 12:00ч. на складе хранились сухофрукты (изюм, курага, сухофрукты, чернослив, шиповник, компотная смесь) без маркировочных ярлыков, отсутствует прослеживаемость продуктов, не возможно оценить условия хранения указанных продуктов, дату изготовления и срок годности продукта., что является нарушением</p> <p><u>ст.10 п.2 ТР ТС 021/2011</u> согласно которого <i>при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах.</i></p> <p><u>ст.10 п.3 ТР ТС 021/2011</u> согласно которого для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры: 4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля; 12) прослеживаемость пищевой продукции.</p>	
4.	<p>ТР ТС 021/2011</p> <p>СанПиН 2.3.6.1079-01</p> <p>СанПиН 2.4.5.2409-08</p>	<p>ст. 17 п. 7</p> <p>9.3. 8.11.</p> <p>8.28. 8.23.</p>	<p>ст.15 п.6 ст.17 п. 1</p>	<p>Нарушаются санитарно-эпидемиологические требования к хранению готовых блюд: - на момент проверки 11.02.2019г. в 12:00ч. начинается выдача обеда с пищеблока в групповые помещения, при этом обед в группах выдают с 12:30 до 13:30ч. в зависимости от того, во сколько воспитанник пришел из школы. Готовые блюда, в том числе заправленный салат, хранились в групповых на столе, вместо хранения готовых блюд на мармите или плите по санитарным правилам, что является нарушением:</p> <p><u>ст.17п.7 ТР ТС 021/2011</u> согласно которого согласно которого при хранении пищевой продукции должны <i>соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.</i></p> <p><u>п. 9.3.СанПиН 2.3.6.1079-01</u> согласно которого готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 - 3 ч с момента изготовления. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.</p> <p><u>п. 8.11.СанПиН 2.3.6.1079-01</u> согласно которого салаты, винегреты и нарезанные компоненты в незаправленном виде хранят при температуре 4 +/- 2 град. С не более 6 ч. Заправлять салаты и</p>	<p>8.8.,9.2.а,9 .6,9.3.</p>

				<p>винегреты и нарезанные компоненты следует непосредственно перед отпуском. Салаты из свежих овощей, фруктов и зелени готовят партиями по мере спроса.</p> <p>п. 8.23. СанПиН 2.4.5.2409-08 согласно которого готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.</p> <p>п. 8.28. СанПиН 2.4.5.2409-08 согласно которого изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4 + 2 0 С. Хранение заправленных салатов не допускается.</p>	
5.	<p>ТР ТС 021/2011</p> <p>ТР ТС 022/2011</p> <p>СанПиН 2.3.6.1079-01</p>	<p>ст. 17 п. 9, ст.39</p> <p>ст. 4 ч.4.1. п.1</p> <p>7.29.</p>	<p>ст. 15 ст.15 п.6 ст.17п.1</p>	<p>Нарушаются санитарно-эпидемиологические требования к приему, хранению и реализации продуктов питания в социально-реабилитационном центре:</p> <p>- на момент проверки 11.02.2019г. в 12:00ч. на складе хранились сухофрукты (изюм, курага, сухофрукты, чернослив, шиповник, компотная смесь) без маркировочных ярлыков, отсутствует прослеживаемость продуктов, не возможно оценить условия хранения указанных продуктов, дату изготовления и срок годности продукта, что является нарушением:</p> <p>ст.17 п.9 ТР ТС 021/2011 согласно которого пищевая продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции.</p> <p>ст.39 ТР ТС 021/2011 согласно которого маркировка пищевой продукции должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза, устанавливающего требования к пищевой продукции в части ее маркировки, и (или) соответствующим требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.</p> <p>ст. 4 ч.4.1 ТР ТС 022/2011 согласно которого маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать следующие сведения: 1) наименование пищевой продукции;</p> <p>2) состав пищевой продукции, за исключением случаев, предусмотренных пунктом 7 части 4.4 настоящей статьи и если иное не предусмотрено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;</p> <p>3) количество пищевой продукции;</p> <p>4) дату изготовления пищевой продукции;</p> <p>5) срок годности пищевой продукции;</p> <p>6) условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами...</p> <p>п.7.29 СанПиН 2.3.6.1079-01 согласно которого маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.</p>	7.7

6.	СП 1.1.1058-01	3.1.	Статья 11	Программа производственного контроля не актуализирована, а также включает в себя неполный перечень официально изданных санитарных правил, не включены документы: ТР ТС 007/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 023/2011; ТР ТС 025/2012; ТР ТС 033/2013; Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ; СанПиН 2.1.3.2630-10; СП 2.3.6.1079-01; СанПиН 2.3.2.1324-03; СанПиН 2.4.5.2409-08; СП 3.1.2.3109-13; СП 3.1.2.3114-13; СП 3.1.2.3117-13; СП 3.1.2952-11; СП 3.1.2825-10; СП 3.1.1.3108-13; СП 3.1/3.2.3146-13; СанПиН 3.5.2.3472-17; СП 3.5.3.3223-14; СанПиН 2.1.7.2790-10, что является нарушением п. 3.1. СП 1.1.1058-01 согласно которого <i>программа (план) производственного контроля (далее - программа) составляется в произвольной форме и должна включать следующие данные: Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.</i>	
7.	СП 1.1.1058-01	3.3.	ст.32 п.2	В представленной программе производственного контроля в разделе "Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания", а также в "Карте контрольных критических точек" не включен лабораторный контроль дезинфицирующего средства, воды холодной на химические и бактериологические показатели, воды горячей на бактериологические показатели, МЭД и ЭРОА радона, не конкретизированы физические факторы (микроклимат, освещенность) и их кратность, что является нарушением п.3.3. СП 1.1.1058-01 согласно которого <i>перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний).</i>	
8.	СП 1.1.1058-01	3.4.	ст.32 п.2	При экспертизе Программы производственного контроля ГКУ социального обслуживания СО "СРЦН" установлено: в перечне сотрудников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке и аттестации не включены сотрудники пищеблока и медицинского кабинета, которые входят в штат сотрудников учреждения; не указана кратность прохождения профессиональной гигиенической подготовки в соответствии с профессиональной деятельностью, что нарушает п.3.4. СП 1.1.1058-01 согласно которого <i>программа (план) производственного контроля (далее - программа) составляется в произвольной форме и должна включать следующие данные: Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.</i>	
9.	СП 1.1.1058-01	3.9.	ст.32 п.2	При экспертизе Программы производственного контроля ГКУ социального обслуживания СО "СРЦН" установлено: раздел профилактических	

				прививок сотрудников учреждения составлен не в соответствии с Приказом Минздрава России от 21.03.2014 N 125н (ред. от 13.04.2017), не указан перечень должностей, подлежащих вакцинации и ревакцинации в соответствии с выполняемой профессиональной деятельностью (медицинские сотрудники, сотрудники пищеблока и т.д.), что является нарушением п.3.9. СП 1.1.1058-01 согласно которого <i>другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Перечень указанных мероприятий определяется степенью потенциальной опасности для человека деятельности (выполняемой работы, оказываемой услуги), осуществляемой на объекте производственного контроля, мощностью объекта, возможными негативными последствиями нарушений санитарных правил.</i>	
10.	СП 1.1.1058-01	4.5.	ст.32 п.2	В представленной программе отсутствует информация об организации сбора, хранения и удаления отходов класса Б медицинского кабинета (договор на вывоз отходов класс Б не представлен), а также не представлен договор об организации отходов класса А пищеблока, что является нарушением п.4.5. СП 1.1.1058-01 согласно которого <i>при осуществлении деятельности, связанной с образованием отходов производства и потребления, следует предусматривать контроль, включая лабораторный, за сбором, использованием, обезвреживанием, транспортировкой, хранением, переработкой и захоронением отходов производства и потребления.</i>	
11.	СанПиН 2.1.3.2630-10	п.1,4.1. п.1,4.2	ст.24 п.1	На момент обследования 11.02.2019 года в кабинете врача отделка стен выполнена из материалов, неустойчивых к проведению влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств. На стенах бумажные обои с нарушением целостности, отклеивающиеся в некоторых местах. Нарушена отделка потолка. В изоляторе нарушена отделка стен, пола, что является нарушением: <u>п.1.4.1 СанПиН 2.1.3.2630-10</u> согласно которого <i>для внутренней отделки используются материалы в соответствии с функциональным назначением помещений.</i> <u>п.1.4.2 СанПиН 2.1.3.2630-10</u> согласно которого <i>поверхность стен, полов и потолков помещений должна быть гладкой, без дефектов, легкодоступной для влажной уборки и устойчивой к обработке моющими и дезинфицирующими средствами. При использовании панелей их конструкция также должна обеспечивать гладкую поверхность.</i>	мисс суд нат. бр
12.	СанПиН 2.1.3.2630-10	п.1,7.8. п.1,11. 7	ст.24 п.1 ст.29 п.1	На момент обследования 11.02.2019 года в кабинете врача искусственное освещение представлено светильниками общего освещения, не оборудованными сплошными (закрытыми) рассеивателями, что является нарушением: <u>п.1,7.8 СанПиН 2.1.3.2630-10</u> согласно которого <i>светильники общего освещения помещений, размещаемые на потолках, должны быть со сплошными (закрытыми) рассеивателями.</i> <u>п.1,11.7 СанПиН 2.1.3.2630-10</u> согласно которого	

				генеральная уборка помещений палатных отделений и других функциональных помещений и кабинетов должна проводиться по графику не реже 1 раза в месяц, с обработкой стен, полов, оборудования, инвентаря, светильников.	
13.	СанПиН 2.1.7.2790-10	4.16.	ст.22 п.1	На момент обследования 11.02.2019 года установлено, что учреждение имеет лицензию на осуществление медицинской деятельности, следовательно организация осуществляет медицинские мероприятия по оказанию первой помощи детям (ушибы, ранения, порезы, царапины), профилактические осмотры и т.д., после оказания которой могут оставаться перчатки, бинты, ватки с кровью (отходы класс Б), но при этом не организованы условия для утилизации, хранения и вывоза отходов класс Б (договор на вывоз отходов класс Б не представлен, помещение для временного хранения отходов класс Б отсутствует), что является нарушением п.4.16. СанПиН 2.1.7.2790-10 согласно которого <i>медицинские отходы класса Б из подразделений в закрытых одноразовых емкостях (пакетах) помещают в контейнеры и затем в них перемещают на участок по обращению с отходами или помещение для временного хранения медицинских отходов до последующего вывоза транспортом специализированных организаций к месту обеззараживания/обезвреживания. Доступ посторонних лиц в помещения временного хранения медицинских отходов запрещается. Контейнеры должны быть изготовлены из материалов, устойчивых к механическому воздействию, воздействию высоких и низких температур, моющих и дезинфицирующих средств, закрываться крышками, конструкция которых не должна допускать их самопроизвольного открывания.</i>	
14.	СП 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.4.5.2409-08	6.10. 4.12.	ст.17 п.1	Нарушаются санитарно-эпидемиологические требования к используемому разделочному инвентарю на пищеблоке социально-реабилитационного центра: - на момент проверки 11.02.2019г. в 12:00ч. на пищеблоке использовались разделочные доски с многочисленными механическими повреждениями, трещинами, что не позволяет проводить их качественную обработку и является нарушением: <u>п. 6.10. СанПиН 2.3.6.1079-01</u> согласно которого <i>посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью не используют.</i> <u>п. 4.12. СанПиН 2.4.5.2409-08</u> согласно которого <i>не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.</i>	
15.	СанПиН 2.3.6.1079-01	8.2.	ст.17 п.1	Нарушается технология приготовления блюд: в результате лабораторных исследований установлено, что рацион (запеканка картофельно-мясная) не соответствует норме по показателю сухие вещества: обнаружено 115,7+/-0,7гр, вместо нормы 49,4-57,6гр, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний Филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном,	

				Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе" №2200 от 25.02.2019г., что является нарушением: <u>п. 8.2 СанПиН 2.3.6.1079-01</u> согласно которого <i>производство продукции должно проводиться по технической документации, разработанной в установленном законодательством порядке.</i>	
16.	СанПиН 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.4.5.2409-08	14.3. 14.11.	ст.17 п.1	Нарушаются санитарные правила к отбору и хранению суточной пробы: на момент проверки 11.02.2019г. в 12:00ч. на пищеблоке социально-реабилитационного центра суточная проба отобрана не в полном объеме, а именно: отсутствует суточная проба "Снежка", сыра и масла сливочного, выдаваемых на бутерброд на завтрак за 10.02.2019г., что является нарушением: <u>п. 14.3. СанПиН 2.3.6.1079-01</u> согласно которого <i>суточную пробу от приготовленного блюда отбирают стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Порционные блюда отбираются в полном объеме, при этом салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр. Отобранные суточные пробы сохраняют не менее 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте холодильника при температуре +2 - +6 °С.</i> <u>п. 14.11. СанПиН 2.4.5.2409-08</u> согласно которого <i>с целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии рекомендациями по отбору проб приложения 11 настоящих санитарных правил. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.</i>	
17.	СанПиН 2.4.1.3049-13	15.3.	ст.17 п.2	Представленное примерное меню для детей в возрасте с 3 до 6 лет не соответствует санитарным требованиям: - в представленном примерном меню на завтрак в пятницу 2 недели указан продукт с раздражающими свойствами - колбаса полукопченая, вместо использования варенных колбас, что является нарушением п. 15.3. СанПиН 2.4.1.3049-13 согласно которого <i>при составлении меню учитываются в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях (Приложение N 11).</i>	
18.	СанПиН 2.4.1.3049-13	15.5.	ст.17 п.2	Представленное примерное меню для детей в возрасте с 3 до 6 лет не соответствует санитарным требованиям: - допускается повторяемость блюд в последующие два дня меню, а именно: бутерброд с маслом и сыром (второй вариант) указан на завтрак в понедельник и вторник 1 недели, на завтрак субботы и воскресенья 1 недели, яйцо вареное указано на завтрак в четверг и пятницу 1 недели, салат "Ночка" указан на обед во вторник и четверг 2 недели. Проведен анализ фактического рациона питания за период с 03.02.2019г. по 11.02.2019г., установлено что: фактический рацион питания не соответствует представленному примерному меню,	

				<p>а именно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в фактическом меню за 03.02.2019г. на обед указана "Пицца с колбасой", вместо салата и горячего блюда, ужин за 03.02.2019г. не соответствует не одному из дней примерного меню. - фактическом меню допускается повторяемость блюд: пюре картофельное на обед 05.02.2019г. и на ужин 06.02.2019г, что является нарушением п. 15.5. СанПиН 2.4.1.3049-13 согласно которого <i>примерное меню должно содержать информацию в соответствии с Приложением N 12. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технологияготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены согласно Приложению N 7. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.</i> 	
19.	СанПиН 2.4.1.3049-13	15.6.	ст.17 п.2	<p>Представленное примерное меню для детей в возрасте с 3 до 6 лет не соответствует санитарным требованиям:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в представленном примерном меню на завтрак среду, субботы 1 недели суббота 2 недели отсутствует горячее блюдо (каша, запеканка, яичное блюдо), вместо которого указан сухой завтрак с молоком, что является нарушением п. 15.6. СанПиН 2.4.1.3049-13 согласно которого <i>завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка.</i> 	
20.	СанПиН 2.4.3259-15	4.10. 13.4.	ст.28 п.1	<p>Нарушаются санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию помещений социально-реабилитационного центра: на момент проверки 11.02.2019г. в 11:00ч. обнаружено, что в игровых помещениях всех групп установлена мягкая мебель (диваны, кресла) покрытые покрывалами, при этом остаются не закрытые участки мягкой мебели. Не обеспечено наличие сменных чехлов для мягкой мебели в актовом зале, в медицинском блоке (комната ожидания процедур) мягкая мебель покрыта чехлами не полностью, что не позволяет проводить качественную уборку мебели влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств и является нарушением: п. 4.10. СанПиН 2.4.3259-15 согласно которого <i>помещение для отдыха и игр (гостиная) оборудуется шкафами, тумбами, стеллажами для хранения игр и игрушек, развивающего, обучающего оборудования и инвентаря, издательской продукции, столами и стульями, мягкой мебелью (диваны, кресла) и другим оборудованием. Мягкая мебель (диваны, кресла) должна иметь поверхность, устойчивую к влажной обработке или покрыта специальными сменными чехлами, позволяющими проводить их стирку.</i> п. 13.4. СанПиН 2.4.3259-15 согласно которого <i>количество сменных чехлов для мягкой мебели (диваны, кресла) должно быть не менее двух комплектов.</i></p>	
21.	СанПиН 2.4.3259-15	4.12.	ст.28 п.1	<p>Детская мебель не подобрана по росту детей: в результате замеров мебели установлено, что:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в группе №4 (дошкольная) мебель 	

				<p>промаркирована цветовой, а не цифровой маркировкой. Стулья первой и второй групп мебели не соответствуют требуемым размерам (фактически 190мм и 240мм, вместо 260 и 300 мм по санитарным правилам);</p> <p>- в группе № 3 в комплекте с желтой маркировкой размер стула не соответствует размеру стола (фактически стол 580 и стул 370 мм, вместо 340мм по санитарным правилам);</p> <p>- в группе № 1 в комплекте с красной и желтой маркировкой размеры стульев не соответствуют размеру стола (фактически 350 мм и 360мм, вместо 380 мм и 340мм по санитарным правилам);</p> <p>- в группе № 5 стулья с зеленой маркировкой имеют размер 470мм , вместо 420мм по санитарным правилам;</p> <p>- в группе №2 имеется комплект без маркировки, в комплекте с желтой маркировкой размер стула 380мм, вместо 340мм по санитарным правилам, что не соответствует размеру стола и является нарушением п. 4.12 СанПиН 2.4.3259-15 согласно которому <i>помещение для занятий (подготовки уроков) оборудуется канцелярскими шкафами, столами и стульями в соответствии с ростовозрастными особенностями детей.</i></p>	
22.	СанПиН 2.4.3259-15	4.17.1.	ст.28 п.1	<p>Медицинский блок имеет 1 палату изолятора, вместо не менее двух палат (для воздушно-капельной и кишечной инфекции) по санитарным требованиям, что является нарушением п.4.17.1 СанПиН 2.4.3259-15 согласно которого <i>приемно-карантинное отделение оборудуется отдельным входом и состоит из приемно-смотровой, не менее двух палат изолятора, буфета, кабинета врача, медицинского кабинета, санитарно-бытовых помещений (санитарный узел, душевая (ванная) комната).</i></p>	
23.	СанПиН 2.4.3259-15	4.17.2.	ст.28 п.1	<p>На момент обследования 11.02.2019г. установлено, что площадь изолятора на две койки составляет 6м2, вместо не менее 6,0 кв.м. на 1 койку по санитарным требованиям, что является нарушением 4.17.2. СанПиН 2.4.3259-15 согласно которого <i>палаты изолятора отделяются от остальных медицинских помещений шлюзом с умывальником.</i></p> <p><i>Площадь палат изолятора принимается из расчета 6,0 кв. м на 1 койку.</i></p>	
24.	СанПиН 2.4.3259-15	4.17.4.	ст.28 п.1	<p>На момент обследования 11.02.2019 года в изоляторе отсутствует буфетная с моечными ваннами, бак для дезинфекции посуды, шкаф для хранения посуды, шкаф для хранения инвентаря, что не соответствует п.4.17.4 СанПиН 2.4.3259-15 согласно которого <i>буфетная приемно-карантинного отделения оборудуется моечными ваннами и баком для дезинфекции посуды, шкафом для хранения посуды и инвентаря, столом.</i></p>	
25.	СанПиН 2.4.3259-15	8.2.	ст.28 п.1	<p>Нарушаются санитарные требования к внутренней отделке помещений:</p> <p>- на момент проверки 11.02.2019г. в 11:00ч. отделка потолков в игровых и спальнях групп не гладкая, имеются отверстия и следы на потолке от демонтированной пожарной сигнализации,</p> <p>- на момент проверки 11.02.2019г. в 11:00ч. отделка стен в спортивном зале имеет множественные дефекты (трещины и неровности), местами отпала шпатлевка с краской,</p> <p>- на момент проверки 11.02.2019г. в 11:00ч. отделка</p>	

				стен в умывальных помещениях групп №1 и № 2 выполнена старой керамической плиткой, которая местами имеет неровности, трещины, что не позволяет проводить качественную уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств и является нарушением п. 8.2. СанПиН 2.4.3259-15 согласно которого <i>потолки, стены и панели всех помещений должны быть гладкими, без щелей, трещин, деформаций, признаков поражений грибком и следов подтеков. Стены и панели должны быть выполнены из материалов, допускающих возможность проведения ежедневной уборки влажным способом, а также дезинфекции. Стены в помещениях с влажным режимом (душевые, ваннные комнаты, В помещениях с повышенной влажностью (душевые, ваннные комнаты, санитарные узлы, пищеблок (кухня) для отделки потолков используются водоотталкивающие (влагостойкие) краски, в остальных помещениях для отделки потолков используется побелка.</i>	
26.	СанПиН 2.4.3259-15	8.3.	ст.28 п.1	Нарушаются санитарные требования к внутренней отделке помещений: - на момент проверки 11.02.2019г. в 11:00ч. отделка пола в умывальных помещениях групп №1 и №2 выполнена старой керамической плиткой, которая местами имеет неровности, - в кабинете физ.процедур обнаружено: деревянные полы с щелями, - на момент проверки 11.02.2019г. в 11:00ч. отделка пола в спортивном зале имеет множественные дефекты, механические повреждения, зазоры и щели между досками, что не позволяет проводить качественную уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств и является нарушением п. 8.3. СанПиН 2.4.3259-15 согласно которого <i>полы в помещениях должны быть гладкими, плотно пригнанными, без щелей и дефектов. Плинтуса должны плотно прилегать к стенам и полу. Для отделки полов всех помещений используются отделочные материалы, допускающие уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.</i>	
27.	СанПиН 2.4.3259-15	10.2. 10.5.	ст.28 п.1	Показатель микроклимата в групповых помещениях не соответствует нормативным величинам, а именно: в результате лабораторных исследований установлено, что относительная влажность воздуха в группе №1 составляет 25+/-0,9%, в группе №2 составляет 28+/-1%, в группе №4 составляет 33+/-1,1%, в группе №5 составляет 34+/-1,2%, вместо 40-60% по санитарным правилам и нормам, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний Филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе" №1410 от 15.02.2019г. что является нарушением: <u>п. 10.2. СанПиН 2.4.3259-15</u> согласно которого <i>здания организаций для детей-сирот оборудуются системами отопления и вентиляции. Системы отопления, вентиляции и/или кондиционирования воздуха должны обеспечивать нормируемые</i>	

				<p>параметры микроклимата и воздушной среды помещений.</p> <p>п. 10.5. СанПиН 2.4.3259-15 согласно которого относительная влажность воздуха помещений во все периоды года должна составлять 40 - 60%, скорость движения воздуха - не более 0,1 м/сек. В производственных помещениях пищеблока (кухни) и постирочной влажность должна составлять - не более 70%.</p>	
28.	СанПиН 2.4.3259-15	10.6.	ст.28 п.1	<p>Нарушаются санитарные требования к оборудованию спортивного зала: на момент проверки 11.02.2019г. в 11:00ч. установлено, что в спортивном зале установлены ветхие оконные блоки. Рамы окон и подоконники имеют трещины, механические повреждения, из-за ветхости оконные рамы не открываются для проветривания и мытья, в результате чего окна грязные между рамами мусор, что является нарушением п. 10.6. СанПиН 2.4.3259-15 согласно которого все помещения должны ежедневно проветриваться. Проводится сквозное и угловое проветривание помещений. Не допускается проветривание помещений через туалетные комнаты. Проветривание проводится через фрамуги и форточки в отсутствие детей и заканчивается за 30 мин. до их возвращения с прогулки или занятий. В жилых помещениях (спальнях) проветривание проводится до укладывания детей. Фрамуги и форточки должны функционировать в любое время года.</p>	
29.	СанПиН 2.4.3259	11.6.	ст.28 п.1	<p>Нарушаются санитарные требования к искусственному освещению в социально-реабилитационном центре: на момент проверки 11.02.2019г. в 11:00ч. в группах №4, №1, №3, №5 обнаружено, что часть ламп перегорело и не проведена их своевременная замена, в душевой группы №1 отсутствовало искусственное освещение, что является нарушением п. 11.6. СанПиН 2.4.3259-15 согласно которого для поддержания необходимых уровней искусственной освещенности чистка арматуры светильников проводится по мере загрязнения, но не реже двух раз в год, перегоревшие лампы подлежат своевременной замене.</p>	
30.	СанПиН 2.4.3259	11.7.	ст.28 п.1	<p>Нарушаются санитарные требования к искусственному освещению в социально-реабилитационном центре: на момент проверки 11.02.2019г. в 11:00ч. в жилых помещениях (спальнях) не предусмотрено устройства для дежурного (ночного освещения), что является нарушением п. 11.7. СанПиН 2.4.3259-15 согласно которого в жилых помещениях (спальнях) следует предусмотреть устройства для дежурного (ночного) освещения.</p>	
31.	СанПиН 2.4.3259	13.2.	ст.28 п.1	<p>Не созданы условия для соблюдения правил личной гигиены детьми: на момент проверки 11.02.2019г. в 11:00ч. обнаружено, что дети в групповых помещениях обеспечены только полотенцами для лица/рук и ног, в групповых помещениях отсутствовали банные полотенца, со слов директора, банные полотенца выдаются в промывочный день раз в 7 дней, банные полотенца на момент проверки хранятся в прачечной, режим работы прачечной не круглосуточный - у детей отсутствует возможность проводить гигиенические процедуры по мере необходимости, что является</p>	

				<p>нарушением п. 13.2. СанПиН 2.4.3259-15 согласно которого <i>каждый ребенок обеспечивается комплектом полотенец (для лица и рук, для ног и банное), индивидуальными предметами личной гигиены (зубная щетка, мыло, мочалка, расческа).</i></p>	
32.	СанПиН 2.4.3259-15	13.6. 13.9. 13.12.	ст.28 п.1	<p>В учреждении не соблюдаются правила разведения дезинфицирующего средства, предназначенного для уборки в групповых помещениях: в ходе проведения лабораторных исследований установлено, что массовая доля активного хлора в рабочем растворе "Дез-хлор" составляет 0,0207%, вместо 0,0135-0,0165% по норме, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний дезинфицирующего средства Филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе" № 2213 от 13.02.2019г, что является нарушением:</p> <p><u>п.13.6. СанПиН 2.4.3259-15</u> согласно которого <i>санитарно-техническое оборудование подлежит ежедневному мытью и дезинфекции. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей необходимо мыть теплой водой с моющим средством, затем обрабатывать дезинфицирующим средством. Ванны, умывальные раковины и унитазы чистят щетками с использованием чистяще-дезинфицирующих средств.</i></p> <p><u>п.13.9 СанПиН 2.4.3259-15</u> согласно которого <i>приготовление и использование моющих и дезинфицирующих растворов должно осуществляться в соответствии с инструкцией по их применению.</i></p> <p><u>п.13.12. СанПиН 2.4.3259-15</u> согласно которого <i>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.</i></p>	
33.	СанПиН 2.4.3259-15	15.4.	Статья 28	<p>Нарушаются санитарные правила хранения специальной санитарной одежды сотрудников социально-реабилитационного центра: на момент проверки 11.02.2019г. в 11:00ч. в обнаружено, что в группах №3 и №5 в шкафах, где хранится чистая специальная санитарная одежда (фартуки, халаты), допускается хранение личных вещей (кофты), что может привести к загрязнению спецодежды и является нарушением п. 15.4. СанПиН 2.4.3259-15 согласно которого <i>персонал организаций для детей-сирот (воспитательных групп) должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви (и использовать сменную обувь внутри помещения); оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в раздевалке или индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.</i></p>	
34.	СанПиН 2.4.5.2409-08	5.3	ст.17 п.1	<p>Нарушаются санитарные правила обработки обеденных столов в социально-реабилитационном центре:</p> <p>- на момент проверки 11.02.2019г. в 12:00ч. обеденные столы в групповых помещениях покрыты тканевыми скатертями, в результате чего</p>	

				<p>не представляется возможным проведение качественной влажной обработки обеденных столов после каждого приема пищи, нарушением п. 5.3 СанПиН 2.4.5.2409-08 согласно которого уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.</p> <p>Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.</p>	
35.	СанПиН 2.4.5.2409-08	6.9	ст.17 п.1	<p>Представленное примерное меню для детей в возрасте с 7-10 лет и с 11-18 лет не соответствует санитарным требованиям:</p> <ul style="list-style-type: none"> - представленное примерное меню для детей в возрасте от 7 до 10 лет не соответствует по массе порций блюд: масса порции каши для детей 7-10 лет составляет 250 гр, вместо не более 200 гр по санитарным требованиям, масса закуска из сельди на ужин в среду 1 недели и понедельник 2 недели составляет 50 гр, вместо 60-100 гр по санитарным правилам, - представленное примерное меню для детей в возрасте от 11 до 18 лет не соответствует по массе порций блюд: масса порции каши составляет 300гр, вместо не более 250 гр по санитарным требованиям, масса салата "Зимний" на ужин в четверг 1 недели составляет 80гр, вместо 100-150 гр по санитарным правилам, что является нарушением п. 6.9. СанПиН 2.4.5.2409-08 согласно которого с учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд (приложение 3 настоящих санитарных правил), их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся в общеобразовательных учреждениях (таблицы 1, 3 и 4 приложения 4 настоящих санитарных правил) и учреждениях начального и среднего профессионального образования (таблица 2 приложения 4 настоящих санитарных правил). 	
36.	СанПиН 2.4.5.2409-08	6.11	ст.17 п.1	<p>Представленные технологические карты не соответствуют санитарным требованиям:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в представленных технологических картах, используемых для приготовления блюд 11.02.2019г. не указан номер технологической карты, номер рецептуры, наименование сборника рецептур, - в представленных технологических картах указанная калорийность блюда, не соответствует калорийности, указанной в примерном двухнедельном меню, а именно: в технологической карте на кашу пшеничную выход 200гр указана калорийность- 478ккал, в примерном меню - 198ккал, в технологической карте на рассольник выход 200гр указана калорийность - 645ккал, в примерном меню - 90ккал. - на момент проверки 11.02.2019г. в 12:00ч. на пищеблоке социально-реабилитационного центра осуществляется приготовление творожной запеканки по технологической карте, в которой не 	

				указан температурный режим приготовления блюда, что является нарушением п. 6.11. СанПиН 2.4.5.2409-08 согласно которого <i>производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготовления блюд и их пищевую ценность.</i>	
37.	СанПиН 2.4.5.2409-08	6.13	ст.17 п.1	Представленное примерное меню для детей в возрасте с 11-18лет не соответствует санитарным требованиям: допускается повторяемость блюд в последующие два дня меню, а именно: бутерброд с маслом и сыром (второй вариант) указан на завтрак в понедельник и вторник 1 недели, в субботу и воскресенье 1 недели и в понедельник 2 недели; картофель отварной в среду и пятницу 1 недели; салат "Ночка" указан в четверг и субботу 2 недели, что является нарушением п. 6.13. СанПиН 2.4.5.2409-08 согласно которого <i>в примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 - 3 дня.</i>	
38.	СанПиН 2.4.5.2409-08	6.16	ст.17 п.1	Нарушаются санитарные правила к организации питания в социально-реабилитационном центре: питание обучающихся не соответствует принципам щадящего питания, исключающее раздражающие способы приготовления блюд, такие как жарка. В фактическом меню обнаружено блюдо "Жареная рыба", в технологической карте которого указано, что рыбу жарят с двух сторон до образования корочки. В представленном примерном меню для детей в возрасте от 11 до 18 лет на завтрак в среду 1 недели, в среду и пятницу 2 недели указан продукт питания с раздражающими свойствами - колбаса полукопченая порционно, вместо использования вареных колбас, что является нарушением п. 6.16 СанПиН 2.4.5.2409-08 согласно которого <i>питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.</i>	
39.	СанПиН 2.4.5.2409	6.18	ст.17 п.1	Представленное примерное меню для детей в возрасте от 11 до 18 лет не соответствует санитарным требованиям: на завтрак в среду, субботу 1 недели и в субботу 2 недели отсутствует горячее блюдо (каша, запеканка, яичное блюдо), вместо которого указан сухой завтрак с молоком, что является нарушением п. 6.18 СанПиН 2.4.5.2409-08 согласно которого <i>завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты.</i>	
40.	СанПиН 2.4.5.2409	6.22	ст.17 п.1	Проведен анализ фактического рациона питания детей в возрасте с 7-10 лет и с 11-18лет за период с 03.02.2019г. по 11.02.2019г., установлено что: фактический рацион питания не соответствует представленному примерному меню, а именно: - в фактическом меню за 03.02.2019г. на обед	

				<p>указана "Пицца с колбасой", вместо салата и горячего блюда, ужин за 03.02.2019г. не соответствует не одному из дней примерного меню.</p> <p>- фактическом меню допускается повторяемость блюд: пюре картофельное на обед 05.02.2019г. и на ужин 06.02.2019г.</p> <p>- нарушаются санитарные правила к организации питания в социально-реабилитационном центре: питание обучающихся не соответствует принципам щадящего питания, исключающее раздражающие способы приготовления блюд, такие как жарка. В фактическом меню за 03.02.2019г., 09.02.2019г. обнаружено блюдо "Жареная рыба", в технологической карте которого указано, что рыбу жарят с двух сторон до образования корочки (в представленном примерном меню указанное блюдо отсутствует), что является нарушением п. 6.22 СанПиН 2.4.5.2409-08 согласно которого <i>фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.</i></p>	
41.	СанПиН 2.4.5.2409	9.5	ст.17 п.1	<p>Нарушаются санитарные правила проведения С-витаминизации третьих блюд: проба "Кисель" не соответствует требованиям сборника рецептур по показателю Аскорбиновая кислота (витамин С). показатель аскорбиновой кислоты составил $4,8 \pm 1,0$ мг на порцию, при норме не менее -50 мг, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний Филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе" №2198 от 13.02.2019г., что является нарушением п.9.5. СанПиН 2.4.5.2409-08 согласно которого <i>при организации дополнительного обогащения рациона микронутриентами необходим строгий учет суммарного количества микронутриентов, поступающих с рационами, которое должно соответствовать требованиям, содержащимся в приложении 4 настоящих санитарных правил.</i></p>	
42.	СанПиН 2.4.5.2409	14.5	ст.17 п.1	<p>Нарушаются санитарные требования к ведению документов пищеблока:</p> <p>- на момент проверки 11.02.2019г. в 12:00ч. на пищеблоке социально-реабилитационного центра обнаружено, что несвоевременно заполняется "Журнал бракеража поступающего на пищеблок сырья и пищевых продуктов", а именно: в журнале указано поступление курицы охлажденной 05.02.2019г., со сроком реализации до 09.02.2019г., но на момент проверки 11.02.2019г. не указана фактическая реализация курицы (на пищеблоке курица не обнаружена),</p> <p>- на момент проверки 11.02.2019г. в 12:00ч. на пищеблоке социально-реабилитационного центра обнаружено, что в "Журнале бракеража поступающего на пищеблок сырья и пищевых продуктов" указывается конечная дата реализации продукта, вместо указания фактической реализации партии продуктов по дням, что является нарушением п. 14.5. СанПиН 2.4.5.2409-08 согласно которого <i>для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, в соответствии с рекомендуемой формой (форма 1</i></p>	

				<i>приложения 10 настоящих санитарных правил).</i>	
43.	СП 3.1.1.2341-08	5.3	ст.29 п.1	Персонал учреждения не обследуется ежегодно на маркеры гепатита В методом ИФА, что нарушает п.5.3. СП 3.1.1.2341-08 согласно которого <i>методом выявления источников ГВ является серологический скрининг групп людей с высоким риском заражения (приложение). Приложение п.13</i> <i>Опекаемые и персонал закрытых детских учреждений (дома ребенка, детских домов, специнтернатов, школ-интернатов и др.) подлежат обследованию при поступлении и далее не реже 1 раза в год, дополнительно - по показаниям.</i>	
44.	СП 3.1.2.3114-13	5.1.	ст.29 п.1	На момент обследования 11.02.2019г. у Скрипиной, Корниловой, Семериковой постановка пробы Манту осуществляется несвоевременно (через год), что является нарушением п. 5.1.СП 3.1.2.3114-13 согласно которого <i>в целях раннего выявления туберкулеза у детей туберкулинодиагностика проводится вакцинированным против туберкулеза детям с 12-месячного возраста и до достижения возраста 18 лет. Внутрикожную аллергическую пробу с туберкулином (далее - проба Манту) ставят 1 раз в год, независимо от результата предыдущих проб. Ежегодный охват пробой Манту детей до 14 лет включительно должен составлять не менее 95%. В обязательном порядке обследуются дети из социально неблагополучных семей и проживающие на территории Российской Федерации дети иностранных граждан, прибывшие из неблагополучных по туберкулезу стран.</i>	?
45.	СП 3.1.2.3114-13	5.3.	ст.29 п.1	Медицинская сестра Скрипина О.А. ставит детям пробы Манту, не пройдя обучение и не имея справки-допуска для постановки пробы Манту, что является нарушением п.5.3. СП 3.1.2.3114-13 согласно которого <i>постановка пробы Манту осуществляется средними медицинскими работниками детских, подростковых, амбулаторно-поликлинических и оздоровительных организаций, прошедших обучение в противотуберкулезных медицинских организациях и имеющих справку-допуск. Средние медицинские работники детских, подростковых, амбулаторно-поликлинических и оздоровительных организаций проходят обучение в противотуберкулезных медицинских организациях не реже 1 раза в 2 года.</i>	?
46.	СП 3.1.3112-13	3.6	ст.29 п.1	Персонал учреждения не обследуется ежегодно на anti-HCV IgG, что нарушает п.3.6. СП 3.1.3112-13 согласно которого <i>контингенты, подлежащие обязательному обследованию на наличие anti-HCV IgG, приведены в приложении 1 к настоящим санитарным правилам. Приложение 1 к СП 3.1.3112-13 п.11 - Опекаемые и персонал закрытых детских учреждений (дома ребенка, детских домов, специнтернатов, школ-интернатов и др.) подлежат обследованию при поступлении и далее не реже 1 раза в год, дополнительно - по показаниям.</i>	
47.	СП 3.1/3.2.3146-13	7.1	ст.34 п.1	При проверке медицинских книжек установлено, что нарушена кратность обследования на наличие патогенного стафилококка у медицинской сестры Скрипиной О.А., (согласно приложению 2 п.17 Приказа Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н (ред. от 06.02.2018), работники	

				медицинских учреждений подлежат обследованию на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в 6 месяцев), что является нарушением п.7.1. СанПиН 3.1./3.2.3146-13 согласно которого <i>в целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных болезней работники отдельных профессий, производств и организаций при выполнении своей трудовой деятельности обязаны проходить предварительные при поступлении на работу и периодические профилактические медицинские осмотры.</i>	
48.	СП 3.1/3.2.3146-13	12.3	ст.33 п.3	На момент обследования 11.02.2019г выявлено, что журнал инфекционной заболеваемости, который начат 01.09.2016г не заполняется, что является нарушением п.12.3. СанПиН 3.1./3.2.3146-13 <i>каждый случай инфекционной (паразитарной) болезни или подозрения на это заболевание, а также носительства возбудителей инфекционных (паразитарных) болезней подлежит регистрации и учету в журнале учета инфекционных заболеваний установленной формы по месту их выявления в медицинских, образовательных, оздоровительных и других организациях.</i>	
49.	СП 3.3.2342-08	3.12.	ст.29 п.1	При обследовании медицинского блока 11.02.2019г выявлено, что вакцины, находящиеся в холодильном оборудовании, хранятся больше месяца (фото прилагается с датой вскрытия прилагается), что является нарушением п.3.12. СП 3.3.2342-08 согласно которого <i>максимальный срок хранения МИБП в организациях здравоохранения, где проводятся профилактические прививки, - 1 месяц. В практике следует использовать основные запасы МИБП до наступления максимально допустимого срока хранения.</i>	
50.	СП 3.3.2342-08	3.15.	ст.29 п.1	При транспортировании МИБП невозможно оценить соблюдение температурного режима, что подтверждается отсутствием терморегистраторов (термоиндикаторов), вложенных в каждый контейнер с вакциной, что является нарушением п. 3.15 СП 3.3.2342-08 согласно которого <i>транспортирование МИБП должно осуществляться при соблюдении температурного режима, указанного в инструкции по применению МИБП, что должно подтверждаться показаниями терморегистраторов или термоиндикаторов, вложенных в каждый контейнер с вакциной.</i>	
51.	Приказ Минздравсоцразвития РФ 302н	17	ст.29 п.1	При экспертизе поименного списка лиц, подлежащего периодическому медицинскому осмотру в 2019 году установлено, что у штатных медицинских сотрудников перечень обследования составлен в соответствии с приложением 2 п.20 Приказа Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н (ред. от 06.02.2018), в данном пункте указан перечень мероприятий для сотрудников дошкольных образовательных организациях, домах ребенка, организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (лиц, их заменяющих), образовательных организациях интернатного типа, оздоровительных образовательных организациях и т.д., что является нарушением приложения 2 п.17 Приказа МЗСР России от 12.04.2011 N 302н (ред. от 06.02.2018) согласно которого <i>работы медицинского персонала лечебно-профилактических учреждений, а также родильных домов (отделений), детских больниц</i>	

			(отделений), детских поликлиник, отделений патологии новорожденных, недоношенных.	
--	--	--	---	--

Нарушения требований других пунктов НД не установлено

Данные по объекту							
1.	наименование	ГКУ "СРЦН Невьянского района"					
2.	адрес	624194, Невьянский район, п. Таватуйский Детдом, ул. Детства, 10					
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	нет					
7.	наличие ИИИ	нет					
8.	руководитель: ФИО, должность						
9.	телефон, факс, e-mail						
10.	контактная информация						
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
	всего	0	0	0	0	0	0
	женщины	0					
	подростки 15-17 лет						
Описательная часть							
На момент проверки 11.02.2019г. установлено, что ГКУ "СРЦН Невьянского района", расположенный по адресу Невьянский район, п. Таватуйский Детдом, ул. Детства, 10 не эксплуатируется, здание закрыто, социальные услуги не оказываются.							
Нарушения требований НД не установлено							

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

Прилагаемые документы

Проверочный лист (Приложение №1 Приказа Роспотребнадзора от 18.09.2017г. №860 «Об утверждении форм проверочных листов, используемых должностными лицами территориальных органов Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при проведении плановых проверок в рамках осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора» от 01.03.2019г.

Предписание об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований от 01.03.2019г.

Акт отбора и протоколы лабораторных испытаний смывов Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, г. Нижняя Салда, г. Кировград и Невьянском районе» от 22.02.2019г. №№ 1101, 1102, от 25.02.2019г. № 1059;

Акт отбора и протоколы лабораторных испытаний воздуха на микробную обсемененность Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, г. Нижняя Салда, г. Кировград и Невьянском районе» от 13.02.2019г. № 1103;

Акт отбора и протоколы лабораторных испытаний микроклимата Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, г. Нижняя Салда, г. Кировград и Невьянском районе» от 15.02.2019г. № 1410;

Акт отбора и протоколы лабораторных испытаний искусственной освещенности Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, г. Нижняя Салда, г. Кировград и Невьянском районе» от 15.02.2019г. № 1411;

Акт отбора и протоколы лабораторных испытаний дезинфицирующего средства Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, г. Нижняя Салда, г. Кировград и Невьянском районе» от 13.02.2019г. №№ 2190, 2213, 2300, 2301;

Акт отбора и протоколы лабораторных испытаний воды питьевой централизованного водоснабжения Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, г. Нижняя Салда, г. Кировград и Невьянском районе» от 13.02.2019г. №№ 2191, 2193, 2295;

Акт отбора и протоколы лабораторных испытаний готовой пищи Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, г. Нижняя Салда, г. Кировград и Невьянском районе» от 25.02.2019г. №№ 2195, 2196, 2200, от 13.02.2019г. № 2198;

Акт отбора и протоколы лабораторных испытаний соли йодированной Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, г. Нижняя Салда, г. Кировград и Невьянском районе» от 25.02.2019г. № 2203;
Акт отбора и протоколы лабораторных испытаний овощей свежих Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, г. Нижняя Салда, г. Кировград и Невьянском районе» от 25.02.2019г. № 2220;
Акт отбора и протоколы лабораторных испытаний рыбы свежемороженой Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, г. Нижняя Салда, г. Кировград и Невьянском районе» от 25.02.2019г. № 2296.

Подписи лиц, проводивших проверку:

Специалист-эксперт Территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по Свердловской
области в городе Нижний Тагил, Пригородном,
Верхнесалдинском районах, городе Нижняя
Салда, городе Кировград и Невьянском районе
Зам.начальника Территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по Свердловской
области в городе Нижний Тагил, Пригородном,
Верхнесалдинском районах, городе Нижняя
Салда, городе Кировград и Невьянском районе
Специалист-эксперт Территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по Свердловской
области в городе Нижний Тагил, Пригородном,
Верхнесалдинском районах, городе Нижняя
Салда, городе Кировград и Невьянском районе



Шурганова Елена Юрьевна



Котова Ольга Игоревна

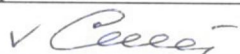


Моташнёва Дарья Игоревна

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

Директор Степанова Екатерина Юрьевна

01.03 2019 г.



подпись

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: