

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

(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

Управление Роспотребнадзора по ЯО
(место составления акта)

«23» марта 2018г.

(дата составления акта)

10.00-11.00час

(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

**органом государственного контроля (надзора),
органом муниципального контроля юридического лица,
индивидуального предпринимателя
N163**

По адресу/адресам: г. Ярославль, ул. Д.Бедного, д.64 Государственное бюджетное учреждение социального обслуживания Ярославской области Норский геронтопсихиатрический центр (место проведения проверки)

На основании: распоряжения руководителя Управления Роспотребнадзора по Ярославской области Звягина А.М. от 19.02.2018г. №163 (вид документа с указанием реквизитов (номер, дата)

была проведена плановая выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая,

Государственное бюджетное учреждение социального обслуживания Ярославской области Норский геронтопсихиатрический центр

(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество

(последнее - при наличии) индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

"26" февраля 2018г. с 10 час. 00 мин. до 13час.00мин., 12.03.18г.-10.00час.-12.00час., 13.03.18г.-10.00-11.00час. продолжительность 6 часов 00мин.

(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений юридического лица или при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя по нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки: 3р/д 6час. 00 мин.

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Управлением Роспотребнадзора по Ярославской области

(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы):
(заполняется при проведении выездной проверки)

Государственное бюджетное учреждение социального обслуживания Ярославской области Норский геронтопсихиатрический центр

20.02.18г. вход.№73

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки:

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо (а), проводившее проверку: Главный специалист-эксперт отдела санитарного надзора Управления Роспотребнадзора по Ярославской области Лисина Н.В., начальник отдела эпидемиологического надзора Аверкиева Т.В., главный специалист-эксперт отдела надзора за питанием населения Ратникова Л.В., заведующая отделением физических факторов Оглоблина Т.Ю. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ярославской области», пом.сан.врача Хмелева Т.В., Аттестат Аккредитации №ГСЭН. RU ЦОА.028 до 14.06.2018г., зарегистрирован в Едином реестре № РОССТУ. 0001.510110 от 14.06.13г. до 14.06.2018г.

При проведении проверки присутствовали: директор Иванова Нина Константиновна, зам.директора Клюкин Максим Александрович, заведующий складом Клюкин Дмитрий Александрович, шеф-повар Дугина Наталья Александровна.

В ходе проведения проверки установлено: Государственное бюджетное учреждение социального обслуживания Ярославской области Норский геронтопсихиатрический центр расположен по адресу: г. Ярославль, ул. Демьяна Бедного, д.64 в отдельно стоящем 2-х этажном здании 1954г. постройки на площадях 1266,0 кв.м. на правах постоянного бессрочного пользования (свидетельство о государственной регистрации права от 23.03.2012г.), территория ограждена, благоустроена. Согласно представленного устава Учреждение осуществляет основные виды деятельности: социально-бытовые, социально-медицинские, социально-психологические, социально-педагогические, социально-трудовые, социально-правовые; услуги в целях повышения коммуникативного потенциала получателей социальных услуг, имеющих ограничения жизнедеятельности; осуществление функций опекунов и попечителей в отношении граждан пожилого возраста и инвалидов, нуждающихся в опеке и попечительстве. При входе в Норский геронтопсихиатрический центр имеется пандус для инвалидов, в здании предусмотрен лифт (подъемная платформа) для транспортировки лиц пожилого возраста, лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов. Здание интерната подключено к централизованным сетям водоснабжения, канализации, отопления. Имеется резервное горячее водоснабжение, установлены водонагреватели проточного типа в режимных кабинетах, в санитарных комнатах. Питьевой режим для проживающих обеспечен, установлены на каждом медицинском посту установки «Пурифайер». По проекту количество мест-251, по списочному составу количество проживающих в Центре на момент проверки 230чел.; количество сотрудников – 152 человек. Проживание пациентов организовано по коридорному типу. Площадь на 1 чел. в спальнях комнатах-палатах составляет в среднем 6,0 кв.м., проживают в палатах по 3-4-5 человек в зависимости от площадей. В составе Центра имеются следующие основные группы помещений: помещения проживания; помещения обслуживания; помещения приема (включающие карантинное отделение и изолятор); хозяйственные помещения, дез.камера, пищеблок и столовая. Палаты оснащены необходимым набором мебели: стационарными и функциональными кроватями (механические, электрические), стульями, тумбочками, прикроватными столами, шкапами для личных вещей, при необходимости имеются поручни у кровати, стульчики, инвалидные коляски. На отделениях предусмотрены ванные и душевые комнаты, сан.узлы. Выполнен ремонт зала ЛФК, планируется косметический ремонт в текущем 2018г. палат отделения милосердия ОМ-1. Для раздельного хранения верхней и спец.одежды персонала учреждения предусмотрены 3 отдельные раздевалки на 1 этаже, хранение одежды осуществляется в индивидуальных 2-х секционных металлических шкафах.

Помещения бани и прачечной, дез.камеры размещаются в отдельно стоящем здании хозблока. Проверены все медицинские книжки у сотрудников бани-прачечной (5 штук), медицинские осмотры (с отметками о проф.прививках) и гигиеническое обучение пройдено в установленные сроки. Чистое бельё хранится в отдельных шкафах на мед.постах, временное хранение грязного белья осуществляется в отдельном помещении (кладовой) для грязного белья, собирается в мешки и в дальнейшем отвозится в прачечную. Смена белья осуществляется не реже 1 раз в 7 дней и по мере загрязнения. 10 марта 2015 года оформлена лицензия на медицинскую деятельность, включающая следующие виды медицинской помощи и услуг: при оказании первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по лечебной физкультуре, медико-социальной помощи, медицинскому массажу, сестринскому делу, стоматологии, 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: дерматовенерологии, неврологии, психиатрии. При проведении медицинских осмотров: предрейсовым, послерейсовым. Журнал учета инфекционных заболеваний ф.60 имеется. Проведена проверка выполнения СП 3.1./3.2.3146-13 «Профилактика инфекционных и паразитарных болезней» и СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных заболеваний».

Для проведения дезинфекции помещений Центра используются средства, имеющие свидетельства о государственной регистрации и инструкцию по их применению («Жавелион/Новелти Хлор», «Жавель-Солид», «Трилок», «Хлормисепт-эконом», Хлор-А дез», 0,2 % «Нико-хлор» и др.), емкости с рабочими растворами дез.средств с крышками на отделениях, указанием названия, концентрации и даты приготовления имеются.

Внутренняя отделка помещений геронтопсихиатрического центра позволяет проводить влажную уборку с применением моющих и дез.средств. Уборка помещений проводится регулярно, уборочный инвентарь промаркирован и используется по назначению, хранение его упорядочено, на момент проверки в помещениях Центра чисто.

Представлены договор на оказание услуг на утилизацию ТКО (твердых коммунальных отходов), приказ «Об утверждении списка контингентов и графика прохождения периодических медицинских осмотров на 2018г., на утилизацию медицинских отходов класса «Б», договор №51 от 05.05.2017г. на оказание профилактических дератизационных и дезинсекционных услуг, на утилизацию ртутьсодержащих ламп. Протоколы измерений освещенности №285/ф от 13.03.2018г. (экспертное заключение №389/24 от 14.03.2018г.), микроклимата №286/ф от 13.03.2018г. (экспертное заключение №390/24 от 14.03.2018г.), измерений ЭМП №287 от 13.03.2018г. (экспертное заключение №392/24 от 14.03.2018г. напряженности электрического поля, плотность магнитного потока) показали соответствие гигиеническим требованиям санитарных норм и правил.

12.03.2018г в 09:00 до 10:30 в присутствии шеф повара Дугиной Натальи Александровны, заведующего складом Клюкин Дмитрий Александрович проведено обследование пищеблока. Пищеблок находится на первом этаже здания ГБУ СО ЯО «Норский геронтопсихиатрический центр».

222 человекам (пациентам) оказывает диетическое и лечебное питание.

Вентиляция приточно-вытяжная с механическим побуждением в рабочем состоянии.

Пищеблок имеет следующий набор помещений: в подвале – складские помещения со стеллажами для хранения сухой пищевой продукции, консервации; холодильным оборудованием (4 единицы) для хранения замороженной птицы (-27 гр С), сливочного масла (+1,1 гр С), сгущенного молока (0 гр С), яйца (3 гр С), 1-ой холодильной камерой для мяса и рыбы (в не рабочем состоянии), 2-мя морозильными ларями (для мяса и рыбы), участок разуба мяса, на 1-ом этаже – сан узел персонала, гардероб персонала, склад суточного хранения пищевых продуктов, хлебозерка, овощной (с 2-мя моечными ваннами, 1 раковиной для мытья рук, картофелечисткой, овощерезкой), мясной (3 моечные ванны, 3 производственных стола, 2- е мясорубки), горячий (с 2-мя варочными котлами, 2-мя электрическими плитами, раковиной для мытья рук персонала, пароконвектоматом, жарочными шкафами, тестомесом), холодный цеха (с 1 раковиной для мытья рук персонала, 1-им холодильным шкафом, производственным столом, бактерицидной лампой), моечная кухонной и столовой посуды (с 2-мя посудомоечными машинами, 5-ю моечными ваннами, электроводонагревателем), зона выдачи кулинарной продукции с 4-мя холодильными шкафами (для молочной, колбасной, мясной продукции, суточных проб), подсобные, административные помещения, обеденный зал на – 80 посадочных мест. Имеется лифт для подъема пищевых продуктов из подвала.

Моющими, дезинфицирующими средствами, одноразовыми перчатками обеспечены. Медицинский осмотр, санитарно-гигиеническое обучение персоналом пройдены по графику. Представлена программа лабораторного производственного контроля и результаты ее выполнения.

В ходе проверки проведен лабораторный отбор проб кулинарной продукции и смывов на определение БГКП, УПФ с объектов внешней среды для лабораторных исследований в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Ярославской области» по поручению Управления Роспотребнадзора по Ярославской области.

Согласно протоколу лабораторных исследований № 1482 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Ярославской области» в отобранных с объектов внешней среды на

пищевые смывы яйца гельминтов не обнаружены, что соответствует СП 2.3.6.1079-01 и СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ». Согласно протокола №1479 от 26.02.18г. в материале на стерильность в мед.блоке материал стерилен, что соответствует СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность. Согласно протокола №1483 от 26.02.18г. микробиологические показатели в пробах готовой пищи соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», согласно протокола №1484 от 26.02.18г. исследования питьевой воды на физико-химические и микробиологические показатели соответствуют СанПиН 2.1.4.1074-01.

выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов)

1.В нарушение п. 1.4.1, раздел II СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» не предусмотрено обеззараживание покрытия чехлов подушек в физиотерапевтическом кабинете. Используются чехлы из нетканого материала, которые не подвергаются дезинфекции.

2.В нарушение п. 1.8 раздел II СанПиН 2.1.3.2630-10 в физиотерапевтическом кабинете не соблюдаются рекомендации изготовителей по применению дезинфицирующего средства «Трилокс».

3.В нарушение п.15.11.1 раздел I СанПиН 2.1.3.2630-10 допускается совместное хранение рабочей одежды и уличной обуви в терапевтическом кабинете.

4.В нарушение п. 2.12 СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность», ОСТ 42-21-2-85 «Стерилизация и дезинфекция изделий медицинского назначения методы, средства, режимы» п. 2.9 - в стоматологическом кабинете медицинские инструменты имеют оксидную пленку, т.е. с нарушением указанных требований осуществляется предстерилизационная очистка изделий медицинского назначения.

5.В нарушение п. 8.24 СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противозидемическому режиму их работы организаций социального обслуживания» не обеспечена иммунизация персонала против вакциноуправляемых инфекций. Так, представлено 153 прививочных сертификата сотрудников Центра.

Из представленных документов 21 сотрудник подлежит в 2018г. иммунизации против дифтерии и столбняка, в том числе трое не были ревакцинированы в 2014-2017г.г.

17 сотрудников не закончили (не привиты) иммунизацию против ВГВ.

Не вакцинированы против кори (отсутствуют сведения) 12 сотрудников (год рождения 1960-1962). 16 сотрудников имеют только 1 прививку против кори. Однако, Николаевой выполнено 6 дач коревой вакцины, в том числе 2 дачи выполнены в 2017 году.

Трое: Котова Н.К., Алешина Л.А. Муравьева – не закончили вакцинацию против ВГА.

10 человек из числа сотрудников не вакцинированы против гриппа в период предсезонной подготовки к эпидемическому подъему.

Медицинские отводы от прививок не оформлены комиссионно и письменно 5 человек, не подтверждаются ежегодно (Мансурова Е.В. мед. отвод с 2011 года).

6.Нарушен п. 5.6. СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней». Представлены 229 прививочных сертификата проживающих (списочный состав- 230 человек), оформлено 2 прививочных сертификата на Ушакову Н.А. Проживающими (опекунами) оформлены заявления на прикрепление для медицинского обслуживания (вакцинопрофилактика) к поликлинике №4 ГУЗ ЯО

Клиническая больница №9. Годового и месячного плана профилактических прививок не представлено. Пофамильного списка подлежащих профилактическим прививкам нет.

В 2018 году 28 проживающих подлежат 2-ой даче вакцины против кори, 1 – (Иерева Л.И.)- ревакцинации против дифтерии, Полетаев подлежит 3-ей даче вакцины против ВГВ. 6 проживающих не вакцинированы против гриппа. В прививочном сертификате Аловой И.В. указана вакцинация против гриппа вакциной «Гриппол», хотя в регион указанный вариант противогриппозной вакцины в сезон 2017 года не поступал.

Не проводится повторный осмотр специалистами проживающих по истечении срока медицинского отвода (Меланичева Н.Б.). Имеют место дефекты оформления медицинской прививочной документации (Лебедев, Хитрова М.И., Маркова)- не указаны дата, доза и серия вакцины, реакция на введение вакцины.

Проведена проверка выполнения СП 3.1./3.2. 3146-13 «Профилактика инфекционных и паразитарных болезней» и СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных заболеваний».

7.В нарушение п. 5.2. СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных заболеваний» не обеспечена информация о выявленных случаях заболеваний гриппом и ОРВИ в эпид. бюро ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в Ярославской области».

8.Выявлены нарушения санитарных правил СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания», ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" отмечено:

- отмечено не достаточное количество оборудования на пищеблоке: отсутствие моечной ванны в холодном цехе для вторичной обработки овощей (п. 6.1 СП 2.3.6.1079-01)
- отмечено нарушение температурных режимов хранения пищевой продукции, а именно хранение в складском помещении при температуре + 24 гр С: винограда сушеного (изюма киш-миш) производства ООО «Мир сухофруктов» (111398, г. Москва, Карачаровское шоссе, д. 2) с датой изготовления 12.2017г, хотя производителем рекомендован температурный режим от 0 до 20 гр С; чернослива производства ООО «Галактика инк» (г. Волгоград, ул. Автотранспортная, д. 4) с датой изготовления 12.2017г, хотя производителем рекомендован температурный режим от 0 до 20 гр С (п. 7.11 СП 2.3.6.1079-01; ст. 12 п. 7, п. 9 ТР ТС 021/2011)
- холодильная камера для хранения мяса и рыбы была в нерабочем состоянии (п. 6.1 СП 2.3.6.1079-01)
- согласно протоколу лабораторных исследований № 1481 с экспертным заключением № 3401/21 от 01.03.2018г ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Ярославской области» из 10 отобранных смывов на пищеблоке в 1 смыве с доски овощи вареные выделены БГКП (бактерии группы кишечной палочки) в 100 м2, при гигиеническом нормативе в 100 м2 – не допускается, что свидетельствует о не соблюдении персоналом сан-эпид режима на пищеблоке (не качественной обработке инвентаря), что не соответствует СП 2.3.6.1079-01 и СП 2.1.2.3358-16
- согласно протоколу лабораторных исследований № 1484 с экспертным заключением № 378/24 от 07.03.2018г ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Ярославской области» химический состав первого блюда (суп картофельный с макаронными изделиями) по содержанию белков, углеводов, калорийности; установленные лабораторным путем, в сравнении с расчетными данными ниже предела допустимых отклонений. Органолептические показатели данного блюда: «консистенция- макароны разварены». Химический состав второго блюда обеда (капуста тушеная с мясным фаршем) по содержанию жира и калорийности,

установленные лабораторным путем, в сравнении с расчетными данными выше предела допустимых отклонений. Органолептические показатели данного блюда : «консистенция - свойственная, много жира». Химический состав третьего блюда обеда (компот из смеси фруктов) по содержанию белков, углеводов и калорийности, установленные лабораторным путем, в сравнении с расчетными данными ниже предела допустимых отклонений. Органолептические показатели данного блюда : «консистенция- мало сахара». Заключение: Химический состав и калорийность первого, второго, третьего блюд обеда (супа картофельного с макаронными изделиями, капусты тушеной с мясным фаршем, компота из смеси фруктов) не соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 ст. 10 ч. 1, ч. 3 п. 4 и СП 2.3.6.1079-01 п. 9.1.

- согласно протоколу лабораторных исследований № 1480 с экспертным заключением № 378/24 от 07.03.2018г ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Ярославской области» из 10 отобранных смывов на пищеблоке в 3-х смывах выделена УПФ в 100 м2: с тележки раздаточной для посуды выделены S. Aureus и K.oxytosa, при гигиеническом нормативе в 100 м2 – не допускается, с окна раздачи S. Aureus, при гигиеническом нормативе в 100 м2 – не допускается, с посудомоечной машины выделены S. Aureus и K.oxytosa, при гигиеническом нормативе в 100 м2 – не допускается, что свидетельствует о нарушении персоналом сан-эпид режима на пищеблоке (не качественной обработке), что не соответствует СП 2.3.6.1079-01 и СП 2.1.2.3358-16

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний):

нарушений не выявлено:

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

(подпись проверяющего)

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

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

(подпись проверяющего)

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

Прилагаемые к акту документы: протоколы исследований с экспертными заключениями иск.освещенности, микроклимата, ЭМП, на пищеблоке смывов, воды, готовых блюд, смывов на стерильность в мед.блоке ФБУЗ АИЛЦ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ярославской области»

Подписи лиц, проводивших проверку:

Лисина Н.В.
Аверкиева Т.В.
Ратникова Л.В.

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

директор
зам.директора
зав. складом
шеф повар



Иванова Н.К.
Клюкин М.А.
Клюкин Д.А.
Дугина Н.А.

фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)
"23" марта 2018г.


(подпись)