

Управление Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области

Территориальный отдел

в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда

адрес: 623102, Свердл. область, г. Первоуральск, ул. Вайнера, д. 4

тел.(3439) 24-52-15

E-mail: mail_11@66.rospotrebnadzor.ru

ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565, ИНН/КПП 6670083677/667001001

место составления акта

623102, Свердл. область, г. Первоуральск, ул. Вайнера, д. 4

АКТ ПРОВЕРКИ

Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области
в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда
юридического лица

12.04.2019 г. 14 час. 00мин.

На основании распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области, заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области И.А. Власова № 01-01-01-03-11/7551 от 18.03.2019 г.; распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области, заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области И.А. Власова № 01-01-01-03-11/8153 от 21.03.2019 г.

была проведена внеплановая выездная проверка в отношении:

Государственного автономного стационарного учреждения социального обслуживания населения Свердловской области "Первоуральский психоневрологический интернат", 623103, Свердловская обл., г. Первоуральск, Крылова ул., 98

объекты с указанием адреса (место проведения проверки):

Подразделения ГАУ "Первоуральский ПНИ" 623103, г. Первоуральск, Динас, ул. Крылова, 98

Дата и время проведения выездной проверки: с 18.03.2019 по 12.04.2019

№	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	20.03.2019	с 10 ч. 00 мин. по 13 ч. 00 мин.	3 часа	Подразделения, столовая ГАУ "Первоуральский ПНИ" (623103, г. Первоуральск, Динас, ул. Крылова, 98)
2	22.03.2019 г	С 10 ч 30 мин. по 13 ч. 00 мин.	2 ч. 30 мин.	Столовая ГАУ "Первоуральский ПНИ", 623103, г. Первоуральск, Динас, ул. Крылова, 98

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней, в том числе с нахождением на объектах 2 рабочих дня/ 5 ч. 30 мин.

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда

О проведении внеплановой выездной проверки уведомлен:

14 марта 2019 по электронной почте soc013@egov66.ru

директор Шенгур Николай Вячеславович (вх. №199 от 14.04.2019)

Заверенную печатью копию распоряжения о проведении внеплановой выездной проверки:

№01-01-01-03-11/7551 от 18.03.2019, получил директор Шенгур Николай Вячеславович 20.03.2019

№ 01-01-01-03-11/8153 от 21.03.2019 г.

получил 21.03.2019 директор Шенгур Николай Вячеславович

Лица, проводившие проверку:

Белякова Людмила Евгеньевна

Заместитель начальника Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда –
руководитель группы

Чупина Наталия Леонидовна

Главный специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда

Проскуряков Вадим Викторович

Ведущий специалист-эксперт Территориального отдела Управления

Носов Никита Васильевич	Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда
Медведева Елена Владимировна	специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда
Паньшин Александр Алексеевич	специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда
Медведева Валерия Игоревна	специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда
Никифорова Анастасия Викторовна	главный специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда
Максимова Елена Ивановна	Главный специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда
<hr/>	
Привлекаемые к проведению проверки в качестве экспертов, представителей экспертных организаций:	
Филиппова Ольга Сергеевна	Заведующий отдела экспертиз физических факторов и радиационного фактора ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»
Тимофеева Виктория Валерьевна	Заведующий отдела экспертиз, связанных с питанием населения, ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»
Коренник Наталья Владимировна	Заведующая отделом - врач по коммунальной гигиене Филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Чкаловском районе города Екатеринбурга, городе Полевской и Сысертском районе»
Крапивенко Оксана Егоровна	Заведующая отделом – врач по гигиене питания Филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Чкаловском районе города Екатеринбурга, городе Полевской и Сысертском районе»
Корнилова Елена Юрьевна	Врач по общей гигиене отдела экспертиз связанных с питанием населения Филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Чкаловском районе города Екатеринбурга, городе Полевской и Сысертском районе»
Саканян Лусине Савиновна	Врач по общей гигиене отдела экспертиз связанных с питанием населения Филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Чкаловском районе города Екатеринбурга, городе Полевской и Сысертском районе»
Кутлаев Никита Сергеевич	Врач по общей гигиене ЛКФХФ Филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Чкаловском районе города Екатеринбурга, городе Полевской и Сысертском районе»
Рублева Ирина Александровна	Химик – эксперт ЛКФХФ Филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Чкаловском районе города Екатеринбурга, городе Полевской и Сысертском районе»
<hr/>	
При проведении проверки присутствовали:	
Шенгур Николай Вячеславович директор	
<hr/>	
При проведении проверки осуществлялась	
фотосъемка	
<hr/>	
на фотоаппарат Nikon COOLPIX L120, камеру смартфона Samsung Galaxy A 8 (SM-A530F)	
<hr/>	
О проведении фотосъемки уведомлен директор Шенгур Николай Вячеславович	

✓ зам. руководителя
инспекции КА

В ходе проверки установлено:

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	Государственное автономное стационарное учреждение социального обслуживания населения Свердловской области "Первоуральский психоневрологический интернат"
2.	адрес	623103, Свердловская обл., г. Первоуральск, Крылова ул., 98
3.	дата регистрации	29.11.2002
4.	ИНН	6625007956
5.	ОКПО	03157676
6.	ОГРН	1026601507514
7.	организационно-правовая форма	Муниципальные автономные учреждения
8.	вид собственности	Собственность субъектов РФ
9.	наличие ППК	есть
10.	ОКВЭД	87.90
11.	группировка предпринимательства	бюджетные организации
12.	руководитель: ФИО, должность	Шенгур Николай Вячеславович, директор
13.	телефон, факс, e-mail	(3439) факс 63-52-38 soc013@egov66.ru

2. Данные учета объектов и выявленные нарушения

Данные по объекту							
1.	наименование	ГАУ "Первоуральский ПНИ"					
2.	адрес	623103, г. Первоуральск, Динас, ул. Крылова, 98					
3.	ОКВЭД	87.90 Деятельность по уходу с обеспечением проживания прочая					
4.	ведомственная классификация	дома (интернаты) для лиц с физическими и умственными недостатками					
5.	классификация предприятия розничной торговли						
6.	наличие ППК	есть					
7.	наличие ИИИ	нет					
8.	руководитель: ФИО, должность	Шенгур Николай Вячеславович, директор					
9.	телефон, факс, e-mail	факс 63 52 38					
10.	контактная информация						
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
	всего	133	0	409	0	0	0
	женщины	121					
	подростки 15-17 лет						

Предмет проверки

№ п/п	наименование НД
1	ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.
2	ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки.
3	ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей.
4	ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию.
5	ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции.
6	ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции.
7	ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"
8	СП 2.1.2.3358-16 Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания
9	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
10	СанПиН 2.1.4.2496-09 Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения
11	СанПиН 2.1.7.2790-10 Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами.
12	СП 2.2.9.2510-09 Гигиенические требования к условиям труда инвалидов
13	СП 3.1.1.2341-08 Профилактика вирусного гепатита В.
14	СП 3.1.1.3108-13 Профилактика острых кишечных инфекций.
15	СП 3.1.2.3109-13 Профилактика дифтерии.
16	СП 3.1.2.3114-13 Профилактика туберкулеза.
17	СП 3.1.2.3117-13 Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций.

18	СП 3.1.2825-10 Профилактика вирусного гепатита А.
19	СП 3.1.2952-11 Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита.
20	СП 3.1.3.2352-08 Профилактика клещевого вирусного энцефалита.
21	СП 3.1.958-00 Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами.
22	СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней.
23	СанПиН 3.2.3215-14 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации.
24	СП 3.3.2.3332-16 Условия транспортирования и хранения иммунобиологических лекарственных препаратов
25	СП 3.3.2342-08 Обеспечение безопасности иммунизации.
26	СП 3.3.2367-08 Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней.
27	СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности.
28	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
29	СП 3.5.3.3223-14 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий.
30	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.

Описательная часть

Государственное автономное стационарное учреждение социального обслуживания населения Свердловской области «Первоуральский психоневрологический интернат» расположено в четырехэтажном здании.

Территория психоневрологического интерната имеет металлическое ограждение, благоустроена, оборудована проездами и тротуарами, имеются подъездные автомобильные пути к центральному входу и на территорию хозяйственной зоны. Проезды и пешеходные дорожки имеют твердые покрытия. Предусмотрены места парковки легкового автотранспорта для посетителей и сотрудников.

Административные помещения психоневрологического интерната размещены на 1 этаже, спальные комнаты расположены на 2, 3, 4 этажах.

На территории имеются следующие здания и сооружения:

Главный корпус

- 1 этаж – столовая, карантинное отделение (кабинет сестры-хозяйки, кабинет врача, санитарные комнаты, жилые палаты, комната раздачи пищи, помещение для хранения грязного белья, чистого белья, инвентаря), служебные помещения медицинского блока западного крыла (служебная комната медицинского персонала, кабинет физ.процедур, старшей медсестры, зам директора по медицинской части, перевязочный кабинет, процедурный кабинет, кладовая для хранения мед.инвентаря, конференц-зал, санитарная и служебные комнаты), служебные помещения западного крыла (парикмахерская, комната психологической разгрузки, комната свиданий с родственниками, служебные помещения, склад, архив, кабинет хранения медицинских отходов, санитарная комната, комната хранения хоз. инвентаря), административный блок (комната отдыха сотрудников, кабинеты юристов, бухгалтера, директора, зав. складом;

- 2 этаж – жилые палаты, санитарные комнаты, склад для хранения чистого белья, склад для хранения грязного белья, склад хоз.товаров, пост медсестры, кабинет врача, комната выдачи лекарственных препаратов, комната младшего персонала, помещение раздачи пищи, комната старшей медсестры, сестры хозяйки

- 3 этаж – жилые палаты, санитарные комнаты, склад для хранения чистого белья, склад для хранения грязного белья, склад хоз.товаров, пост медсестры, кабинет врача, комната выдачи лекарственных препаратов, комната младшего персонала, раздачи пищи, камера хранения

- 4 этаж – жилые палаты, санитарные комнаты, гардеробная, склад для хранения чистого белья, склад для хранения грязного белья, склад хоз.товаров, пост медсестры, кабинет врача, комната выдачи лекарственных препаратов, комната младшего персонала, раздачи пищи

Двухэтажный корпус

- 1 этаж двухэтажного корпуса: бытовая комната, санитарные комнаты, рабочие кабинеты трудинструктора, соц.работника, швейная мастерская, сапожная мастерская, учебный класс;

- 2 этаж двухэтажного корпуса – общежитие: жилые комнаты, туалеты, бытовые комнаты, библиотека.

Прачечная: зал для оборудования, помещение для хранения и разведения дез.растворов, помещение для хранения чистого белья, помещение для утюжки и хранения чистого белья, сушильное отделение, комната для хранения грязного белья, кабинеты персонала.

Спальни и места общего пользования жилой ячейки (душевая, санузлы) связаны через систему коридоров. Предусмотрены санитарные узлы общими на коридор, отдельно для мужчин и женщин, и рекреационные зоны (гостиные). Спальные комнаты для лиц, страдающих психическими расстройствами, рассчитаны на 4 - 6 человек.

Внутренняя отделка помещений выполнена с нарушением целостности и не имеет отделку, допускающую уборку

влажным способом с использованием моющих и дезинфицирующих средств, что подтверждается фотоматериалом № 1 (главный корпус, 4 этаж, коридор).

Во всех остальных помещениях потолки, стены и полы гладкие, без нарушения целостности, признаков поражения грибом и имеют отделку, допускающую уборку влажным способом с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Жилые комнаты оборудованы кроватями, столами, стульями, тумбочками, шкафами для хранения домашней одежды, белья, обуви. Каждый проживающий обеспечен постельными принадлежностями, постельным бельем и полотенцами (для лица, ног, банное) в достаточном количестве в соответствии с требованиями нормативной документации. Количество отделений в шкафах соответствует количеству спальных мест в комнате. Количество кроватей, тумбочек и стульев соответствует количеству проживающих.

В ГАУ «Первоуральский ПНИ» используются оборудование и мебель, покрытие которых обеспечивает возможность проведения влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств. При использовании мягкой мебели предусматриваются съемные чехлы (не менее 2 комплектов) с обязательной стиркой их по мере загрязнения, но не реже одного раз в месяц.

В туалетных помещениях предусмотрены умывальная зона и зона санитарных кабин. Умывальная зона оборудована умывальными раковинами и вешалками для полотенец. Зона санитарных кабин оборудована унитазами. Для хранения уборочного инвентаря предусмотрены отдельные помещения.

Душевые оборудованы душевыми установками из расчета одна установка на 5 человек и резиновыми ковриками с ребристой поверхностью.

Кладовые оборудованы шкафами для раздельного хранения грязного и чистого белья, моющих и дезинфицирующих средств, личных вещей проживающих лиц пожилого возраста, лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

При размещении лиц, лишенных возможностей к самостоятельному передвижению, предусмотрено специализированное оборудование (специальные кровати, противопролежневые системы, ограждения).

Водоснабжение и водоотведение Государственного автономного стационарного учреждения социального обслуживания населения Свердловской области «Первоуральский психоневрологический интернат» осуществляется от централизованных сетей хозяйственно-бытового водопровода поселка Динас. Имеется договор № 942 от 18.01.2019 год с ППМУП «Водоканал».

Для обеспечения горячего водоснабжения и отопления на балансе учреждения находится автономная блочная водонагревательная газовая котельная 2 МВт, введенная в эксплуатацию с 2007 года.

Отсутствует согласованная с органами Роспотребнадзора рабочая программа производственного контроля качества питьевой воды из распределительной сети.

Отсутствует согласованная с органами Роспотребнадзора рабочая программа производственного контроля качества горячей воды в распределительной сети.

Производственный контроль за качеством питьевой воды в распределительной сети осуществляется, имеются результаты производственного контроля, а именно, протоколы лабораторных испытаний качества питьевой воды за период 2018 г. и истекший период 2019 г., выполненные Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда».

Производственный контроль за качеством горячей воды в распределительной сети осуществляется, имеются результаты производственного контроля, а именно, протоколы лабораторных испытаний качества горячей воды за период 2018 г. и истекший период 2019 г., выполненные Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда».

Вентиляция в помещениях психоневрологического интерната установлена периодическая общеобменная приточно-вытяжная.

Представлены Паспорта вентиляционных систем:

- общеобменная периодическая вытяжная вентиляция В-2, обслуживает сан.узлы, бытовые помещения 2-го, 3-го и 4-го этажей;
- общеобменная периодическая вытяжная вентиляция В-3, обслуживает сан.узлы, бытовые помещения 2-го, 3-го и 4-го этажей;
- общеобменная периодическая приточная вентиляция П-1, обслуживает палаты;
- общеобменная постоянная вытяжная естественная вентиляция ВЕ-1, обслуживает палаты на 2, 3, 4 этаже;
- общеобменная постоянная вытяжная естественная вентиляция ВЕ-2, обслуживает палаты на 4 этаже;
- общеобменная постоянная вытяжная естественная вентиляция ВЕ-3, обслуживает палаты на 2, 3, 4 этаже;
- общеобменная постоянная вытяжная естественная вентиляция ВЕ-5, обслуживает палаты на 2, 3, 4 этаже;
- общеобменная постоянная вытяжная естественная вентиляция ВЕ-6, обслуживает палаты на 2, 3, 4 этаже, приемная перед боксом;
- общеобменная постоянная вытяжная естественная вентиляция ВЕ-7, обслуживает боксированную палату на 1 этаже, с/у, помещение для хранения грязного белья, с/у;
- общеобменная постоянная вытяжная естественная вентиляция ВЕ-8, обслуживает палаты на 1, 2, 3, 4 этаже;
- общеобменная постоянная вытяжная естественная вентиляция ВЕ-10 обслуживает палаты на 2 этаже, техподполье;
- общеобменная постоянная вытяжная естественная вентиляция ВЕ-11 обслуживает палаты на 1, 2, 3, 4 этаже;
- общеобменная постоянная вытяжная естественная вентиляция ВЕ-12 обслуживает палаты на 2, 3, 4 этаже;

- общеобменная постоянная вытяжная естественная вентиляция ВЕ-14 обслуживает палаты на 2, 3, 4 этаже;
- общеобменная постоянная вытяжная естественная вентиляция ВЕ-15 обслуживает палаты на 2, 3, 4 этаже;
- общеобменная постоянная вытяжная естественная вентиляция ВЕ-17 обслуживает палаты на 2, 3, 4 этаже;
- общеобменная постоянная вытяжная естественная вентиляция ВЕ-19 обслуживает палаты на 2, 3, 4 этаже;
- общеобменная постоянная вытяжная естественная вентиляция ВЕ-20 обслуживает палаты на 2, 3, 4 этаже;
- общеобменная постоянная вытяжная естественная вентиляция ВЕ-21 обслуживает палаты на 2, 3, 4 этаже;
- общеобменная периодическая приточная вентиляция П-9, обслуживает столовую
- периодическая вытяжная вентиляция для удаления загрязненного воздуха В-11, В-12 обслуживает горячий цех столовой

- общеобменная периодическая вытяжная вентиляция В-13, обслуживает разгрузочную, помещения 2-го этажа, моечную кухонной посуды в столовой;

- общеобменная периодическая вытяжная вентиляция В-14, обслуживает производственные помещения и кабинеты столовой;

- общеобменная периодическая вытяжная вентиляция В-16, обслуживает санузлы и душевую столовой;
- общеобменная периодическая вытяжная вентиляция В-17, В-18, обслуживает обеденный зал столовой;
- местная периодическая вытяжная вентиляция В-19, обслуживает овощную заготовочную, стол резки лука;
- местная периодическая вытяжная вентиляция В-20, обслуживает моечную столовой посуды;
- местная периодическая вытяжная вентиляция В-21, обслуживает кондитерский цех в столовой;
- общеобменная периодическая вытяжная вентиляция В-22, обслуживает процедурный кабинет;
- общеобменная периодическая вытяжная вентиляция В-22а, обслуживает перевязочный кабинет;
- общеобменная периодическая вытяжная вентиляция В-22б, обслуживает физиотерапевтический кабинет.

Имеется договор № 28-У на выполнение работ по чистке и дезинфекции вентиляционных систем с ООО «РиверМед» (ИНН 6679008096).

Имеется договор № 1 от 01.10.2018 г. на выполнение аэродинамических испытаний и паспортизации вентиляционных систем с ООО «Уралметалл» (ИНН 6684004749).

На все вентиляционные установки имеются акты испытаний на эффективность систем вентиляции от 2018 г. Все вентиляционные установки обеспечивают проектную воздухопроизводительность и нормируемую кратность воздухообмена.

ООО «Ривермед» проведена очистка и дезинфекция приточной и вытяжной вентиляционных систем в ГАУ «Первоуральский ПНИ» в пищеблоке, в перевязочной, процедурной, парикмахерской и автоклавной.

Помещения организации оборудованы системами отопления. Режим проветривания контролируется медсестрами, проветривание посредством фрагуг осуществляется в отсутствии пациентов.

Организация работы по обращению с отходами медицинской организации:

Отходы класса А собираются в одноразовые полиэтиленовые пакеты. Пакеты размещаются в многоразовых пластиковых контейнерах с маркировкой «Отходы. Класс А», затем собираются в комнате временного хранения отходов класса «А».

Твердые коммунальные отходы складировются на контейнерной площадке, оборудованной в соответствии с требованием санитарного законодательства, далее твердые коммунальные отходы вывозятся ООО «ТБО Экосервис» (ИНН 6684021751) – договор № 169/ЮЛ от 25.02.2019 г.

Также, имеется приказ № 46 от 09.01.2019 г. «О назначении ответственных за сбор и вывоз отходов». Ответственное лицо за сбор, хранение и вывоз отходов класса А – Зайцева Ольга Анатольевна заведующая хозяйством.

Отходы класса Б собираются в контейнеры для отходов класса «Б» с вложенным внутрь пакетом желтого цвета, подвергаются обеззараживанию химическим методом в местах сбора. В конце рабочего дня содержимое контейнеров собирается в комнате сбора и хранения отходов класса «Б».

Отходы класса «Б» в 2018 году транспортировались и уничтожались ООО «Энерго» (ИНН 6659118904), согласно договора № 697/18 от 11.05.2018 г., что подтверждается актами выполненных работ, услуг за 2018 г. В 2019 году транспортирование и уничтожение отходов класса Б осуществляет ООО «ЭкоЛайн» (ИНН 6670259419), согласно договора № 877-2019 от 01.02.2019 г.

Ответственные лица за сбор отходов класса Б – Казакова Нина Владимировна медицинская сестра процедурной, Сороченко Ольга Владимировна медицинская сестра процедурной.

Ответственное лицо за хранение и вывоз отходов класса Б – Рысина Галина Александровна старшая медицинская сестра отделения милосердия.

Отходы класса Г: лампы ртутные, ртутно-кварцевые, люминесцентные, утратившие свои потребительские свойства, отходы термометров ртутных собираются в промаркированную металлическую емкость, в специально оборудованном помещении и вывозятся специализированной организацией ООО «Урал-ЭКО» (ИНН 6658359752) по государственному контракту № 0162200010518000020-0058744-01 от 27.06.2018 г., что подтверждается актом сдачи-приемки отходов № 053 от 11.07.2018 г.

Ответственное лицо за сбор, хранение и вывоз отходов класса Г – Шестаков Андрей Вячеславович инженер.

Имеется инструкция по правилам обращения с отходами в ГАУ «Первоуральский ПНИ», утвержденная директором ГАУ «Первоуральский ПНИ» Шенгуром Н.В. от 15.08.2016 г.

Имеется схема обращения с медицинскими отходами класса «А», «Б», «Г» в ГАУ «Первоуральский ПНИ», утвержденная директором ГАУ «Первоуральский ПНИ» Шенгуром Н.В. от 29.10.2016 г.

В ГАУ «Первоуральский ПНИ» имеется схема обращения с медицинскими отходами, утвержденная 11.01.2016г. директором ГАУ «Первоуральский ПНИ» Шенгуром Н.В. В схеме имеется информация: о качественном и количественном составе образующихся медицинских отходов, порядок сбора медицинских отходов, порядок и места временного хранения (накопления) медицинских отходов, потребность в расходных материалах и таре для сбора медицинских отходов, кратность вывоза отходов, применяемые способы обеззараживания/обезвреживания и удаления медицинских отходов, порядок действий персонала при нарушении целостности упаковки (рассыпании, разливания медицинских отходов), организация гигиенического обучения персонала правилам эпидемиологической безопасности при обращении с медицинскими отходами.

Ежемесячно в ГАУ «Первоуральский ПНИ» ведется производственный контроль за обезвреживанием, сбором и временным хранением отходов класса «Б» в виде документальных проверок, в которых имеется информация о количестве дезинфицирующих средств, обеспеченности персонала средствами индивидуальной защиты, организации централизованной стирки спецодежды и регулярной ее смены, санитарного состояния и режима дезинфекции помещений временного хранения и/или участков по обращению с медицинскими отходами, регулярности вывоза отходов.

Уборочный инвентарь имеет маркировку с учетом функционального назначения помещений и видов уборочных работ и хранится в выделенном помещении. Для уборки санузлов предусмотрен отдельный комплект уборочного инвентаря.

Дезинсекция и дератизация

Дезинсекционные и дератизационные мероприятия, направленные на борьбу с грызунами и членистоногими, в помещениях ГАУ «Первоуральский ПНИ» осуществляются обученным персоналом по вопросам дезинфектологии на основании договора № 56 от 18.12.2018 года, заключенного с ООО «МАЙ» (ИНН 6625031821)

ГАУ «Первоуральский ПНИ» обеспечивает регулярные обследование и оценку санитарно-технического состояния объекта с целью учета численности грызунов, определения заселенности объекта и территории грызунами с применением субъективной оценки и объективных методов обнаружения грызунов, что подтверждается актами обследования объекта за 2018 г., истекший период 2019 г.

ГАУ «Первоуральский ПНИ» при организации дезинсекционных мероприятий обеспечивает предварительные санитарно-эпидемиологические обследования с целью определения наличия членистоногих и их видов, выполнение инженерно-технических и санитарно-эпидемиологических дезинсекционных мероприятий, что подтверждается актами обследования объекта за 2018 г., истекший период 2019 г.

ООО «МАЙ» проводятся плановые обследования помещений на заселенность членистоногими объекта с кратностью не менее 2 раз в месяц, что подтверждается актами обследования объекта за 2018 г., истекший период 2019 г.

Работники ГАУ «Первоуральский ПНИ» обеспечены в достаточном количестве специальной одеждой (костюмами, халатами, фартуками, шапочками), масками, перчатками при работе с грязным бельем и растворами дезинфицирующих средств.

В ГАУ «Первоуральский ПНИ» оборудованы помещения прачечной для стирки постельного белья, полотенец и личных вещей. В отдельном помещении оборудована гладильная, оснащенная гладильными досками, утюгами.

Стирка постельного белья, полотенец, санитарной и специальной одежды работников ГАУ «Первоуральский ПНИ» осуществляется в прачечной. Стирка постельного белья и полотенец, личных вещей, проживающих осуществляется отдельно от стирки специальной и санитарной одежды. Хранение санитарной и специальной одежды осуществляется раздельно от личной одежды персонала в индивидуальных двухсекционных шкафчиках в гардеробной для персонала.

В учреждении оказывается медицинская помощь (работы и услуги) по лицензии № 66-01-002985 от 11 ноября 2014г., выданной Министерством Здравоохранения Свердловской области. При оказании первичной, в том числе доврачебной, врачебной и специализированной, медико-санитарной помощи организуются и выполняются следующие работы (услуги): при оказании первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по: лабораторной диагностике, лечебному делу, сестринскому делу, физиотерапии, при оказании первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по: организации здравоохранения и общественному здоровью; терапии; при оказании первичной специализированной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по: психиатрии. При проведении медицинских осмотров, медицинских освидетельствований и медицинских экспертиз организуются и выполняются следующие работы (услуги): при проведении медицинских осмотров по: медицинским осмотрам (предрейсовым, послерейсовым).

Имеется санитарно-эпидемиологическое заключение № 66.01.34.000.М.001419.09.14 от 16.09.2014г. о соответствии действующим санитарным правилам зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества, которые ГАУ «Первоуральский ПНИ» использует для осуществления следующих видов медицинской деятельности: при оказании первичной, в том числе доврачебной, врачебной и специализированной, медико-санитарной помощи организуются и выполняются следующие работы (услуги): при оказании первичной доврачебной помощи медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по физиотерапии, при оказании первичной специализированной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по организации здравоохранения и общественному здоровью. При проведении медицинских осмотров, медицинских освидетельствований и медицинских экспертиз организуются и выполняются следующие работы (услуги) при проведении медицинских

осмотров по: медицинским осмотрам (предрейсовым, послерейсовым)

В физиотерапевтическом кабинете (каб. №180) в месте установки раковины, где возможно увлажнение стен, не предусмотрена отделка стены керамической плиткой или другими влагостойкими материалами на высоту 1,6 м от пола и на ширину не менее 20 см от оборудования и приборов с каждой стороны. В остальных кабинетах такая отделка предусмотрена.

В процедурном и перевязочном кабинетах в ежедневном режиме осуществляется контроль за температурой и относительной влажностью воздуха с использованием показаний гигрометра психометрического.

По информации из температурного листа процедурного кабинета:

- с 1 по 6, 12, 13, с 21 по 23 января 2019 года; 5, 6, 20, 21 февраля 2019 года; 2, 3, 5, 6, 8, 9, 10 марта 2019 года температура в процедурном кабинете составляла 20°C;
- 29, 30 января 2019 года; 5, 6 февраля 2019 года относительная влажность в процедурном кабинете превышала 60%, что является нарушением санитарных правил (подтверждается фотоматериалами).

Организация профилактических медицинских осмотров сотрудников.

По состоянию на 20.03.2019 года в психоневрологическом интернате работают 133 сотрудника, в том числе 74 медицинских работника.

Руководителем организации представлены 23 личных медицинских книжек установленного образца, Заключительный Акт по результатам проведенного периодического профилактического медицинского осмотра (обследования) работников ГАУ "Первоуральский психоневрологический интернат" от 28.11.2018г. ООО «Профосмотр».

На 2018 год были составлены и утверждены:

- списки контингентов работников, подлежащих прохождению периодического медицинского осмотра (обследования) с указанием наименования профессии (должности) работника согласно штатному расписанию и наименования вредного производственного фактора 2018 год;
- поименные списки 2018 год, составленные на основании утвержденного списка контингента работников, подлежащих прохождению периодического медицинского осмотра, с указанием - фамилии, имени, отчества, профессии (должности) работника, подлежащего периодическому медицинскому осмотру; наименования вредного производственного фактора или вида работы; наименования структурного подразделения организации.

В представленных списках профессии: заведующий психоневрологическим отделением – врач-психиатр, фельдшер, старшая медицинская сестра, медицинская сестра палатная, медицинская сестра процедурной, медицинская сестра по физиотерапии, сестра-хозяйка определены как контингенты, подлежащие медицинским осмотрам по п.20 прил.2 Приказа Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 302н, что является нарушением санитарных правил, так как медицинские сотрудники организаций имеющих лицензию на осуществление медицинской деятельности обязаны проходить медицинские осмотры как контингенты, определенные в п.17 прил.2 Приказа Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 302н.

При выборочной проверке 23 личных медицинских книжек, установлено, что не в полном объеме проводятся санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия, предусмотренные нормативными документами по проведению ежегодных периодических профилактических медицинских осмотров сотрудников: так в 2018 году и за истекший период 2019 года в личной медицинской книжке отсутствуют результаты профилактического медицинского обследования врачом-наркологом и врачом-психиатром - у сотрудника: Кильбахтина Э.С. (медсестра по физиотерапии), последнее обследование 15.09.2017 года; во всех 23 представленных личных медицинских книжках медицинского персонала отсутствуют результаты профилактического медицинского обследования - мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу и в дальнейшем - 1 раз в 6 месяцев.

Выполнение законодательства РФ по вопросам профилактики инфекционных и паразитарных заболеваний (в том числе вакцинопрофилактики) среди проживающих лиц и работников учреждения.

Руководителем учреждения представлен список работающих, с указанием года рождения и занимаемой должности в ГБУЗ СО «Городская больница город Первоуральск», для проведения уточнения сведений о прививках; планы профилактических прививок сотрудникам на 2018 год и 2019 год, утвержденные заведующим АПО №3 ГБУЗ СО «Городская больница город Первоуральск» Ячменевым А.А. Информация по прививкам у сотрудников психоневрологического интерната также фиксируется в журнале учета прививок сотрудников (ведется пофамильный учет прививок).

Не все сотрудники учреждения были привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок и с календарем профилактических прививок по эпидемическим показаниям, так как в личных медицинских книжках сотрудников частично отсутствуют данные о проведенных профилактических прививках, не зафиксированы факты проведения профилактических прививок или отказов от них:

- против кори у медсестры по физиотерапии Кильбахтиной Э.С. (данные отсутствуют), у заведующей психоневрологическим отделением врача-психиатра Аристовой С.В. (данные отсутствуют);
- против клещевого энцефалита у медсестры по физиотерапии Кильбахтиной Э.С. (данные отсутствуют);
- против гриппа у медсестры Тарховой Л.П. (последняя вакцинация 13.09.2017 года);

Дезинфекционные и стерилизационные мероприятия.

На 20.03.2019 в ГАУ «Первоуральский психоневрологический интернат» осуществляется дезинфекционная деятельность при отсутствии санитарно-эпидемиологического заключения на данный вид деятельности, что является нарушением санитарных правил.

В ГАУ «Первоуральский психоневрологический интернат» осуществляется дезинфекционная деятельность, включающая транспортировку, хранение, приготовление рабочих растворов дезинфицирующих средств, камерное обеззараживание вещей, санитарную обработку людей, обработку объектов (помещений, оборудования), в т.ч. медицинских объектов, в целях обеспечения плановой профилактической дезинфекции, а также дезинфекцию и стерилизацию изделий медицинского назначения. Плановая профилактическая дезинфекция объектов психоневрологического интерната включает обеззараживание поверхностей помещений, санитарно-технического оборудования, поверхностей помещений пищеблока, помещений прачечной, а в помещениях медицинского назначения осуществляется обеззараживание воздушной среды и поверхностей медицинских кабинетов, медицинского оборудования, изделий медицинского назначения, гигиеническую обработку рук медицинского персонала перед проведением медицинских вмешательств. Плановая профилактическая дезинфекция проводится с использованием методов протирания, погружения и замачивания в рабочих растворах дезсредств. Старшей медсестрой учреждения проведены расчеты потребности дезинфицирующих средств, используемых в структурных подразделениях интерната.

Представлена информация по дезинфицирующим средствам, кожным антисептикам, которые использовались в 2018 году, а также по дезинфицирующим средствам, используемым в 2019 году.

Старшей медсестрой составлены технологические карты применения дезинфекционных средств, используемых в текущем режиме (при отсутствии инфекционных заболеваний), а также используемых при вирусных инфекциях, туберкулезе. Технологические карты составлены с учетом инструкций по применению дезсредств и утверждены директором интерната.

На используемые дезинфекционные средства и кожные антисептические средства (жидкое мыло и антисептик) представлены свидетельства о государственной регистрации, декларации о соответствии. Рабочие растворы дезинфицирующих средств готовятся децентрализованно, т.е. непосредственно на рабочих местах сотрудников, проводящих дезинфекцию поверхностей помещений, оборудования, инструментария, изделий медицинского назначения.

Емкости для рабочих растворов дезинфицирующих средств и уборочный инвентарь имеют маркировку, соответствующую месту использования.

Запас дезинфицирующих средств хранится в комнате хранения дезинфицирующих средств. На момент обследования объекта 20.03.2019 в комнате хранения дезинфицирующих средств отсутствовала вентиляция, что является нарушением санитарных правил; также в температурном листе комнаты хранения дезинфицирующих средств зарегистрированы значения температуры, превышающие нормативные значения, а именно: 12, 13, 14, 17, 21, 22, 23 февраля 2019 года; 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20 марта 2019 года температура воздуха превышала допустимые значения (температура в помещении должна быть не ниже 18 град. С и не выше 20 град. С), что является нарушением санитарных правил (подтверждается фотоматериалами).

В ходе проведения проверки на объекте: ГАУ "Первоуральский ПНИ" (623103, Свердловская обл., г. Первоуральск, Крылова ул., 98) проведены лабораторные исследования в соответствии с Программой лабораторных исследований (испытаний):

- Микроклимат общественных помещений 20 проб,
- Освещенность общественных помещений 20 проб.

Исследования проводились Аккредитованным Испытательным центром Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Чкаловском районе города Екатеринбурга, в городе Полевской и в Сысертском районе» (аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.510272 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 27.03.2015г.), Приказ Федеральной службы по аккредитации №А-1262;

В результате проведенных исследований установлено, что пробы в объеме проведенных исследований соответствуют требованиям действующих нормативных документов.

При проведении внеплановой выездной проверки в отношении Государственного автономного стационарного учреждения социального обслуживания населения Свердловской области "Первоуральский психоневрологический интернат", по адресу: 623103, Свердловская обл., г. Первоуральск, Крылова ул., 98, выявлены нарушения нормативных документов

№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья ФЗ №52	дата выявления и содержание нарушения
1	СанПиН 2.1.3.2630-10	п. 1, 4.6.	ст. 24 п. 1	На момент выездной проверки 20.03.2019 года в физиотерапевтическом кабинете (каб. №180) в месте установки раковины, где возможно увлажнение стен, не предусмотрена отделка стены керамической плиткой или другими влагостойкими материалами на высоту 1,6 м от пола и на ширину не менее 20 см от оборудования и приборов с каждой

				стороны, что подтверждается фотоматериалами.
2	СанПиН 2.1.3.2630-10	п. 1, 6.10.	ст. 24 п. 1 ст. 24 п. 2	На момент выездной проверки 20.03.2019 года, по информации из температурного листа процедурного кабинета: с 1 по 6, 12, 13, с 21 по 23 января 2019 года; 5, 6, 20, 21 февраля 2019 года; 2, 3, 5, 6, 8, 9, 10 марта 2019 года температура в процедурном кабинете составляла 20°C, что ниже допустимой температуры 22-26°C; 29, 30 января 2019 года; 5, 6 февраля 2019 года относительная влажность в процедурном кабинете превышала 60%, что является нарушением санитарных правил (подтверждается фотоматериалами).
3	Приказ Минздравсоцраз вития России от 12.04.2011 N302н	прил. 3 п. 19	ст.29 п.1 ст.34 п.1 ст.34 п.3 ст.34 п.5	На 2018 год были составлены и утверждены: - списки контингентов работников, подлежащих прохождению периодического медицинского осмотра (обследования) с указанием наименования профессии (должности) работника согласно штатному расписанию и наименования вредного производственного фактора 2018 год; - поименные списки 2018 год, составленные на основании утвержденного списка контингента работников, подлежащих прохождению периодического медицинского осмотра, с указанием фамилии, имени, отчества, профессии (должности) работника, подлежащего периодическому медицинскому осмотру; наименования вредного производственного фактора или вида работы; наименования структурного подразделения организации. В представленных списках, не правильно определены контингенты, подлежащие медицинским осмотрам по приложению № 2 к Приказу Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 302н: Так медицинские работники: заведующий психоневрологическим отделением – врач-психиатр, фельдшер, старшая медицинская сестра, медицинская сестра палатная, медицинская сестра процедурной, медицинская сестра по физиотерапии, сестра-хозяйка определены как контингенты, подлежащие медицинским осмотрам по пункту 20: «Работы в ... организациях социального обслуживания, осуществляющих предоставление социальных услуг в стационарной форме социального обслуживания, полустационарной форме социального обслуживания, в форме социального обслуживания на дому», тогда как медицинские сотрудники организаций, имеющих лицензию на осуществление медицинской деятельности, обязаны проходить медицинские осмотры как контингенты, определенные в пункте 17: «Работы медицинского персонала лечебно-профилактических учреждений...».
	СП 2.1.2.3358-16	8.24.		
4	СП 3.1/3.2.3146-13	2.1. 2.6.	ст.29 п.1 ст.34 п.1 ст.34 п.3 ст.34 п.5	При выборочной проверке 23 личных медицинских книжек, установлено, что не в полном объеме проводятся санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия, предусмотренные нормативными документами по проведению ежегодных периодических профилактических медицинских осмотров сотрудников в 2018 году и за истекший период 2019 года: - в личной медицинской книжке у сотрудника Кильбахтина Э.С. (медсестра по физиотерапии) отсутствуют результаты профилактического медицинского обследования врачом-наркологом и врачом-психиатром, последнее обследование 15.09.2017 год, а должно проводиться 1 раз в год, так как Приказом Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н утверждено: «Участие врача-терапевта, <u>врача-психиатра и врача-нарколога</u> при прохождении предварительного и периодического медицинского осмотра является обязательным для всех категорий обследуемых» - во всех 23 представленных личных медицинских книжках медицинского персонала отсутствуют результаты профилактического медицинского обследования - мазок из зева
	СП 2.1.2.3358-16	8.24.		
	СП 3.1/3.2.3146-13	7.1. 7.3. 7.6.		

				и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу и в дальнейшем - 1 раз в 6 месяцев, что утверждено Приказом Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н.
5	СП 2.1.2.3358-16 СП 3.1/3.2.3146-13 СП 3.1.3.2352-08 СП 3.1.2952-11	8.24. 2.1. 2.6. 18.1. 18.3. 18.8. 18.10. 6.10. 6.2.	ст.29 п.1 ст.29 п.3 ст. 35	<p>Не все сотрудники учреждения были привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок и с календарем профилактических прививок по эпидемическим показаниям, так как в личных медицинских книжках сотрудников частично отсутствуют данные о проведенных профилактических прививках, не зафиксированы факты проведения профилактических прививок или отказов от них:</p> <ul style="list-style-type: none"> • против кори у медсестры по физиотерапии Кильбахтиной Э.С. (данные отсутствуют), у заведующей психоневрологическим отделением врача-психиатра Аристовой С.В. (данные отсутствуют); • против клещевого энцефалита у медсестры по физиотерапии Кильбахтиной Э.С. (данные отсутствуют); • против гриппа в предэпидемический сезон 2018-2019 года у медсестры Тарховой Л.П. (последняя вакцинация 13.09.2017 года);
6	СП 3.5.1378-03	2.2.	ст. 12 п. 3	На 20.03.2019 в ГАУ «Первоуральский психоневрологический интернат» осуществляется дезинфекционная деятельность при отсутствии санитарно-эпидемиологического заключения на данный вид деятельности, что является нарушением санитарных правил.
7	СП 3.5.1378-03	2.12.	ст.14 ст. 24 п. 1	На момент обследования объекта 20.03.2019, в комнате хранения дезинфицирующих средств (используется как помещение склада) отсутствует вентиляция (естественная или искусственная), что является нарушением санитарных правил.
8	СП 3.5.1378-03	2.14.	ст. 24 п. 1	На момент обследования объекта 20.03.2019, в температурном листе комнаты хранения дезинфицирующих средств зарегистрированы значения температуры, превышающие нормативные значения, а именно: 12,13,14,17,21,22,23 февраля 2019 года; 12,13,14,15,16,17,18,19,20 марта 2019 года температура воздуха превышала допустимые значения и составляла 21-23°C, что является нарушением санитарных правил: температура в помещении должна быть не ниже 18 град. С и не выше 20 град. С (подтверждается фотоматериалами).
9	СП 2.1.2.3358-16	5.1.	ст. 24 п. 1	В главном корпусе на 4 этаже в коридоре обнаружена стена с нарушением целостности, которая не имеет отделку, допускающую уборку влажным способом с использованием моющих и дезинфицирующих средств, что подтверждается фотоматериалом.
10	СанПиН 2.1.4.1074-01	2.4.	ст. 32 п. 1 ст. 32 п. 2	Отсутствует согласованная с органами Роспотребнадзора рабочая программа производственного контроля качества питьевой воды из распределительной сети.
11	СанПиН 2.1.4.2496-09	4.2.	ст. 19 п. 1	Отсутствует согласованная с органами Роспотребнадзора рабочая программа производственного контроля качества горячей воды в распределительной сети.

Ф.И.О., должности лиц, допустивших выявленные нарушения:

директор государственного автономного стационарного учреждения социального обслуживания населения Свердловской области "Первоуральский психоневрологический интернат" Шенгур Николай Вячеславович

Данные по объекту		
1.	наименование	столовая ГАУ "Первоуральский ПНИ"
2.	адрес	623103, г. Первоуральск, Крылова ул., 98
3.	ОКВЭД	56.10 Деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания

4.	ведомственная классификация	предприятия общественного питания					
5.	классификация предприятия розничной торговли						
6.	наличие ППК	есть					
7.	наличие ИИИ	нет					
8.	руководитель: ФИО, должность	Данилова Анжелика Николаевна ,шеф-повар					
9.	телефон, факс, e-mail	(3439) 63 52 38					
10.	контактная информация						
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
	всего	13	0	409	0	0	0
	женщины	13					
	подростки 15-17 лет						
Предмет проверки							
№п /п	наименование НД						
1.	ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.						
2.	ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки.						
3.	ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей.						
4.	ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию.						
5.	ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции.						
6.	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						
7.	СП 3.1.1.3108-13 Профилактика острых кишечных инфекций.						
8.	СП 3.1.2.3109-13 Профилактика дифтерии.						
9.	СП 3.1.2.3114-13 Профилактика туберкулеза.						
10.	СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней.						
11.	СанПиН 3.2.3215-14 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации.						
12.	СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности.						
13.	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						
14.	СП 3.5.3.3223-14 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий.						
Описательная часть							

Столовая занимает производственные площади на первом и подвальном этажах главного корпуса психонтерната. В столовой обеспечиваются питанием проживающие в психонтернате. Питание организовано в обеденном зале на 120 посадочных мест. На 2 этаже имеется буфетная и обеденный зал на 24 посадочных места.

Столовая оборудована внутренними системами водопровода и канализации централизованных сетей хозяйственно-питьевого водоснабжения. Холодная и горячая вода подведена ко всем водозаборным точкам с установкой смесителей. Столовая обеспечена достаточным количеством воды для приготовления пищи. Горячая вода из системы водяного отопления для технологических, хозяйственно-бытовых целей, а также для обработки технологического оборудования, тары, инвентаря и помещений не используется. Все производственные цеха оборудованы моечными ваннами и раковинами для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Раковины для мытья рук в производственных цехах оборудованы смесителями, конструкции которых исключают повторное загрязнение рук после мытья.

Для посетителей столовой оборудованы раковины для мытья рук.

Прокладка внутренних канализационных сетей с бытовыми и производственными стоками отсутствует под потолком в обеденных залах, производственных и складских помещений.

Моечные ванны присоединены к канализационной сети посредством воздушных разрывов не менее 20мм от верха приемной воронки во всех производственных цехах. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны). Все производственные помещения оборудованы сливными трапами

Качество воды питьевой, используемой для изготовления пищевых продуктов, по микробиологическим и органолептическим показателям соответствовало требованиям нормативных документов по результатам производственного контроля за 2018 г. и первый квартал 2019 г., что подтверждается протоколами лабораторных испытаний № 745 от 24.01.2018 г., № 746 от 23.01.2018 г., № 7761 от 16.04.2018 г., № 7762 от 16.04.2018 г., № 16088 от 24.07.2018 г., № 23259 от 22.10.2018 г., №453 от 24.01.2019 г., проведенных испытательным лабораторным центром Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда» аттестат № РОСС. RU. 0001. 510229, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 19.04.2016 г.

Внеплановая проверка проводилась с отбором проб воды питьевой на микробиологические и органолептические показатели. Согласно протоколу лабораторных испытаний № 7329 от 25.03.2019 г., проведенных испытательным лабораторным центром ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» аттестат № РОСС. RU. 0001. 510272, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 27.03.2015г. и экспертному заключению по результатам лабораторных испытаний № 7329 от 25.03.2019 г. выданным органом инспекции в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710069 от 28.07.2015г. проба воды питьевой централизованного водоснабжения в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям 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».

Освещение смешанное.. Оконные фрамуги на окнах функционируют, стекла доступны для проведения уборки, санитарной обработки, осмотра и ремонта, на момент обследования содержатся в чистоте. Искусственное выполнено лампами дневного света и лампами накаливания. Все светильники имеют защитные плафоны

Производственный контроль за условиями труда осуществлялся по Договору № 11/919 от 15.01.2018 г. и Договору № 11/1129 от 01.07.2018 г. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области». Представлены протоколы показателей микроклимата № П-4555 от 13.07.2018г., № П-1772 от 30.03.2018 г., шума № П-4564 от 13.07.2018 г., освещенности № П-1773 от 30.03.2018 г., вибрации № П-4671 от 13.07.2018 г., содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны № П-7355 от 24.10.2018 г., № П-2318 от 25.04.2018 г., № П-4874 от 16.07.2018 г., № П-965 от 26.02.2018 г., проведенных испытательным лабораторным центром Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда» аттестат № РОСС. RU. 0001. 510229, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 19.04.2016г.

В столовой ГАУ "Первоуральский ПНИ" разработаны процедуры, основанные на принципах ХАССП при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевых продуктов в соответствии с требованиями государственных стандартов Российской Федерации (ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП», ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции».

Руководство организации:

1. определило и задокументировало свою политику относительно безопасности выпускаемой продукции.
2. определило область распространения системы ХАССП применительно к виду выпускаемой продукции на всех этапах производственного цикла.
3. Приказом № 91 от 18.07.2016 г. утвердило и внедрило на предприятии руководство системы управления качеством пищевых продуктов.

Система управления качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП столовой ГАУ «Первоуральский ПНИ» содержит следующие разделы:

1. Политика в области качества и безопасности пищевых продуктов
2. Положение о рабочей группе ХАССП
3. Положение о руководителе группы ХАССП
4. Блок-схема технологических процессов
5. Документированная процедура «Управление несоответствующей продукцией»
6. Документированная процедура «Прослеживаемость»
7. Документированная процедура «Перекрестные загрязнения»
8. Документированная процедура «Входной контроль»
9. Документированная процедура «Корректирующие действия»
10. Документированная процедура «Личная гигиена персонала»
11. Документированная процедура «Хранение»
12. Схема потоков сырья, персонала, готовой продукции
13. Документированная процедура «Управление аллергенами»
14. Документированная процедура «Внутренние проверки»
15. Методика анализа опасностей и определения ККТ
16. Перечень потенциальных опасностей.

Процедура № 1 «Выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции».

Организация выпускает пищевую продукцию, предназначенную для непосредственного употребления в пищу при оказании услуг общественного питания.

Технологические процессы изготовления готовых кулинарных изделий осуществляются в соответствии с технологическими картами на каждый вид продукции. Технологические карты разработаны и утверждены руководителем предприятия.

Ароматизаторы и технологические вспомогательные средства при приготовлении блюд не используются

Внеплановая проверка проведена с отбором проб пищевой продукции. Согласно протоколам лабораторных испытаний, проведенных испытательным лабораторным центром Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Чкаловском районе города Екатеринбурга, в городе Полевской и в Сысертском районе» (аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.510272 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 27.03.2015г.), Приказ Федеральной службы по аккредитации №А-1262), пробы пищевой продукции и смывы с

объектов внешней среды № 7335 от 27.03.2019 г., № 7333,7334 от 27.03.2019 г., № 7332 от 27.03.2019 г., № 7330 от 29.03.2019 г., № 7336 от 02.04.2019 г., № П-3150 от 27.03.2019 г., № П-3151 от 25.03.2019 г. в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям нормативных документов.

Согласно протоколу лабораторных испытаний, проведенных испытательным лабораторным центром ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» (аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.510116 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 25.12.2015 г.) пробы пищевых продуктов № 3493 от 08.04.2019 г. в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям нормативных документов.

На момент обследования 22.03.2019 г. потребителю реализовывалась пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов, а именно:

согласно протоколу лабораторных испытаний № 7335 от 27.03.2019 г., проведенных испытательных лабораторным центром ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» аттестат № РОСС. RU. 0001. 510272, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 27.03.2015г. и экспертному заключению по результатам лабораторных испытаний № 7335 от 27.03.2019 г. выданным органом инспекции в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710069 от 28.07.2015г. Суп из овощей с мясом, дата изготовления 22. 03.2019 г. в 12 ч. 00 мин., срок годности 6 ч., объем партии 393 порц., изготовитель Столовая ГАУ "Первоуральский ПНИ", 623103, г. Первоуральск, Динас, ул. Крылова, 98, условия хранения плюс 4 градуса Цельсия плюс/минус 2 градуса Цельсия, не соответствует требованиям Приложения 2 п. 1.8 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов» по показателю:

КМАФАнМ – по результатам лабораторных испытаний обнаружено $5,0 \times 10^3$ (при норме не более 5×10^2).

На момент обследования 22.03.2019 г. потребителю реализовывалась пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов, а именно:

согласно протоколу лабораторных испытаний № 7492 от 09.04.2019 г., проведенных испытательных лабораторным центром ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» аттестат № РОСС. RU. 0001. 510116, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 25.12.2015г. и экспертному заключению по результатам лабораторных испытаний № 7492 от 09.04.2019 г. выданным органом инспекции в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710069 от 28.07.2015г. " Масло "Крестьянское" масло сливочное сладко-сливочное несоленое «Крестьянское (производитель ООО «Меркурий» 454084, г. Челябинск, ул. 250-летия Челябинска, 73, кв.6) в результате лабораторных испытаний по оценке подлинности в соответствии с МУ 4.1/4.2.2484-09 «Методические указания. Методы контроля. Химические и биологические факторы. Оценка подлинности и выявление фальсификации молочной продукции» (утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Г.Г. Онищенко 11 февраля 2009 г.) не соответствует выявленному наименованию. Вкус и запах, как органолептические показатели идентификации масла сливочного, не соответствуют требованиям, установленным п. 5.1.3. ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия», приложением 3 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (результат испытаний: невыраженные сливочный вкус и привкус пастеризации, с посторонним привкусом и запахом растительных жиров). Жирно-кислотный состав жировой части данной продукции не соответствует жирно-кислотному составу молочного жира коровьего молока, установленному требованиями МУ 4.1/4.2.2484-09 «Методические указания. Методы контроля. Химические и биологические факторы. Оценка подлинности и выявление фальсификации молочной продукции»: в жировой части данного образца присутствуют бета-ситостерин, кампестерин, стигмастерин. Выявлена фальсификация: использование не молочных видов сырья, добавление растительных масел. Таким образом, нарушены требования по составу использованного сырья, установленные статьей 5 раздела II Технического регламента Таможенного Союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), п.п. 5.1.7., 5.2.2. ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия».

Процедура № 2 Выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции

Все помещения столовой расположены с учетом поточности технологических процессов. Набор и площади производственных помещений соответствуют мощности столовой и обеспечивают соблюдение санитарных норм и правил.

Блок схема поточности производства имеется.

Схемы маршрута движения потоков сырья, готовой продукции в производственных помещениях цехов имеются.

Инструкция по управлению перекрестными загрязнениями имеется

В столовой имеется отдельный вход для персонала и для посетителей.

Столовая работает на сырье. Предприятие имеет следующий набор производственных помещений: складские помещения, овощной цех, мясной цех, холодный цех, кондитерский цех, горячий цех, моечное отделение столовой и кухонной посуды, обеденный зал на 120 посадочных мест, на 2 этаже имеется буфетная и обеденный зал на 24 посадочных места. В буфетной установлены: трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, сухожарочный шкаф для прокаливания столовых приборов, стеллажи для хранения чистой посуды, рабочий стол.

Обработка сырых и готовых продуктов осуществляется отдельно в соответствующих цехах. В каждом цехе имеется подводка холодной и горячей воды, установлены ванны и металлические столы для обработки продуктов и раковины

для обработки рук.

В производственных помещениях оборудована приточно-вытяжная вентиляция. Оборудована локальная система вентиляции от оборудования (плиты, моечных ванн), являющихся источником повышенных выделений тепла, газов, влаги. На момент обследования находится в рабочем состоянии.

Столовая оснащена достаточным количеством технологического оборудования.

Имеются условия для обработки яйца, для обработки яйца выделены промаркированные ёмкости. Используемое для обработки яйца моющее средство с дезинфицирующим эффектом «Део-хлор Люкс» разрешено органами госсанэпидслужбы, средство используется в соответствии с прилагаемой инструкцией.

Для контроля температуры горячих блюд имеется термометр.

Готовые кулинарные изделия изготавливаются непосредственно перед подачей, хранение готовых кулинарных изделий не осуществляется.

Для раздачи готовых блюд используют чистый, в достаточном количестве инвентарь, чистую сухую посуду и приборы.

Процедура № 3 Определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля

Планом ХАССП определен перечень критических контрольных точек:

- ККТ № 1 - приемка сырья
- ККТ № 2 - хранение сырья
- ККТ № 3 - производство готового продукта
- ККТ № 4 - реализация готовых блюд

Разработаны процедуры мониторинга (для каждой критической контрольной точки) для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений.

Процедура № 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.

Контроль за поступающим продовольственным сырьем и пищевыми продуктами осуществляется ответственным лицом, в т.ч. за наличием сопроводительных документов подтверждающих происхождение, качество и безопасность продукта

Представлена Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, утверждённая Директором ГАУ «Первоуральский ПНИ» Шенгуром Н.В. 10.01.2018 г.

Представленная Программа требует корректировки с введением действующих нормативных документов:

- ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки
- ТР ТС 022-2011 Пищевая продукция в части её маркировки
- ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей
- ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию
- ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции
- ТР ТС 027/2012 О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического, лечебного и диетического профилактического питания
- ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции
- Технический регламент Евразийского экономического союза 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции».

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, в том числе посредством проведения лабораторных испытаний за качеством пищевых продуктов, смывов за 2018 г., истекший период 2019 г. осуществлялся в соответствии с представленной программой производственного контроля по договору №11/872 от 10.01.2018 г., 11/627 от 01.01.2019 г. на базе ИЛЦ Первоуральского Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда», аттестат аккредитации №РОСС RU.0001.510229, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 19.04.2016 г. Производственный лабораторный контроль за качеством пищевых продуктов, смывов проводится в полном объеме, в соответствии с программой производственного контроля, неудовлетворительных проб не выявлено.

Ежедневно членами бракеражной комиссии проводится бракераж готовой продукции с отметкой в журнале.

В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи отбираются суточные пробы от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточных проб проводится в специально выделенные промаркированные стеклянные банки с плотно закрывающимися крышками. Пробы хранятся в отдельном холодильном шкафу в цехе готовой продукции в течение 48 часов, на момент обследования температура в холодильнике плюс 5°C.

Процедура № 5 Проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Столовая оборудована достаточным количеством технологического и холодильного оборудования.

В холодном цехе, кондитерском цехе установлены бактерицидные лампы, используемые в соответствии с инструкцией по эксплуатации, ведется Журнал учета работы бактерицидных ламп.

Процедура № 6 Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.

На предприятии имеется два вида документов:

1. нормативно - правовые документы (Федеральные законы, технические регламенты, санитарные нормы и правила и т.п.), международные и государственные стандарты.
2. внутренние документы:
 - должностные инструкции,
 - технологические и рабочие инструкции,
 - рецептуры, технологические карты,
 - учетные документы (журнал ежедневной регистрации параметров температуры и влажности, журнал учета температуры в холодильных и морозильных камерах, журнал здоровья, журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания, журнал учета работы бактерицидной лампы, журнал контроля за качеством готовой пищи (бракеражный), график проведения генеральных уборок, график проведения текущих уборок, протоколы лабораторных испытаний).

Все журналы пронумерованы и прошиты, ведутся регулярно.

Процедура № 7 Соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции.

Пищевые продукты и продовольственное сырье поступают в организацию по договору поставки пищевых продуктов на транспорте поставщиков. На момент обследования транспортных средств, предназначенных для перевозки пищевых продуктов, на территории столовой не было. Загрузочная оборудована навесом.

Продукты хранятся в таре производителя.

Хранение сыпучих продуктов, бакалейных изделий, консервированных продуктов, чая осуществляется в складских подвальных помещениях, оборудованных стеллажами, поддонами, изготовленными из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции. При хранении пищевой продукции соблюдается требование товарного соседства.

Складские помещения оборудованы гигрометрами психрометрическими, журнал ежедневной регистрации параметров температуры и влажности ведется. Холодильные и морозильные камеры оборудованы термометрами. Журнал учета температуры в холодильных и морозильных камерах ведется ежедневно.

На момент обследования температура в морозильной камере минус 18 градусов Цельсия, что соответствует условиям хранения мяса мороженого. В холодильной камере температура плюс 2 градуса Цельсия, что соответствует условиям хранения находившейся пищевой продукции.

Хлеб хранится в специально выделенном помещении. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся на разных стеллажах. Уборку оборудования проводят в соответствии с требованиями санитарных правил: имеются промаркированные щетка и емкость для разведения уксусной эссенции, ветошь хранится в специально отведенной промаркированной емкости.

Пищевые отходы собираются в специально промаркированную тару (ведра с крышками). Мытье тары для пищевых отходов осуществляется в специально выделенном месте.

Не поддерживается процедура № 7 Соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции: - Нарушаются условия хранения пищевой продукции: на момент обследования 20.03.2019г. в складском помещении при температуре согласно показаниям гигрометра психрометрического ВИТ-1 плюс 17 градусов Цельсия и влажности воздуха 95 % осуществлялось хранение яблок свежих производитель СПК «Знамя Ленина» 353, Российская Федерация, Краснодарский край, Щербинский район, станция Старощербинская, ул. Красная, 119, урожай 2018 г., дата упаковки 12.03.2019 г., согласно информации на маркировке производителя хранить при температуре от плюс1 до плюс 5 градусов Цельсия 45 суток (фотоматериал № 1).

Процедура № 8 Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции

Стены в производственных цехах облицованы кафельной плиткой, потолки побелены, полы - метлахская плитка. В складских помещениях стены побелены, частично покрашены, потолки побелены, полы – каменные, частично покрыты линолеумом..

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара, выполнены из материалов, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

При работе технологического оборудования исключается возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов. Технологическое оборудование и разделочный инвентарь имеются в достаточном количестве, закреплены за каждым цехом и имеют специальную маркировку. Посуда с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную с поврежденной эмалью не используются.

Бьющихся предметов, зеркал, комнатных растений в производственных цехах нет.

Процедура № 9 Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

Журнал здоровья и осмотра сотрудников имеется, ведется регулярно.

Штат сотрудников – 13 человек, из них 13 женщин. Для сотрудников оборудованы отдельный туалет с раковиной

для мытья рук, раздевалка, в которой предусмотрены условия для раздельного хранения санитарной и домашней одежды. Работники предприятия обеспечены спец. одеждой, стирку осуществляет в собственной прачечной психонтерната. Представлено 13 личных медицинских книжек сотрудников столовой. Все книжки установленного образца, задолженностей по медицинским осмотрам, профилактическим прививкам против инфекционных заболеваний и прохождению гигиенического обучения и аттестации нет.

На момент обследования работники цехов соблюдают правила личной гигиены, работают в специальной одежде, волосы подбирают под колпак или косынку, работают без украшений, ногти коротко острижены.

Процедура № 10 Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Инструкция по поддержанию санитарного содержания производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря имеются.

Инструкции по приготовлению и использованию моющих и дезинфицирующих средств имеются.

Представлены графики проведения генеральных уборок, текущих уборок производственных помещений, санитарной обработки технологического оборудования.

Столовая оснащена достаточным количеством столовой и кухонной посуды. Столовая посуда обрабатывается на посудомоечной машине. На случай поломки ПММ в моечном отделении установлено пять моечных ванн. Инструкции о правилах мытья посуды имеются.

Имеется достаточный запас моющих и дезинфицирующих средств. Инструкции по приготовлению и применению моющих и дезинфицирующих средств на рабочих местах имеются. Представлены сертификаты соответствия и методические указания по применению на все используемые препараты (Део-хлор Люкс).

На момент обследования 22.03.2019 г. используется дезинфицирующее средство Део-Хлор Люкс, согласно протоколу лабораторных испытаний № 7331 от 25.03.2019 г., проведенных испытательных лабораторным центром ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» аттестат № РОСС. RU. 0001. 510272, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 27.03.2015г., и экспертному заключению по результатам лабораторных испытаний № 7331 от 25.03.2019 г., выданным органом инспекции в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710069 от 28.07.2015г., дезинфицирующее средство «Део-Хлор Люкс» рабочий раствор 0,015 %, дата изготовления 22.03.2019 г. в 08ч.00мин. объем партии 80 л, не соответствует Инструкции № 18/3 по применению средства Део-Хлор Люкс производства фирмы «ДЕО» Россия для дезинфицирующих средств по показателю массовая доля активного хлора:

по результатам лабораторных испытаний 0,034 % при величине допустимого уровня 0,014-0,016 %.

Уборочный инвентарь выделен отдельный для каждого цеха, промаркирован, хранится в специально выделенном помещении. Для уборки туалетов выделен отдельный инвентарь, имеющий маркировку. Текущая уборка проводится ежедневно, своевременно и по мере необходимости.

Просушивание кухонной посуды и разделочного инвентаря осуществляется в опрокинутом виде на стеллажах. Для мытья кухонной посуды используются щетки. В моечной кухонной посуды имеется инструкции о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов моющих и дезинфицирующих средств, для контроля температуры воды, используемой для мытья кухонной посуды и разделочного инвентаря, используется термометр. В конце смены производится дезинфекция всей столовой посуды и приборов средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

Мероприятия по дезинсекции и дератизации в 2018 г.. осуществлялись ООО «Май» по договору № 6 от 09.01.2018 г., в 2019 г. по договору № 56 от 18.12.2018 г. Представлены акты предварительного обследования объекта, акты производственного контроля дезинсекционных мероприятий, акты производственного контроля дератизационных мероприятий, акты приёмки работ, связанных с проведением дезинфекционных работ на объектах, акты производственного контроля дезинсекционных работ, акты производственного контроля дератизационных мероприятий. за 2018 г и истекший период 2019 г.

Процедура № 11 Ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Ежедневно ведется бракераж готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов, изготовленных предприятием, результаты бракеража регистрируются в бракеражном журнале. Журнал ведется на бумажном носителе.

Представлены результаты производственного лабораторного контроля выпускаемой продукции в виде протоколов лабораторных испытаний

Процедура № 12 Прослеживаемость пищевой продукции.

Отсутствуют документы на пищевые продукты, обеспечивающие прослеживаемость: не представлены товаросопроводительные документы от производителя реализуемой пищевой продукции до поставщика:

- Масло "Крестьянское" масло сливочное сладко-сливочное несоленое «Крестьянское», производитель ООО «Меркурий» Российская Федерация, Челябинская область, 545084, г.Челябинск, ул. 250-летия Челябинска, д. 73 кв. 6;
- яблоки производитель производитель СПК «Знамя Ленина» 353, Российская Федерация, Краснодарский край, Щербинский район, станция Старощербинская, ул. Красная, 119, дата у урожай 2018 г., дата упаковки 12.03.2019 г.;
- свинина в п/тушках I кат. замороженная, производитель ООО «АПК «АгроФуд» (РФ, Белгородская область, г.Губкин, промплощадка ЛГОКа промзона);

- сыр Голландский 45% жирности, производитель ЗАО «Каменский маслосыркомбинат», 658700, Российская Федерация, Алтайский край, г. Камень на Оби, ул. Каменская, д. 152.

Организовано пятиразовое питание: завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин. Меню составляется ежедневно на следующий день, не повторяется. Разработано 7-ми дневное меню, согласно которому составляется ежедневное меню на каждый день, не повторяется. Приготовление блюд осуществляется по общему столу № 15 и диетическим столам №№ 5, 9, 10. Каждые 10 дней шеф-повар проводит подсчет калорийности суточного рациона питания с последующим выведением среднего значения калорийности за месяц, который составлял в 2018г. 3337-3550 ккал. Среднесуточные продуктовые наборы для организации питания и пищевой ценности продуктовых наборов соответствуют требованиям Постановления Правительства Свердловской области № 1037-ПП от 06.11.2015г. «Об утверждении норм питания в организациях социального обслуживания Свердловской области, нормативов обеспечения мягким инвентарем и площадью жилых помещений при предоставлении социальных услуг организациями социального обслуживания Свердловской области». Ежедневно проводится витаминизация с помощью пакетированной аскорбиновой кислоты, которая добавляется в третьи блюда (компот), из расчета 80 мг на одного человека запас витамина «С» имеется.

В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи отбираются суточные пробы от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточных проб проводится медицинской сестрой в специально выделенные промаркированные стеклянные банки с плотно закрывающимися крышками. Пробы хранятся в отдельном холодильнике в течение 48 часов, на момент обследования температура в холодильнике плюс 5°C.

При проведении внеплановой выездной проверки в отношении Государственного автономного стационарного учреждения социального обслуживания населения Свердловской области "Первоуральский психоневрологический интернат", на объекте Столовая ГАУ "Первоуральский ПНИ", по адресу: 623103, Свердловская область, г. Первоуральск, ул. Крылова, 98, были выявлены нарушения требований нормативных документов:

№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья ФЗ №52	дата выявления и содержание нарушения
1.	ТР ТС 021/2011 СП 2.1.2.3358-16	ст. 5 п. 3 ст. 10 п. 1 ст. 10 п. 2 ст. 10 п. 3 пп. 12 ст. 11 п. 1 7.1	ст.15 п.5	Не поддерживается процедура №12 Прослеживаемость продукции. Отсутствуют документы на пищевые продукты, обеспечивающие прослеживаемость: не представлены товаросопроводительные документы от производителя реализуемой пищевой продукции до поставщика:- Масло "Крестьянское" масло сливочное сладко-сливочное несоленое «Крестьянское», производитель ООО «Меркурий» Российская Федерация, Челябинская область, 545084, г.Челябинск, ул. 250-летия Челябинска, д. 73 кв. 6; - яблоки производитель производитель СПК «Знамя Ленина» 353, Российская Федерация, Краснодарский край, Щербинский район, станция Старощербинская, ул. Красная, 119, дата у урожай 2018 г., дата упаковки 12.03.2019 г.; -свинина в п/тушках 1 кат. замороженная, производитель ООО «АПК «АгроФуд» (РФ, белгородская область, г.Губкин, промплощадка ЛГОКа промзона); - сыр Голландский 45% жирности, производитель ЗАО «Каменский маслосыркомбинат», 658700, Российская Федерация, Алтайский край, г. Камень на Оби, ул. Каменская, д. 152.
2	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 033/2013	ст.7 п.1 ст.7 п.2 ст.7 п.5 ст. 10 п.1 ст. 10 п.2 ст. 10 п.3 пп.1 ст. 11 п.1 ст. 13 п. 1 ст.20 п.1 ст. 7 ст. 35		Не поддерживается процедура № 1 Выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции. На момент обследования 22.03.2019 г. потребителю реализовывалась пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов, а именно: согласно протоколу лабораторных испытаний № 7335 от 27.03.2019 г., проведенных испытательных лабораторным центром ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» аттестат № РОСС. RU. 0001. 510272, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 27.03.2015г. и экспертному заключению по результатам лабораторных испытаний № 7335 от 27.03.2019 г. выданным органом инспекции в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710069 от

	СП 2.1.2.3358 -16	7.1		<p>28.07.2015г. Суп из овощей с мясом, дата изготовления 22. 03.2019 г. в 12 ч. 00 мин., срок годности 6 ч., объём партии 393 порц., изготовитель Столовая ГАУ "Первоуральский ПНИ", 623103, г. Первоуральск, Динас, ул. Крылова, 98, условия хранения плюс 4 градуса Цельсия плюс/минус 2 градуса Цельсия, не соответствует требованиям Приложения 2 п. 1.8 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов» по показателю: КМАФАнМ – по результатам лабораторных испытаний обнаружено $5,0 \times 10^3$ (при норме не более 5×10^2).</p> <p>На момент обследования 22.03.2019 г. потребителю реализовывалась пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов, а именно:</p> <p>согласно протоколу лабораторных испытаний № 7492 от 09.04.2019 г., проведенных испытательных лабораторным центром ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» аттестат № РОСС. RU. 0001. 510116, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 25.12.2015г. и экспертному заключению по результатам лабораторных испытаний № 7492 от 09.04.2019 г. выданным органом инспекции в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710069 от 28.07.2015г. " Масло "Крестьянское" масло сливочное сладко-сливочное несоленое «Крестьянское»" (производитель ООО «Меркурий» 454084, г. Челябинск, ул. 250-летия Челябинска, 73, кв.6) в результате лабораторных испытаний по оценке подлинности в соответствии с МУ 4.1/4.2.2484-09 «Методические указания. Методы контроля. Химические и биологические факторы. Оценка подлинности и выявление фальсификации молочной продукции» (утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Г.Г. Онищенко 11 февраля 2009 г.) не соответствует выявленному наименованию. Вкус и запах как органолептические показатели идентификации масла сливочного, не соответствуют требованиям, установленным п. 5.1.3. ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия», приложением 3 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (результат испытаний: невыраженные сливочный вкус и привкус пастеризации, с посторонним привкусом и запахом растительных жиров). Жирно-кислотный состав жировой части данной продукции не соответствует жирно-кислотному составу молочного жира коровьего молока, установленному требованиями МУ 4.1/4.2.2484-09 «Методические указания. Методы контроля. Химические и биологические факторы. Оценка подлинности и выявление фальсификации молочной продукции»: в жировой части данного образца присутствуют бета-ситостерин, кампестерин, стигмастерин. Выявлена фальсификация: использование не молочных видов сырья, добавление растительных масел. Таким образом, нарушены требования по составу использованного сырья, установленные статьей 5 раздела II Технического регламента Таможенного Союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), п.п. 5.1.7., 5.2.2. ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия».</p>
3.	<p>ТР ТС 021/2011</p> <p>СП 2.1.2.3358 -16</p>	<p>ст. 10 п. 1 ст. 10 п. 3 пп. 7 ст. 11 п. 1 ст. 13 п. 4 ст. 17 п. 7 ст. 20 п. 1 7.1</p>	<p>ст.15 п.5</p>	<p>Не поддерживается процедура № 7 Соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции:</p> <p>- Нарушаются условия хранения пищевой продукции:</p> <p>на момент обследования 20.03.2019г. в складском помещении при температуре согласно показаниям гигрометра психрометрического ВИТ-1 плюс 17 градусов Цельсия и влажности воздуха 95 % осуществлялась хранение яблок свежих производитель СПК «Знамя Ленина» 353, Российская Федерация, Краснодарский край, Щербинский район, станция Старощербинская, ул. Красная, 119, урожай 2018 г., дата упаковки 12.03.2019 г., согласно информации на маркировке производителя хранить при температуре от плюс 1 до плюс 5 градусов Цельсия 45 суток (фотоматериал № 1).</p>

4.	ТР ТС 021/2011 СП 2.1.2.3358 -16	ст.10 п1 ст.10 п.2 ст.10 п.3 пп.10 ст. 11 п.3 7.1		<p>Не поддерживается Процедура № 10 Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.:</p> <p>На момент обследования 22.03.2019 г. используется дезинфицирующее средство Део-Хлор Люкс, согласно протоколу лабораторных испытаний № 7331 от 25.03.2019 г., проведенных испытательных лабораторным центром ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» аттестат № РОСС. RU. 0001. 510272, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 27.03.2015г. и экспертному заключению по результатам лабораторных испытаний № 7331 от 25.03.2019 г. выданным органом инспекции в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710069 от 28.07.2015г. дезинфицирующее средство «Део-Хлор Люкс» рабочий раствор 0,015 %, дата изготовления 22.03.2019 г. 08ч.00мин. объем партии 80 л. не соответствует Инструкции № 18/3 по применению средства Део-Хлор Люкс производства фирмы «ДЕО» Россия для дезинфицирующих средств по показателю массовая доля активного хлора: по результатам лабораторных испытаний 0,034 % при величине допустимого уровня 0,014-0,016 %.</p>
----	--	--	--	---

Ф.И.О., должности лиц, допустивших выявленные нарушения:

- Директор Шенгур Николай Вячеславович,
- шеф-повар Данилова Анжелика Николаевна.

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

Шенгур Николай Вячеславович *Шенгур Николай Вячеславович*

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

Прилагаемые документы

Фотоотчет №1 на 3л.

Фотоотчет №2 на 2л.

Протоколы отбора проб от 22.03.2019г., 25.03.2019г.

Протоколы лабораторных испытаний № 3151, №7329, №7331 от 25.03.2019г., №3150, №7332, №7333, №7334, №7335 от 27.03.2019г., №7330 от 29.03.2019г., №3607, №3608 от 01.04.2019г., №7307, №7336 от 02.04.2019г., №3492 от 09.04.2019г., № 7335 от 27.03.2019 г., № 3492 от 09.04.2019 г., № 3493 от 08.04.2019 г., № 7330 от 29.03.2019 г., № 7331 от 25.03.2019 г., № 7332 от 27.03.2019 г., № 7336 от 02.04.2019 г., № 7333, 7334 от 27.03.2019 г., № 7335 от 27.03.2019 г., № П-3151 от 25.03.2019 г., № П-3150 от 27.03.2019 г., № 7329 от 25.03.2019 г.

Экспертные заключения по результатам лабораторных испытаний № 7335 от 27.03.2019 г., № 7330 от 29.03.2019 г., № 7332 от 27.03.2019 г., № 7336 от 02.04.2019 г., № 7333, 7334 от 27.03.2019 г., № 7335 от 27.03.2019 г., № П-3151 от 25.03.2019 г., № П-3150 от 27.03.2019 г., № 7329 от 25.03.2019 г., № 7331 от 25.03.2019 г., № 3492 от 09.04.2019 г.

Предписание об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований от 12.04.2019 № 66-11-04/

Предписание об устранении выявленных нарушений требований технических регламентов от 12.04.2019 № 66-11-04/

19.04.2019
19.04.2019

Предписание о разработке программы мероприятий по предотвращению причинения вреда от 12.04.2019 г. № 66-11-04/

Подписи лиц, проводивших проверку:

Заместитель начальника ТО

Главный специалист-эксперт

Ведущий специалист-эксперт

Специалист-эксперт

Специалист-эксперт

Специалист-эксперт

Специалист-эксперт

Главный специалист-эксперт

Главный специалист-эксперт

Белякова Людмила Евгеньевна
Чупина Наталия Леонидовна
Проскуряков Вадим Викторович
Носов Никита Васильевич
Медведева Елена Владимировна
Панышин Александр Алексеевич
Медведева Валерия Игоревна
Никифорова Анастасия Викторовна
Максимова Елена Ивановна

Белякова Людмила Евгеньевна

Чупина Наталия Леонидовна

Проскуряков Вадим Викторович

Носов Никита Васильевич

Медведева Елена Владимировна

Панышин Александр Алексеевич

Медведева Валерия Игоревна

Никифорова Анастасия Викторовна

Максимова Елена Ивановна

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

директор Шенгур Николай Вячеславович

Шенгур Николай Вячеславович
по завершению
13.05.15.03.19

Шенгур Николай Вячеславович

12.04. 2019г.

Шенгур Николай Вячеславович

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: