

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 Воронежской области

Место составления акта: Территориальный отдел Управления
Федеральной службы по надзору в сфере в сфере защиты
прав потребителей и благополучия человека по Воронежской
области в Новоусманском, Верхнехавском, Панинском,
Рамонском районах
Воронежская область, с. Новая Усмань, ул. Ленина, д.305

«13» октября 2017г.
(дата составления акта)
16ч.00мин.-16ч.45мин.
(время составления акта)

**АКТ ПРОВЕРКИ № 00322-12
(плановый)
от 13.10.2017г.**

Юридическое лицо Бюджетное учреждение Воронежской области «Рамонский дом интернат для престарелых и инвалидов»

по адресу: Воронежская область, Рамонский район, р.п. Рамонь, ул. Космонавтов, д. 105

на основании распоряжения врио. руководителя Управления Роспотребнадзора по Воронежской области Ласточкиной Г.В. от "25 " сентября 2017г. N 00322-12 была проведена плановая выездная проверка в отношении: бюджетного учреждения Воронежской области «Рамонский дом интернат для престарелых и инвалидов», сокращенное наименование БУ ВО «Рамонский дом интернат», юридический адрес и место нахождения: Воронежская область, Рамонский район, р.п. Рамонь, ул. Космонавтов, д. 105, тел. 8(47340)2-12-63, ОГРН 1023601534307, ИНН 3625003579. Устав, утвержденный приказом Департамента труда и социального развития Воронежской области № 2291/ОД от 27.09.2011г. Дата регистрации 26.01.1999г. в Администрации Рамонского района Воронежской области №339. Свидетельство о внесении записи в ЕГРЮЛ от 22.11.2011г. Межрайонной инспекции ФНС №12 по Воронежской области. Свидетельство о постановке на учет юридического лица в налоговом органе по месту ее нахождения, дата постановки на учет 04.01.1991г. в Межрайонной инспекции ФНС № 1 по Воронежской области. КПП 362501001.

Дата и время проведения проверки

С 10-00 час. до 18-00 час. 02.10.2017г. Продолжительность 8 часов

С 10-00 час. до 15-00 час. 02.10.2017г. Продолжительность 5 часов


Общая продолжительность проверки: 2 рабочих дня, 13 рабочих часов

Акт составлен: в Территориальном отделе Управления Федеральной службы по надзору в сфере в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Воронежской области в Новоусманском, Верхнехавском, Панинском, Рамонском районах, с. Новая Усмань, ул. Ленина, д. 305

С копией распоряжения о проведении проверки ознакомлен:

Директор БУ ВО «Рамонский дом интернат для престарелых и инвалидов»

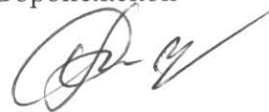
Моловцев Сергей Эдуардович


подпись

«26» сентября 2017г. 10ч.- 00мин.

Лицо, проводившее проверку: Чигодаева Эльмира Нагимовна - ведущий специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Воронежской области в Новоусманском, Верхнехавском, Панинском, Рамонском районах

Привлекались в качестве представителя экспертной организации: Дробышева Татьяна Анатольевна – главный врач филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Воронежской области» в Новоусманском, Верхнехавском, Панинском, Рамонском районах, Апивалова Юлия Петровна – врач-эпидемиолог филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Воронежской



области» в Новоусманском, Верхнехавском, Панинском, Рамонском районах, Бородина Наталия Александровна – фельдшер лаборанта филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Воронежской области» в Новоусманском, Верхнехавском, Панинском, Рамонском районах (аттестат аккредитации - RA.RU.710018 от 04.06.2015г. выдан Органом аккредитации -РОСАККРЕДИТАЦИЯ)

При проведении проверки присутствовал директор БУ ВО «Рамонский дом интернат для престарелых и инвалидов» Моловцев Сергей Эдуардович.

Паспортная часть:

Группа предприятия коммунальные объекты
(таблица №18, формы статистической отчетности №18)

Тип предприятия предоставление социальных услуг
(перечень №1 таб. №18 формы статистической отчетности №18)

Вид деятельности, подвид деятельности предоставление социальных услуг с обеспечением проживания, ОКВЭД 85.31.
(отраслевая принадлежность в соответствии с ОКВЭД)

Категория бизнеса бюджетное учреждение

Форма собственности государственная

Действие предприятия во времени постоянно- действующее
(постоянно-действующие, сезонные)

Режим работы предприятия круглосуточный
(односменный, двухсменный, круглосуточный, 7, 6, 5 дней в неделю)

Группа санитарно-эпидемиологического благополучия 2
(в соответствии п.4.2.1 МУ 5.1.661-97 «Система оценки и контроля качества деятельности центров госсанэпиднадзора и структурных подразделений центров»:

Санитарно-эпидемиологическая (гигиеническая) значимость объекта надзора (контроля) средняя

В ходе проведения проверки установлено, в том числе выявлены нарушения обязательных требований:

1. выявлены нарушения санитарно-эпидемиологических требований к эксплуатации общественных помещений, зданий, строений: в помещении изолятора для женщин на потолке следы течи, поверхность стен с множественными дефектами – краска местами вздулась и отлетела от стен, штукатурка на потолке и стенах местами отвалилась, что делает невозможной проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств, что является нарушением ст. 11, ст. 24 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ от 30.03.1999г., п. 4.2. раздела I СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность», п.5.1 СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания». Ответственный за нарушение: Бюджетное учреждение Воронежской области «Рамонский дом интернат для престарелых и инвалидов».

2. выявлены нарушения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения в специально оборудованных местах (столовой):

- стеклянные банки для отбора и хранения суточных проб приготовляемых блюд закрыты пластмассовыми крышками, которые не выдерживают требуемого кипячения в течение 5 минут, что является нарушением требований ст. 11, ст. 17 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999г., п. 14.14. СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»;

- санитарная обработка технологического оборудования не проводится по мере загрязнения (не очищены от загрязнений электроплиты) ст. 11, ст. 17 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999г., п. 5.11. СП

2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»; Ответственный за нарушение директор БУ ВО «Рамонский дом интернат для престарелых и инвалидов» Моловцев Сергей Эдуардович.

Бюджетное учреждение Воронежской области «Рамонский дом интернат для престарелых и инвалидов», осуществляет свою деятельность на основании Устава, утвержденного приказом Департамента труда и социального развития Воронежской области № 2291/ОД от 27.09.2011г. Свидетельство о постановке на учет Российской организации в налоговом органе по месту нахождения на территории Российской Федерации, дата постановки юридического лица на учет 04.01.1991г., ИНН-3625003579. Свидетельство о внесении записи в Единый государственный реестр юридических лиц от 22.11.2011г. ОГРН 1023601534307.

Медицинская деятельность осуществляется на основании лицензии № ЛО-36-01-111734 от 21.03.2014г. (срок действия - бессрочно), выданной Департаментом здравоохранения Воронежской области. Виды медицинской деятельности: при оказании доврачебной медико-санитарной помощи по лечебному делу, сестринскому делу, медицинскому массажу, физиотерапии, медицинским осмотрам (предрейсовым, послерейсовым); при оказании специализированной медико-санитарной помощи по гериатрии, неврологии, офтальмологии, психиатрии, стоматологии терапевтической, хирургии, при оказании специализированной медицинской помощи по диетологии.

Лицензия на пользование недрами серии ВРЖ №00242, выдана Департаментом по недропользованию по Центральному Федеральному округу 23.09.2009г., сроком действия до 01.09.2019г. санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии пользования недрами для добычи подземных вод для хозяйственно-питьевого и производственного назначения государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам выданное Управлением Роспотребнадзора по Воронежской области от 27.01.2012г. №36.ВЦ.40.000.Т.003465.01.12.

Свидетельство о государственной регистрации права (оперативное управление) на главный жилой корпус от 03.07.2012г.

Фактический адрес БУ ВО «Рамонский дом интернат»: Воронежская область, Рамонский район, р.п. Рамонь, ул. Комсомольская, д. 105.

Юридический адрес БУ ВО «Рамонский дом интернат»: Воронежская область, Рамонский район, р.п. Рамонь, ул. Комсомольская, д. 105.

Класс учреждения по степени воздействия на окружающую среду – не требуется

(В соответствии с СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03 «Санитарно-защитные зоны (СЗЗ) и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов»: 1 класс, 2 класс, 3 класс, 4 класс, 5 класс, не требуется)

Территория учреждения. Общая площадь земельного участка составляет 5,56га, участок сухой, через него не проходят магистральные инженерные коммуникации сельского назначения. Здания учреждения не располагаются на территории санитарно-защитных зон промышленных предприятий, производств, сооружений и иных объектов.

Территория участка огорожена по периметру забором высотой 2,5 м, озеленена, заасфальтирована, охраняемая, благоустроена. На земельном участке выделены следующие зоны: зона проживания, зона обслуживания, зона приема с карантинным отделением и изолятором, хозяйственная зона. У жилого корпуса оборудованы площадки для отдыха и беседки. На территорию имеется 1 въезд, оборудованный контрольно-пропускным пунктом с дежурным охранного предприятия. Подъезды и дорожки заасфальтированы, имеется наружное освещение территории. На территории дома интерната размещены 3-х этажный жилой корпус для постоянного проживания лиц пожилого возраста и инвалидов, в нем расположены столовая с пищеблоком, медицинский блок, библиотека, административные помещения; на хозяйственной зоне расположены котельная, гаражи, банно-прачечный комплекс, овощехранилище, хозяйственные постройки, помещения для временного нахождения трупов.

На территории хозяйственной зоны контейнерная площадка с твердым покрытием, на которой установлены 4 контейнера с крышками. Площадка ограждена с 3-х сторон, расстояние от контейнеров до края площадки 1,5 м. Мусоросборники не переполнены, территории вокруг контейнеров чистая. Вывоз твердых бытовых отходов организован по договору на оказание услуг по сбору бытовых отходов № 46 от 01.07.2017г. с ООО «Благоустройство Рамони»

Учреждение находится в ведомственном подчинении Департамента социальной защиты Воронежской области. Учреждение является некоммерческой организацией, оказывает социальные услуги в виде постоянного и временного (сроком до 6 мес.) и пятидневного в неделю проживания граждан пожилого возраста, инвалидов 1 и 2 группы (старше 18 лет), частично или полностью утративших способность к самообслуживанию и нуждающихся в постоянном уходе. В соответствии с Уставом учреждение предназначено для оказания социально-бытовых услуг, социально-медицинских, социально-психологических, социально-педагогических, социально-экономических и социально-правовых услуг.

Содержание одного проживающего в день в 2017г. составила 625 руб., в том числе стоимость 1 койко-дня по питанию составила 147 руб.

Укомплектованность штатами учреждения: всего 172,25 штатных единиц, физических лиц 120 чел., в том числе медицинское обслуживание по штату 83,5 ед., физических лиц – 53 чел, организация питания 18 ед., физических лиц – 17 чел..

БУ ВО «Рамонский дом интернат» эксплуатируется с 1973г., рассчитан на 260 человек. На день проверки проживают 227 человек от 40 до 106 лет – мужчины и женщины, из них в отделении милосердия – 150 чел, в том числе лежачих и органиченных в движении – 150 чел. Жилой корпус дома интерната общей площадью 6390 кв.м., тип расположения помещений проживания – коридорный, оборудованы два пассажирских и один грузовой лифт. Входы в корпус и коридоры имеют пандусы. В соответствии с проектом число одноместных комнат проживания составляет 55, 2-х местных – 79, 3-х местных – 23. Площадь одноместных комнат 10,2 кв.м., 2-х местных комнат 12,4 кв.м., 3-х местных комнат – 15,4 кв.м. Всего в доме интернате организовано 2 отделения милосердия по 25 чел. каждое и одно общее отделение, в котором проживает 77 человек.

Учреждение обеспечено централизованным водоснабжением от существующих водопроводных сетей из 2-х собственных скважин, расположенных на территории интерната. Горячее водоснабжение и отопление от собственной котельной на газовом топливе организовано в жилом корпусе, пищеблоке, банно-прачечном корпусе. Скважины и водонапорная башня расположены на расстоянии 30м от забора, ограждены, территория первого пояса ЗСО спланирована для отвода поверхностного стока за ее пределы. Оголовки скважин расположены в павильоне подземного типа, загерметизированы, с учетом предотвращения возможности загрязнения питьевой воды. Скважины оборудованы кранами для отбора проб воды, аппаратурой для контроля соответствия фактического дебита, что соответствует санитарным правилам. В изоляторе установлена емкость – резерв горячей воды с подогревом. По результатам исследования питьевой воды по микробиологическим, санитарно-химическим и радиологическим показателям в ходе производственного контроля установлено, что питьевая вода 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».

Очистные сооружения расположены за территорией дома интерната на расстоянии 500м. Следов растекания стоков по территории учреждения не установлено.

Отопление учреждения и горячее водоснабжение осуществляется от собственной котельной, работающей на газовом топливе. Котельная расположена в отдельно стоящем здании хозяйственной зоны и удалена от жилого корпуса на 100м. В качестве нагревательных приборов применяются отопительные радиаторы. Вентиляция естественная через форточки, принудительная вытяжная вентиляция - в производственном цехе пищеблока, в гладильной, в туалетах. Параметры микроклимата соответствуют требованиям санитарных правил (протоколы лабораторных испытаний прилагаются). Электроснабжение от существующих энергосетей, кроме того имеется генератор электроэнергии на случай прекращения подачи электроэнергии. Освещение помещений совмещенное, естественное через оконные проемы, искусственное представлено люминесцентными лампами. Освещение вторым светом допущено в складе для пищевых продуктов и инвентарном складе.

Отделка помещений выполнена: стены покрашены водостойкой краской, полы покрыты линолеумом, потолок побелен. Стены в санитарно-гигиенических помещениях облицованы

керамической плиткой. Покрытие полов в санитарно-гигиенических помещениях (умывальных, туалетах, душевых, постирочной) влагостойкое, легко моющееся, поверхность шероховатая, имеются резиновые коврики.

Стены производственных и складских помещений пищеблока облицованы глазурованной плиткой на высоту 1,8 м и допускают систематическую очистку и влажную обработку с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Проживающие в интернате находятся на диспансерном наблюдении, получают амбулаторное лечение и по показаниям – стационарное лечение. 77 человек вовлечены в трудовую деятельность по самообслуживанию, уборке территории. Все проживающие в интернате имеют медицинскую карту с выпиской из истории болезни, сведениями о результатах исследования на туберкулез, при поступлении результаты исследования на группу возбудителей кишечных инфекций, яйца гельминтов, дифтерию, ИППП, данными о профилактических прививках и справкой об эпидокружении.

Оборудование жилых комнат: стационарные кровати, встроенные шкафы, тумбочки, столы (комоды) по числу проживающих. Санитарные узлы находятся в каждом блоке в количестве 1 туалет мужской на 2 кабинки, 1 туалет женский на 2 кабинки, комната обработки уборочного инвентаря с душевым поддоном, в отделении милосердия – душевая с условиями помывки больных на колясках.

В каждом отделении имеется гостиная, оборудованная мягкой мебелью и телевизором.

В составе помещений культурно-массового обслуживания имеются: актовый зал со сценой на 150 мест, библиотека с читальным залом, музей, молельная комната. В доме интерната на 3 этаже оборудована парикмахерская, где установлена умывальная раковина, 2 стола, стулья. Проводится стрижка и бритье проживающих. Используются одноразовые бритвенные станки. Для дезинфекции имеются промаркированные емкости с дезраствором, запас одноразовых бритвенных станков, лезвий, ножниц достаточный.

В доме интернате выделено помещение для мелкого ремонта белья (2 швейные машинки и оверлок). Хранение чистого белья проводится в отдельном помещении на стеллажах, помещение чистое, поверхность стеллажей гладкая, имеется возможность влажной уборки.

В помещении для временного хранения трупов установлен кондиционер.

Карантинно-приемное отделение площадью 142 кв.м, изолятор состоит из 3 палат на 9 коек, раздаточной, туалета; карантинное отделение состоит из палаты на 3 койки, раздаточной, санитарной комнаты, душевой.

Банно-прачечный комплекс расположен в отдельно стоящем одноэтажном здании. В его состав входят склад чистого белья, банное отделение, прачечная, дезинфекционная камера. Банное отделение построено по типу санпропускника, имеет раздевальное помещение, помывочная на 3 душесетки, комната для сбора грязного белья. Смена постельного и нательного белья проводится по графику 1 раз в 7 дней, для лежачих – по мере необходимости. Для помывки имеется достаточное количество тазов, мочалок, которые обрабатываются кипячением. Для нетранспортабельных пациентов применяются памперсы. Памперсы поставляют централизованно, запас достаточный. Имеется противопедикулезная укладка, которая укомплектована полностью, средство против педикулеза Форсайт Антивошь. Все проживающие осматриваются на педикулез в банные дни, результаты осмотра записаны в журнале. В 20014г. за 3 мес. педикулез не обнаружен.

Прачечная имеет 2 входа, в постирочной комнате установлены 3 стиральные машины производственного типа на 50 кг каждая для стирки белья проживающих, 4 бытовые стиральные машины-автомат для стирки санитарной одежды, полотенец, ванна для замачивания белья, сушильная камера и 2 гладильные машины. Поточность движения грязного и чистого белья соблюдена, перекреста потоков нет. Чистое белье хранится временно в чистой половине на столах, одежда персонала гладится вручную. При выдаче белья используются чистые холщовые мешки, транспортировка в спальный корпус проводится на специальных каталках.

В жилых корпусах выделены зоны для хранения моющих и дезсредств, уборочного инвентаря. В применении находится дезсредство Хлормисепт эконом, моющие средства - СМС, мыло, сода кальцинированная, пемолукс. Хранение упорядочено. Уборочный инвентарь



промаркирован, количество достаточное. Для текущей дезинфекции применяются 0,015% и 0,03% растворы Хлормисепта, что соответствует требованиям инструкции по применению.

Питание проживающих в интернате организовано на базе типового пищеблока, расположенном на 1 этаже и в цокольном этаже спального корпуса. Входы для персонала, проживающих и для приема пищевых продуктов отдельные. Режим питания четырехразовый: завтрак в 8-00 час, обед в 13-00 час, полдник в 16-00 час., ужин в 19-00 час. В столовой питаются ходячие проживающие в одну смену, в отделении милосердия оборудованы 2 буфетные для лежащих и трудно передвигающихся больных. Организовано лечебное питание для 227 человек, в том числе общий стол (ст. 15) для 115 чел, стол №5 для 83 чел., стол №9 для 29 чел. В столовой питаются 77 чел., в буфетных отделения милосердия питаются 150 чел.

Пищеблок оборудован централизованным водоснабжением, системами канализации хозяйственно-бытовой, производственной, оборудован центральным отоплением, приточно-вытяжной вентиляцией с механическим побуждением в варочном цехе и естественной вентиляцией. Горячее водоснабжение – от котельной интерната, резервное – от электрического проточного водонагревателя. Подача холодной и горячей воды предусмотрена ко всем производственным ваннам, умывальным раковинам. Светильники в производственных помещениях оснащены защитными плафонами вдали от технологического оборудования.

В состав производственных помещений входят: обеденный зал на 150 посадочных мест, варочный цех, овощной цех, мясорыбный цех, кондитерский цех, холодный цех, моечная столовой и кухонной посуды, кладовая суточного запаса продуктов, цех для резки хлеба, кладовая для хлеба, складские помещения, кабинет шеф повара, склад пустой тары, бытовое помещение персонала, санузел для персонала, душевая. Общая площадь помещений 513,54 кв.м. Перед обеденным залом установлена умывальная раковина на 4 крана, 1 рукосушилки. Буфетные в отделении милосердия, в изоляторе, в приемно-карантинном отделении состоят из помещения для раздачи пищи, моечной столовой посуды.

Отделка помещений: стены - плитка на всю высоту, потолки – покрашены, побелены, пол – покрыт плиткой. В состав складских помещений входят склад сухих продуктов, склад бакалейной продукции, склад с холодильной камерой для мяса и 2 ларя - холодильника для рыбы. Холодильного оборудования достаточно (8 единиц), продукция хранится по видам, все единицы оснащены термометрами для контроля температурного режима хранения. В складах для сухих продуктов установлены гигрометры психрометрические. Температура хранения пищевых продуктов соблюдается в соответствии с рекомендациями изготовителей и требованиями санитарных правил. Хранение скоропортящихся пищевых продуктов - при температуре +2-+5 град. С.

Хранение овощей проводится в овощехранилище, расположенном на территории интерната. Стены побелены известью, полы забетонированы, в овощехранилище оборудованы лари, поддоны, стеллажи. Имеется приточно-вытяжная вентиляция с механическим побуждением и естественная вентиляция. На момент проверки в овощехранилище осуществляется хранение картофеля, моркови, свеклы, лука, капусты урожая 2013г.

В варочном цехе пищеблока установлено технологическое оборудование: 2 шестисекционные электрические плиты, все исправны, 3 пищеварочных котла, электросковорода, 5 производственных столов, электрический привод для приготовления пюре, раковина для мытья рук. В мясо-рыбном цехе установлены две двухсекционные моечные ванны для мытья сырья и мытья рук, электрическая мясорубка, колода для разуба мяса (опилена, скреплена обручем, имеется подставка), производственные столы. Холодильная камера в нерабочем состоянии. В цехе для сырых овощей установлены 3 моечные ванны для мытья овощей, умывальная раковина, металлические стеллажи из нержавеющей стали, производственный стол и картофелеочистительная машина. В кондитерском цехе установлена тестомесильная машина, 2 жарочных шкафа, производственный стол. В холодном цехе оборудованы 2 холодильных шкафа, умывальная раковина, универсальная кухонная машина для измельчения овощей. Моечная для столовой посуды – установлены 5 моечных ванн с маркировкой объема воды, одна ванна для мытья емкостей для обработки столов. Моечная для кухонной посуды – установлены 2 моечные ванны, металлические стеллажи для хранения чистой кухонной посуды.



Отбор суточной пробы за 48 часов осуществляется в промаркированные емкости под крышками с указанием даты приготовления блюда. Хранение суточных проб организовано в мясо-рыбном цехе при температуре + 5 град С.

Санитарная обработка технологического оборудования, разделочного инвентаря проводится по мере его загрязнения и по окончании работы. Разделочный инвентарь имеет специальную маркировку и закреплен за каждым цехом. Разделочные доски, ножи промаркированы в соответствии с функциональным назначением, хранятся в подвешенном состоянии около рабочих мест. Для обработки посуды используются моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению. В моечном отделении вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Раздачу пищи производит повар, выделен халат с маркировкой "Для раздачи пищи". Обработка столовой, чайной посуды и столовых приборов проводится раздельно в следующей последовательности: при обработке столовой посуды проводится механическое удаление пищи и мытье посуды в первой мойке с обезжиривающими средствами в растворе с температурой воды 50 град. С, во второй мойке - с дезинфицирующими средствами, в третьей мойке - ополаскивание посуды проточной горячей водой с температурой 70 град. С, просушивание посуды на специальных решетках. Прожаривание столовых приборов проводится в металлических решетках на электроплите. Ветошь для мытья столов по окончании уборки кипятят в течение 15 минут, емкость промаркирована. Уборочный инвентарь для мытья полов в производственных цехах и обеденном зале выделен, промаркирован, хранится в отдельном помещении. Тряпки просушиваются на улице.

Санитарная обработка технологического оборудования, разделочного инвентаря, посуды проводится с применением моющих средств (Капля), чистящих (Сарма, Пемолукс, Санита), дезинфицирующих (Хлормисепт эконом). Запас средств достаточный (до 100 шт). Для мытья рук применяется жидкое мыло (Гаммасепт) и мыло в кусках.

Поставка продуктов питания организована централизованно поставщиками, на конкурсной основе. Транспортировка пищевых продуктов и сырья осуществляется на специальном транспорте поставщиков 1 раз в неделю, хлеб - ежедневно. Основные поставщики продукции: - ОАО «Хлебозавод №1», ООО «Прометей» (печенье, яблоки, бакалея), ООО Премиум», ООО «ПРОДАКШН ТРЭЙД», ООО «МОЛВЕСТ», ООО «ЛОГУС- Сервис» (масло подсолнечное, крупы, мука, сахар).

Продуктов питания с истекшим сроком годности, недоброкачественной продукции, с признаками порчи не обнаружено. Поступающее продовольственное сырье (мясо, овощи, куры, яйца) и пищевые продукты сопровождаются документацией, подтверждающей их качество и безопасность. Проводится ежедневно оценка качества сырья и приготавливаемых блюд, записи в журналах своевременные. Бракераж проводится диетсестрой.

Продукты питания по нормам выдаются в соответствии с прил 2 к приказу главного Управления социальной защиты населения. С учетом медицинских показаний инвалидам организовано дополнительное питание и увеличение калорийности, пищевой ценности, количества продуктов и выхода блюд на 10-15%. Ежемесячно составляются недельные раскладки блюд на продукты, из расчета на нетто в граммах примерного семидневного меню, утвержденное директором. На блюда, изготавливаемые в учреждения, составлены технологические карточки. Ведется подсчет калорийности каждого приема пищи в течение дня и семидневного меню в целом. Отчеты по расходу продуктов питания за 1, 2, 3 кварталы 2017г. представлены. Имеет место замена продуктов с использованием взаимозаменяемых продуктов по таблице. Рекомендованные нормы питания по среднесуточному набору основных пищевых продуктов выдерживаются по 31 наименованию продуктов.

Пищевлок обеспечен необходимыми пищевыми продуктами. Повторяемости блюд в течение дня и переходящих с ужина на завтрак в примерных семидневных меню и при фактическом приеме пищи не выявлено. Меню разнообразное по дням и приемам пищи в течение дня.

В завтрак выдаются каши, яйцо, творожная запеканка, бутерброд с маслом, чай (сок). В обед 1 блюда на м/к бульоне (щи, борщ, супы с крупами), гарниры овощные, крупяные, 4 р в неделю мясные блюда, 2 раза в неделю рыба. Ежедневно в обед или ужин выдаются салаты из сырых и



вареных овощей. В ужин выдается крупяной или овощной гарнир, мясное блюдо (птица), рыба отварная или соленая, 3 блюдо кофейный напиток с молоком. Полдник представлен кисломолочными продуктами, булкой (пирожок), фрукты выдаются ежедневно, сок – через день.

Контроль за качеством готовой пищи в интернате проводится бракеражной комиссией, в состав которой входят врач, dietсестра, повар, бухгалтер. Приказ о составе бракеражной комиссии от 16.07.2017г. № 55/ОД. Порядок проверки готовой продукции соблюдается, результаты записываются в журнал бракеража. Для членов комиссии выделены отдельные халаты. В целях контроля за качеством и безопасностью блюд отобрана суточная проба.

Ведется необходимая документация в столовой (бракеражный журнал, журнал осмотра на гнойничковые заболевания, меню требование, журнал С витаминизации). Меню-требование ежедневно утверждается директором, данные меню-требования совпадают с данными бракеражного журнала, в бракеражном журнале имеется отметка о разрешении на выдачу.

Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами проводятся дезинфектором учреждения. Монастырева Лариса Сергеевна имеет Свидетельство о повышении квалификации по циклу «Актуальные вопросы дезинфектологии» с 20.04.2015г. по 18.05.2015г. Двери плотно подогнаны, щелей в полу нет, отверстия входа коммуникаций заделаны. Визуально следов погрызов, помета нет.

Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений выделен и промаркирован инвентарь, предусмотрено специально отведенное место для хранения уборочного инвентаря. Для проведения текущей дезинфекции используется средство Хлормисепт эконом. Хранение санитарной одежды осуществляется отдельно от личной вне рабочих помещений.

В интернате имеется отделение медицинской части, расположенное на 1этаже спального корпуса. В своем составе отделение имеет: приемно-карантинное отделение, изолятор, процедурный кабинет, стоматологический кабинет, автоклавную, физиокабинет, кабинеты врачей, кабинет старшей медицинской сестры. Для хранения лекарственных средств выделена комната, окна и двери закрыты решетками, в хранении отсутствуют сильнодействующие средства, установлены 2 бытовых холодильника, шкафы. Для контроля режима хранения лекарственных средств оборудован гигрометр психрометрический ВИТ-1. Его показания регистрируются в журнале. Хранение лекарственных средств упорядочено, систематизировано в соответствии с фармакологическими группами. Поставки медицинских препаратов, перевязочных средств осуществляется по договору с ООО «ФАРМПРО», ООО «ПМ-фарма», ООО «Логус-Фарм».

Прием лиц, поступающих в интернат, проводится в приемно-карантинном отделении, имеющим отдельный вход с улицы. В отделении 2 палаты по 3 койки, буфетная, туалет, душевая. Все пациенты при поступлении помещаются в палаты приемного отделения на 7 дней для медицинского наблюдения и профилактики заноса инфекции. Изолятор на 6 коек сформирован на 2 палаты, имеется кабинет врача, буфетная, туалет, душевую.

Оборудование процедурного кабинета – умывальная раковина, кушетка, медицинский стол для проведения дезинфекции медицинstrumentария, процедурный стол, шкаф для медикаментов; бактерицидный облучатель.

Оборудование стоматологического кабинета - стоматологическая установка старого типа, умывальная раковина, процедурный стол, шкаф для медикаментов; камера Ультралайт, бактерицидный облучатель. Оборудование физиотерапевтического кабинета для отпуска процедур – тубускварц, гальванотерапии, электрофореза, УФО общее, токи Бернара, Амплипульс, ультразвук, Инфраруш, оборудование для магнитотерапии. Оборудованы 4 кабины для электро и магнитолечения. Прокладки для отпуска электрофореза различные по ионам, простирываются и кипятятся. Простыни индивидуальные для каждого пациента.

При проведении медицинских манипуляций используются изделия медицинского назначения однократного применения, повторно применяются пинцеты, шпатели. После использования одноразовый медицинский инструментарий обеззараживается на рабочих местах, собирается в промаркированную емкость, утилизируют по договору с АНО «Воронежский региональный центр по обращению с отходами». Дезинфекция,



предстерилизационная очистка, стерилизация проводятся в соответствии требованиями санитарного законодательства Российской Федерации, ОСТа 42-21-2-85. Контроль стерилизации проводится термоиндикаторными полосками Стеритест 132/20, Стериконт П120/45, В 180/60, по данным журнала контроля работы стерилизаторов нарушений режима стерилизации не было, в основном применяется режим воздушной стерилизации 180 град. С при экспозиции 60 мин, паровой стерилизации 132°C при экспозиции 20 мин. Дезинфекция, предстерилизационная очистка и стерилизация изделий медицинского назначения проводится в отдельном помещении. Для стерилизации применяются паровой метод (ГК-25), воздушный стерилизатор (ГП-20-СПУ). Для дезинфекции рук применяется средство Гаммасепт, для обработки поверхностей – салфетки Экобриз. Для дезинфекции медицинского инструментария и материалов применяется 1% раствор Амиксидина. Генеральная уборка в процедурном и стоматологическом кабинете проводится 1 раз в неделю, в остальных помещениях 2 раза в месяц. В помещениях общего пользования жилого корпуса генеральная уборка проводится 2 раза в месяц.

Ведется журнал работы бактерицидных облучателей, где учитывается время работы каждой лампы, оформлен паспорт бактерицидного облучателя. В медицинских помещениях оборудованы стационарные бактерицидные облучатели, в спальнях комнатах, коридорах – переносные бактерицидные облучатели, в том числе работающие в присутствии людей Дезар (1 установка на 2 крыла).

Каждый поступающий в организацию имеет медицинскую карту с выпиской из истории болезни, сведениями о результатах обследования на туберкулез, результатах лабораторных исследований на группу возбудителей кишечных инфекций, яйца гельминтов, дифтерию, инфекций, передающихся половым путем, профилактических прививках и справку об отсутствии контактов с инфекционными больными по месту проживания. Результаты бактериологического исследования на группу возбудителей кишечных инфекций от дня поступления в течение 2 недель с момента забора материала для исследований.

В 2017 года зарегистрировано 2 случая инфекционного заболевания – туберкулез у постоянно проживающих в учреждении – первый случай в феврале 2017 года, второй – в октябре 2017 года (при проведении плановой проверки – экстренное извещение от 13.10.2017г.). Других случаев инфекционных заболеваний у постоянно проживающих лиц пожилого возраста и инвалидов в учреждении в 2017 г. не было, журнал по ф. 60/у заведен. Организован еженедельный осмотр проживающих на чесотку и педикулез, результаты осмотра заносятся в журнал по отделениям.

Проверена своевременность прохождения флюорографического обследования, 227 проживающих своевременно обследованы 1 раз в год, 44 нетранспортабельных инвалидов обследованы баночным методом (мокрота взята трижды). Флюорографическое обследование организуется на передвижной установке тубдиспансера и в Рамонской РБ. Проверена полнота охвата прививками против столбняка и дифтерии лиц, проживающих в интернате, прививки проведены в соответствии с национальным календарем, на 2017г. запланировано привить 65 человек (АДСМ-20 (100%, туляремия-45 %). Привиты против гриппа 200 чел. (95%) в октябре 2017г

В дезинфекционной камере обрабатываются постельные принадлежности и нательное белье проживающих при выбытии, смерти, переводе в другие учреждения, а также по показаниям и с профилактической целью. За 9 месяцев 2017года всего выбыло 40 чел., поступили 30 чел. По журналу работы камеры проведены обработки 1479 комплектов нательного и постельного белья.

В организации имеются официально изданные санитарные правила в соответствии с осуществляемой деятельностью: СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»; СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»; СанПиН 2.1.2.2564-09 «Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию объектов организаций здравоохранения и социального обслуживания,



предназначенных для постоянного проживания престарелых и инвалидов, санитарно-гигиеническому и противозидемическому режиму их работы».

Производственный контроль проводится в соответствии с разработанной программой от 04.10.2010г.

Накопление и временное хранение отходов осуществляется по местам образования и централизованно. В медицинском кабинете образуются отходы класса А и Б. Для сбора отходов выделены и промаркированы емкости с вложенными в них одноразовыми пакетами. Сбор отходов проводится в контейнеры промаркированные класс А и класс Б, вывоз отходов проводится по договору с ООО «Благоустройство Рамони». Отходы класса Г собираются в отдельном помещении в закрытый ящик (люминесцентные лампы) вывозятся для утилизации по договору с ООО «Экосервис» №937-0 от 30.10.2010г. Схема сбора, временного хранения и удаления отходов разработана. Свидетельство о прохождении профессиональной гигиенической подготовки «Правила сбора, хранения, удаления отходов ЛПУ» выдано Калистратовой Т.В. 27.12.2013г. на срок до 27.12.2018г. Приказом директора от 13.01.2017г. №33/ОД ответственным специалистом за сбор отходов назначена старшая медсестра Калистратова Т.В.

Профилактическая дератизация и дезинсекция проводится по договору со специализированной организацией ежемесячно, визуальное следов пребывания грызунов и насекомых в помещениях учреждения не установлено.

В БУ ВО «Рамонский дом интернат» работают 112 чел. (женщин 92). Медицинские книжки заведены на всех работников, медицинский осмотр пройден в полном объеме, иммунизация персонала проведена в соответствии с календарем прививок (экспертное заключение от филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Воронежской области» в Новоусманском, Верхнехавском, Панинском, Рамонском районах № 302 от 12.10.2017г.)

Персонал обеспечен комплектами санитарной одежды (из расчета 3 комплекта на каждого работающего) и средствами индивидуальной защиты. Санитарная одежда персонала хранится отдельно от личной в индивидуальных шкафчиках вблизи рабочих мест.

Для нетранспортабельных пациентов применяются памперсы. Памперсы поставляют централизованно, запас достаточный. График купания соблюдается. Купание лежачих – по мере необходимости. После выписки, смерти пациента матрасы, подушки, одеяла подвергаются обработке в дезинфекционной камере.

В интернате 5 единиц автотранспорта для перевозки пациентов: грузопассажирский ГАЗ 2705- регистрационный номер Е081ЕО, 2002год выпуска;
ГАЗ-322132, рег. Номер-Х837ТВ, 2010 года выпуска
ПА3-32050R рег. Номер-Н594FJ? 1999 года выпуска
Нива-Шевроле, рег.номер-Х900УТ, 2012года выпуска
Нива-Шевроле, рег. Номер-У795РК, 2007года выпуска

Санитарное содержание машин для перевозки людей удовлетворительное.

Нарушений Федерального закона «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» ФЗ-№15 от 23.02.2013г. не установлено.

Запись в Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля, внесена, не внесена (заполняется при проведении выездной проверки): 08.04.2014г.

(подпись проверяющего)

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

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

(подпись проверяющего)

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



Прилагаемые документы: протоколы лабораторных исследований и испытаний

Подпись лица, проводившего проверку:

Ведущий специалист-эксперт территориального отдела
Управления Федеральной службы по надзору в сфере
защиты прав потребителей и благополучия человека
по Воронежской области в Новоусманском,
Верхнехавском, Панинском, Рамонском районах



Чигодаева Э.Н.

Директор
БУ ВО «Рамонский дом интернат»



Сергей Эдуардович Моловцев

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

Директор
БУ ВО «Рамонский дом интернат»



Сергей Эдуардович Моловцев

«13» октября 2017г.

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: нет



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

