

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 Московской области  
(Дмитровский территориальный отдел Управления Роспотребнадзора  
по Московской области)

ул. Профессиональная, дом 1., г. Дмитров, Московская обл. 141800  
Тел./факс (8495)-993-95-36 E-mail: dmitrov@50.rospotrebnadzor.ru

г. Дмитров

(место составления акта)

« 04 » 04 20 18 г.

(дата составления акта)

16 ч. 00 мин.

(время составления акта)

**АКТ ПРОВЕРКИ,**  
**органом государственного контроля (надзора), органом**  
**муниципального контроля юридического лица,**  
**индивидуального предпринимателя**  
№        б/н       

по адресу: Московская область, г. Дмитров, пер. Большевицкий, д. 6Б.

(место проведения проверки)

На основании: распоряжения Управления Роспотребнадзора по Московской области о проведении плановой выездной проверки в отношении Государственного автономного учреждения социального обслуживания Московской области «Дмитровский комплексный центр социального обслуживания населения» (ГАУ СО МО «Дмитровский КЦСОН») № 03-2317-к от 27.02.2018г., подписанного Руководителем управления Роспотребнадзора по Московской области Соловьевым Михаилом Юрьевичем.

ид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии, имени, отчества (в случае, если имеется), должность руководителя, заместителя руководителя органа государственного контроля (надзора), органа муниципального контроля, издавшего распоряжение или приказ о проведении проверки)

была проведена проверка в отношении: Государственного автономного учреждения социального обслуживания Московской области «Дмитровский комплексный центр социального обслуживания населения» (далее ГАУ СО МО «Дмитровский КЦСОН»)

(наименование юридического лица, фамилия, имя, (и в случае, если имеется отчество индивидуального предпринимателя)

«19» 03 2018 г. с 12 час. 00 мин. до 16 час. 00 мин. Продолжительность 4 часа.

« 04 » 04 2018 г. с 14 час. 00 мин. до 16 час. 00 мин. Продолжительность: 2 часа.

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

Общая продолжительность проверки: 6 ч в течение 2 рабочих дней  
(рабочих дней/ часов)

ВХ.№ 489 26 АПР 2018

Акт составлен: Дмитровским территориальным отделом Роспотребнадзора по Московской области

(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)  
С копией распоряжения/приказа о проведении проверки **ознакомлен:**  
(заполняется при проведении выездной проверки)

(фамилии, имена, отчества (в случае, если имеется), подпись, дата, время)

О дате и времени проведении плановой выездной проверки был уведомлен в установленном законом порядке:

Содержание положений статьи 26.1 Федерального Закона РФ от 26.12.2008 г. № 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля" разъяснено:

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившие проверку: Шпанка Анжела Александровна – заместитель начальника Дмитровского территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Московской области; Букина Ирина Николаевна- главный специалист – эксперт Дмитровского территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Московской области; Сапелкина Надежда Александровна – главный специалист-эксперт Дмитровского территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Московской области; Иванова Ольга Васильевна – старший специалист 1 разряда Дмитровского территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Московской области. К участию в проверке были привлечены: Кашицына Людмила Петровна- Главный врач филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области" в г. Дубна, Дмитровском, Талдомском районах; Митрейкина Елена Александровна- помощник врача по общей гигиене филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области" в г. Дубна, Дмитровском, Талдомском районах. Аттестаты аккредитации № RA.RU 710073 выдан 11.03.2015г.; № РОСС RU.0001.512221 от 13.03.2014г. по 13.03.2019 г., выданные Федеральной службой по аккредитации (Росаккредитация).

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего (их) проверку; в случае привлечения к участию к проверке экспертов, экспертных организаций указывается (фамилии, имена, отчества (в случае, если имеется), должности экспертов и/или наименование экспертных организаций, с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали:

Директор ГАУ СО МО «ДКЦСОН» Гаврилова Елена Александровна  
Заместитель директора по безопасности и общим вопросам ГАУ СО МО «ДКЦСОН»  
Ромашина Людмила Викторовна  
Старшая медсестра ГАУ СО МО «ДКЦСОН» Кушпиль Светлана Валентиновна

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального

предпринимателя, уполномоченного представителя саморегулируемой организации (в случае проведения проверки члена саморегулируемой организации), присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

В ходе проведения проверки:

Государственное автономное учреждение социального обслуживания Московской области «Дмитровский комплексный центр социального обслуживания населения» (далее ГАУ СО МО «Дмитровский КЦСОН») располагается по адресу: Московская область, г. Дмитров, пер. Большевикский, д. 6Б, осуществляет свою деятельность на основании устава, утвержденного Приказом Министра социальной защиты населения МО № 18 П-455 от 23.12.2014г.

ИНН- 5007042626, ОГРН – 1035001614845 от 28.07.2003г.

Учреждение расположено в 2-х корпусах, среди жилой застройки, рассчитан на 50 мест, в том числе на 30 стационарных и 20 - в условиях дневного стационара, которые соединены отопливаемым переходом. Общая площадь: 2100,8 кв.м. Территория учреждения благоустроена, озеленена, освещена, оборудована проездами и тротуарами, ограждена по всему периметру. Проезды и пешеходные дорожки имеют твердые покрытия. Холодное водоснабжение, канализование, отопление – централизованные сети г. Дмитрова. Горячее водоснабжение – индивидуальный тепловой пункт.

В состав учреждения входят следующие основные группы помещений: для проживания престарелых и инвалидов; для обслуживания с помещениями, обеспечивающими питание больных; помещения приема (включающие карантинное отделение); хозяйственные помещения. Здание оборудовано лифтом. В 2013г. был проведен капитальный ремонт здания, который включал в себя: ремонт комнат проживания; ремонт процедурного кабинета; окрашивание фасада здания; ремонт крыши здания и крыши входной группы; работы по наладке насосов в ИТП, дополнительно установлены 5 радиаторов отопления в отделении дневного пребывания. По ФЦП «Доступная среда обитания» в 2013г. 2015г. были приобретены 2 гусеничный подъемник, ступени оборудованы яркими нескользкими краями, противоскользящими пандусами, установлены поручни в санузлах.

Вместимость спальных комнат - 1 - 2 места. На 1 этаже располагается 6 комнат для проживания, на 2 этаже - 17 комнат. Планировка и оборудование помещений, предусматривает возможность пользования инвалидами-колясочниками. Площадь спальных комнат 9,3 кв. м. на 1 место. Санитарные узлы предусмотрены при каждой спальной комнате. Санузлы оборудованы поручнями и нескользкими полосками. Гостиные оборудованы мягкой мебелью, допускающей проведение уборки с применением дезсредств.

Стены в помещениях с влажным режимом (душевые, умывальные), буфетах, туалетах облицованы керамической глазурованной плиткой или другими влагостойкими материалами до потолка. Потолки окрашены водостойкой краской. Жилые комнаты были оборудованы кнопками вызова мед.сестры, санузлы и коридор установлены поручни.

Здания оборудованы системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим побуждением и естественной вытяжкой. Обслуживание системы вентиляции по договору со специализированной организацией ООО «Корнет». Представлен акт проверки работы общеобменной вентиляции от 09.03.2018г. Параметры микроклимата в палатах соответствуют гигиеническим нормативам.

Помещения имеют естественное и искусственное освещение. Светильники общего освещения помещений с закрытыми рассеивателями.

Мебелью учреждение обеспечено, стулья и тумбочки в палатах установлены по числу коек. Влажная уборка помещений проводится 2 раза в сутки с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Ежедневно проводится проветривание комнат для проживания. График проветривания имеется в каждой комнате. Для обеззараживания

воздуха в помещениях имеется передвижной бактерицидный рециркуляционный-обеззараживатель «Дезар». Журнал учета работы бакоблучателя ведется. Мягкий инвентарь со слов директора учреждения проходит камерную дезобработку в ГБУ г. Москвы Пансионат для ветеранов войны и труда "Турист" Департамента социальной защиты населения города Москвы.

Уборочный инвентарь промаркирован, используется в соответствии с маркировкой. Выделено помещение для его хранения. Постельным бельем дом-доброты обеспечен, смена проводится 1 раз в 7 дней и по мере загрязнения. Весь запас белья находится в центральной бельевой, белье хранится на стеллажах с гигиеническим покрытием. Стирка белья осуществляется в собственной прачечной.

Для стирки белья предусмотрена прачечная, состоящая из двух помещений. В одном осуществляется стирка белья, во втором сушка белья. Внутренняя отделка помещений соответствует требованиям СанПиН 2.1.2.2646-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы прачечных». График генеральных уборок разработан. Ежедневные уборки так же проводятся с применением дезсредств.

Парикмахерская: на момент проверки 19.03.2018г. парикмахер на рабочем месте отсутствовал. Комната парикмахера размещается в цокольном этаже здания. Внутренняя отделка помещения выполнена материалами, допускающими проведение влажной уборки с применением дезсредств, что соответствует требованиям п. 5.2 СанПиН 2.1.2.2631-10. Для обеззараживания воздуха в помещениях парикмахерской используется УФ рециркулятор воздуха бактерицидный, закрытого типа. Ведется журнал учета работы бактерицидного облучателя. Рабочее место оборудовано креслом, туалетным столиком, тумбочкой. В зале установлена 1 раковина для мытья волос с подводкой холодной и горячей воды, 1 сушиар, тумбочка для хранения чистого белья, имеется емкость для грязного белья, емкость для отходов. Имеется стерилизатор (УФ) «NEW GERMIX». Паспорт на стерилизатор на русском языке имеется. На момент проверки в парикмахерском помещении имелись рабочие растворы дез. средства. Инструкция по применению и приготовлению рабочего раствора имеется. Журнал генеральных уборок ведется. Генеральные уборки проводятся 1 раз в неделю.

Холодное водоснабжение и канализование – централизованное от инженерных сетей г. Дмитрова по договору № 116/191 от 31.12.2016г. с ООО «ЭКО-ЖИЛКОМ»

Отопление – централизованное от инженерных сетей г. Дмитрова по договору № 2/2048 от 30.12.2016г. с ООО «Дмитровтеплосервис»

Горячее водоснабжение от собственного теплового узла.

Программа производственного контроля ГАУ СО МО «Дмитровский КЦСОН» представлена.

Согласно ртутным термометрам температура горячей воды на выходе в сеть дома престарелых составила 62 °С, что соответствует требованиям пп. 2.4, 3.1.10 СанПиН 2.1.4.2496-09 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» Изменение в СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

Рабочая программа производственного контроля за качеством горячей воды разработана, представлена, согласована с Дмитровским ТО Управления Роспотребнадзора по МО.

Согласно рабочей программе производственного контроля качества питьевой воды из централизованной системы водоснабжения ГАУ СО МО Дмитровский «КЦСОН» отбор проб холодной и горячей воды из в/крана на пищеблоке должен проводиться 2 раза в год (май, ноябрь).

Исследование воды в соответствии с представленной программой проводится на следующие показатели:

Холодная вода: РН, жесткость общая, окисляемость перманганатная, запах, привкус, цветность, мутность, железо, ТКБ, ОКБ, ОМЧ;

Горячая вода: температура, цветность, мутность, запах, железо (суммарно), хлориды, сероводород, ТКБ, ОКБ, ОМЧ, коли-фаги, легионелла, сульфитредуцирующие клостридии.

Согласно протоколу ФФБУЗ «ЦГЭМО» в г. Дубна, Дмитровском, Талдомском районах № 1695.А от 10.08.2017г. качество холодной воды по микробиологическим показателям отобранной из крана ХВС в мясо-рыбном цехе ГАУ СО МО «ДКЦСОН» соответствует гигиеническим нормативам и не соответствует по санитарно-химическим показателям по содержанию мутности  $4,5 \pm 0,9$  мг/дм<sup>3</sup> (при нормативе 1,5 мг/дм<sup>3</sup>), что не соответствует требованиям пп. 2.2, 3.1, 3.2 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».

Согласно протоколу ФФБУЗ «ЦГЭМО» в г. Дубна, Дмитровском, Талдомском районах № 3123.А от 03.10.2017г. качество холодной воды отобранной из крана ХВС на пищеблоке ГАУ СО МО «ДКЦСОН» по микробиологическим и санитарно-химическим показателям соответствует гигиеническим нормативам

Согласно протоколу ФФБУЗ «ЦГЭМО» в г. Дубна, Дмитровском, Талдомском районах № 3124.А от 03.10.2017г. качество холодной воды отобранной из крана ХВС в душевой ГАУ СО МО «ДКЦСОН» по микробиологическим и санитарно-химическим показателям соответствует гигиеническим нормативам

Согласно протоколу ФФБУЗ «ЦГЭМО» в г. Дубна, Дмитровском, Талдомском районах № 6568.А от 22.12.2017г. качество холодной воды отобранной из крана ХВС на пищеблоке ГАУ СО МО «ДКЦСОН» по микробиологическим показателям соответствует гигиеническим нормативам

Согласно протоколу ФФБУЗ «ЦГЭМО» в г. Дубна, Дмитровском, Талдомском районах № 3122.А от 03.10.2017г. качество горячей воды, отобранной из крана ГВС на пищеблоке ГАУ СО МО «ДКЦСОН» по микробиологическим и санитарно-химическим показателям соответствует гигиеническим нормативам.

Согласно протоколу ФФБУЗ «ЦГЭМО» в г. Дубна, Дмитровском, Талдомском районах № 3125.А от 03.10.2017г. качество горячей воды, отобранной из крана ГВС в душевой ГАУ СО МО «ДКЦСОН» по микробиологическим и санитарно-химическим показателям соответствует гигиеническим нормативам.

Согласно протоколу ФФБУЗ «ЦГЭМО» № 5020 от 09.01.2017г. содержание легионеллы в горячей воде, отобранной из крана ГАУ СО МО «ДКЦСОН» не обнаружено.

Вывоз ТБО осуществляется по договору № 31604354525/157 от 02.12.2016г. с специализированной организацией ООО «ЭКО-ЖИЛКОМ- ДМИТРОВ».

Организация питания в ГАУ СО МО «Дмитровский КЦСОН» Столовая и пищеблок расположены на 1-м этаже. Прилегающая к зданию территория благоустроена, асфальтирована, подъездные пути оборудованы. Для сбора и временного хранения мусора оборудованы контейнеры в специально отведенном месте.

В помещении пищеблока предусмотрена приточно-вытяжная система вентиляция, в рабочем состоянии. Имеется возможность естественного проветривания. Помещения имеют естественное и искусственное освещение. Искусственное освещение – люминесцентные лампы, в момент проведения обследования осветительные приборы в защитных плафонах.

Водоснабжение

- холодное, в т.ч.резервное- централизованное, от городских сетей.

- горячее, в т.ч.резервное- индивидуальный тепловой пункт.

Канализация- централизованная от городских сетей.

Отопление- центральное, ГВС- ИТП.

Набор помещений: горячий цех, мясо – рыбный цех, мочная столовой, холодный цех, овощной цех, холодильные камеры, складские помещения.

Санитарно-техническое состояние и санитарно-гигиенической содержание, в момент проведения обследования, удовлетворительное.

Программа ХАСПП в стадии разработки -состояние производственного контроля в т.ч. лабораторного за соблюдением санитарных правил, оценка его эффективности план производственного контроля выполняется в соответствии с программой , результаты лабораторных исследований представлены.

Соблюдение поточности технологического процесса. Поточность технологических процессов соблюдается вход посетителей и загрузка продуктов отделены друг от друга.

Соблюдение технологических режимов обработки, заготовки и приготовления готовых блюд, отсутствуют термодатчики для замеров температуры внутри готового изделия.

В производственных помещениях имеются условия для соблюдения технологических режимов заготовки и приготовления готовых блюд. В холодном цехе используется передвижная бактерицидная лампа, учет обработок не регистрируется. Имеющееся

тепловое и технологическое оборудования в рабочем состоянии. Соблюдение санитарно-гигиенического режима (товарное соседство и условия хранения продуктов,

маркировка и хранение разделочного инвентаря, санитарное содержание цехов и помещений). Разделочный инвентарь промаркирован, доска МС требует замены,

хранится упорядочено. В момент обследования санитарно-техническое состояние и санитарно-гигиеническое содержание холодильного оборудования, производственного инвентаря удовлетворительное. Складские (площадь, набор, отделка, санитарно-

техническое состояние, оснащённость холодильным оборудованием в соответствии с производственной мощностью, санитарно- гигиеническое содержание) Бакалейные

товары и сыпучие продукты хранятся в специальных помещениях на стеллажах. В шкафу для хранения хлеба созданы условия для вентиляции. Оснащённость

холодильным оборудованием соответствует профилю предприятия. Санитарно-гигиеническое содержание холодильного оборудования, в момент обследования,

удовлетворительное. Документация ведется в полном объеме, журналы температурного режима отмечаются ежедневно, в складском помещении температура +25 градусов.

Мойка посуды организована в мочной, моющими средствами и дез. средствами обеспечены, правила мытья посуды вывешены, контроль температуры горячей воды в системе водоснабжения и мочных ваннах не обеспечен.Программа ХАСПП в стадии

разработки, ППК выполняется результаты лабораторных исследований представлены. Штатное расписание 5 человек, медицинский осмотр пройден.

В нарушении требований Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»:

-при осуществлении процессов изготовления готовых блюд процедуры, основанные на принципах ХАССП, связанные с требованиями безопасности не разработаны - пп. 2, 3 ст.10 ТР ТС 021/2011

-для обеспечения безопасности в процессе изготовления кулинарных изделий не определены: перечни опасных факторов, которые могут привести в процессе изготовления к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей

требованиям настоящего технического регламента; перечни критических контрольных точек процесса изготовления - параметров технологических операций процесса изготовления кулинарных изделий; параметров (показателей) безопасности

продовольственного сырья; предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках; порядок мониторинга критических контрольных

точек процесса изготовления; порядок действий в случае отклонения значений показателей, периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в

обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента;

схема расстановки ловушек отсутствует, ловушки и следовые площадки не установлены, учет численности грызунов и тараканов не представлен - п. 3 ст.11ТР ТС 021/2011;

-документация о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, на бумажных и (или) электронных носителях информации частично отсутствует (есть результаты замеров температуры в холодильном оборудовании) - п.4 ст.11ТР ТС 021/2011;

В соответствие со ст.7 Технического Регламента Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011). Пищевая продукция, находящаяся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должна быть безопасной.

У ГАУ СО МО «Дмитровский КЦСОН» имеется лицензия на осуществление медицинской деятельности №ЛО-50-01-008916 от 10.08.2017г.

Приемно-карантинное отделение расположено на цокольном этаже здания дома-интерната и состоит из санитарной комнаты и кабинета врача. Здесь же расположены массажный кабинет, кабинет лечебной физкультуры. Процедурный кабинет и изолятор размещены на 2 этаже здания.

В кабинете врача осуществляется прием и первичный осмотр поступающих в дом-интернат. 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, ВИЧ-инфекцию, профилактических прививках и справку об отсутствии контактов с инфекционными больными по месту проживания. Всех поступающих в организацию пациентов осматривают на наличие педикулеза и чесотки. В санитарной комнате оборудована раковина, душевая с подводкой холодной и горячей воды. Для дезинфекции суден оборудована емкость с крышкой, промаркированная в соответствии с назначением. Противопедикулезная укладка укомплектована в соответствии с требованиями Приказа МЗРФ от 26.11.1998г. №342 «Об усилении мероприятий по профилактике эпидемического сыпного тифа и борьбе с педикулезом». Осмотр на педикулез проживающих проводится 1 раз в неделю. Журнал осмотра на педикулез ведется по установленной форме.

Кабинеты оборудованы раковинами для мытья рук. В массажном кабинете на момент проверки кушетка с поврежденной поверхностью. Обеззараживание воздуха проводится с помощью стационарной бактерицидной установки «Дезар». Контроль работы облучателя ведется с заполнением соответствующей документации.

Палата изолятора рассчитана на 2 койки. На момент проверки в изоляторе установлена одна тумба. Уборочный инвентарь для уборки в изоляторе оборудован, промаркирован, хранится в спец. шкафу.

В процедурном кабинете проводятся инъекции лекарственными препаратами и профилактические прививки. Профилактические прививки проводятся в строгом соответствии с Национальным календарем проф. прививок и по эпид.показаниям по договору с ГБУЗМО «Дмитровская городская больница». Планирование прививок проживающим и сотрудникам проводит мед.работник дома-интерната.

Инъекции проводятся шприцами одноразового применения. Из многоцветного инструментария используются лотки, пинцеты, ножницы, шпатели. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих средств, предназначенные для дезинфекции и предстерилизационной обработки инструментария, промаркированы в соответствии с назначением. Допускается ручной съем игл с шприцев с помощью пинцета по причине отсутствия контейнеров с иглоотсекателями или иглосъемниками. Контроль качества предстерилизационной обработки проводится. Журнал контроля качества обработки представлен, ведется по установленной форме. Стерилизация многоцветного

инструментария производится в воздушном стерилизаторе в лотках. На момент проверки простерилизованный инструментарий хранится в стерилизаторе. Контроль работы стерилизатора осуществляется с помощью индикаторной ленты «Винар». На момент проверки лента с истекшим сроком годности (дата изготовления – сентябрь 2013г., срок годности – 24 мес.) ??????. У нас лента - дата изготовления октябрь 2017г., партия 7154107-3 гарантийный срок годности 36 мес. Журнал контроля работы стерилизатора ведется по установленной форме.

После дезинфекции одноразовый инструментарий собирается в желтые пакеты с маркировкой «класс Б» и доставляется на договорной основе (№ 1889-18 от 29.12.2017г.) в ООО «Экосервис» для временного хранения и последующего вывоза на утилизацию. Технологический журнал удаления мед.отходов класса Б из организации представлен. Схема обращения мед.отходов разработана. Ответственное лицо по обращению мед.отходов назначено приказом директора.

Противошоковая, анти-СПИД укладки укомплектованы.

Журнал учета инфекционных заболеваний (форма 060/у) ведется по установленной форме. В случае выявления инфекционного заболевания медицинскими работниками дома-интерната передаются экстренные извещения в филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области» в г.Дубна, Дмитровском, Талдомском районах. Медицинские работники обеспечены в достаточном количестве спец.одеждой и средствами индивидуальной защиты.

Применяемые дезинфекционные средства хранятся в спец.шкафу, инструкции представлены, для разведения дез.средства имеется промаркированная емкость. Уборочный инвентарь оборудован, промаркирован, хранится в спец.шкафах.

Влажная уборка помещений медицинского назначения проводится 2 раза в сутки с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Генеральная уборка проводится 1 раз в неделю. Журнал проведения генеральных уборок ведется. График генеральных уборок разработан.

Камерная дезинфекция белья и постельных принадлежностей (матрацы, подушки, одеяла) осуществляется на основании договора с ГБУ г. Москвы Пансионат для ветеранов войны и труда «Турист».

На момент проверки всего проживающих - 30 (постоянно) и 9 (временно).

Всего сотрудников – 57. По представленному поименному списку административная часть дома-интерната подлежит мед.осмотру 1 раз в 2 года. Контингентов работников, подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам разработаны. Индикаторные ленты для контроля работы воздушного стерилизатора «Винар» в наличии.

Бактериологический контроль работы стерилизаторов в рамках ППК проводится.

На балансе организации 5 автотранспортных средств, в т.ч. 3 автобуса

При проведении плановой проверки ФФБУЗ «ЦГЭМО» в г. Дубна, Дмитровском, Талдомском районах были исследованы смывы на содержание бактерий группы кишечной палочки и St. Aureus с оборудования пищеблока и медицинской части.

Согласно протоколам лабораторных исследований ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области» в г. Дубна, Дмитровском, Талдомском районах № 1737.А. - 1741.А. от 20.03.2018г. в смывах с оборудования пищеблока бактерии группы кишечной палочки и St. Aureus не обнаружены.

При проведении плановой проверки ФФБУЗ «ЦГЭМО» в г. Дубна, Дмитровском, Талдомском районах были исследованы продукты питания

Согласно протоколу лабораторных исследований ФФБУЗ «ЦГЭМО» в г. Дубна, Дмитровском, Талдомском районах № 1742.А от 26.03.2018г. микробиологические и паразитологические показатели в готовом блюде фасоль стручковая в сметанном соусе соответствует гигиеническим нормативам.



При проведении плановой проверки ФФБУЗ «ЦГЭМО» в г. Дубна, Дмитровском, Талдомском районах были проведены лабораторные исследования качества холодной и горячей воды. исследования проводились на содержание запаха, привкуса, мутности, цветности, железа, микробиологические показатели (ОКБ, ТКБ, ОМЧ):

Согласно протоколу ФФБУЗ «ЦГЭМО» в г. Дубна, Дмитровском, Талдомском районах № 1743.А от 20.03.2018г. качество холодной воды отобранной из крана ХВС на пищеблоке ГАУ СО МО «ДКЦСОН» по микробиологическим и санитарно-химическим показателям соответствует гигиеническим нормативам

Согласно протоколу ФФБУЗ «ЦГЭМО» в г. Дубна, Дмитровском, Талдомском районах № 1744.А от 20.03.2018г. качество холодной воды отобранной из крана ГВС на пищеблоке ГАУ СО МО «ДКЦСОН» по микробиологическим и санитарно-химическим показателям соответствует гигиеническим нормативам

В нарушение требований п. 3 ст. 3, п. 1 ст. 9, п.1, п. 2 ст. 12 Технического Регламента Таможенного союза ТР ТС 017/2011 "О безопасности продукции легкой промышленности", утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 876 в обращении находилась продукция легкой промышленности изделия бельевые (полотенца) размер 35x70 маркировка которых (этикетка, прикрепленная к изделию, товарный ярлык) не имела информацию о наименования изготовителя или продавца, или уполномоченного изготовителем лица; юридического адреса изготовителя или продавца, или уполномоченного изготовителем лица; дату изготовления; маркировку единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза. На ярлыке, вшитом в боковой шов изделия, прописано: страна-изготовителя Туркменистан, состав изделия 100% хлопок, размер изделия 35x70 и символы по уходу (фотоматериалы прилагаются). На остатке 93 единицы на сумму 13950 руб.

Потребительская (индивидуальная) упаковка изделий бельевых, упаковка группы изделий или листок-вкладыш к продукции отсутствовали.

В соответствии с п. 3 ст. 3 ТР ТС 017/2011 при размещении и обращении продукции на рынке должна предоставляться полная и достоверная информация о ней путем маркировки в целях предупреждения действий, вводящих в заблуждение пользователей (потребителей) относительно безопасности продукции.

В соответствии с п. 1 ст. 9 ТР ТС 017/2011 маркировка продукции должна быть достоверной, читаемой и доступной для осмотра и идентификации. Маркировку наносят на изделие, этикетку, прикрепляемую к изделию, или товарный ярлык, упаковку изделия, упаковку группы изделий или листок-вкладыш к продукции.

В соответствии п. 2 ст. 12 ТР ТС 017/2011 "О безопасности продукции легкой промышленности" маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза осуществляется перед выпуском продукции в обращение на рынке.

Ответственность за данное нарушение возлагается на должностное лицо по части 1 статьи 14.43 КоАП РФ.

**На момент проверки были выявлены следующие нарушения обязательных требований:**

В нарушении требований Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»:

-при осуществлении процессов изготовления готовых блюд процедуры, основанные на принципах ХАССП, связанные с требованиями безопасности не разработаны - пп. 2, 3 ст.10 ТР ТС 021/2011

-для обеспечения безопасности в процессе изготовления кулинарных изделий не определены: перечни опасных факторов, которые могут привести в процессе изготовления к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента; перечни критических контрольных точек процесса изготовления - параметров технологических операций процесса изготовления кулинарных изделий; параметров (показателей) безопасности продовольственного сырья; предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках; порядок мониторинга критических контрольных точек процесса изготовления; порядок действий в случае отклонения значений показателей, периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента; схема расстановки ловушек отсутствует, ловушки и следовые площадки не установлены, учет численности грызунов и тараканов не представлен - п. 3 ст.11ТР ТС 021/2011;

-документация о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, на бумажных и (или) электронных носителях информации частично отсутствует (есть результаты замеров температуры в холодильном оборудовании) - п.4 ст.11ТР ТС 021/2011;

В соответствие со ст.7 Технического Регламента Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011). Пищевая продукция, находящаяся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должна быть безопасной.

Ответственность за данные правонарушения предусматривается по ст.14.43 ч.1 КоАП РФ и возлагается на должностное лицо

В нарушение требований п. 3 ст. 3, п. 1 ст. 9, п.1, п. 2 ст. 12 Технического Регламента Таможенного союза ТР ТС 017/2011 "О безопасности продукции легкой промышленности", утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 876 в обращении находилась продукция легкой промышленности изделия бельевые (полотенца) размер 35x70 маркировка которых (этикетка, прикрепленная к изделию, товарный ярлык) не имела информации о наименования изготовителя или продавца, или уполномоченного изготовителем лица; юридического адреса изготовителя или продавца, или уполномоченного изготовителем лица; дату изготовления; маркировку единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза. На ярлыке, вшитом в боковой шов изделия, прописано: страна-изготовителя Туркменистан, состав изделия 100% хлопок, размер изделия 35x70 и символы по уходу (фотоматериалы прилагаются). На остатке 93 единицы на сумму 13950 руб.

Потребительская (индивидуальная) упаковка изделий бельевых, упаковка группы изделий или листок-вкладыш к продукции отсутствовали.

В соответствии с п. 3 ст. 3 ТР ТС 017/2011 при размещении и обращении продукции на рынке должна предоставляться полная и достоверная информация о ней путем маркировки в целях предупреждения действий, вводящих в заблуждение пользователей (потребителей) относительно безопасности продукции.

В соответствии с п. 1 ст. 9 ТР ТС 017/2011 маркировка продукции должна быть достоверной, читаемой и доступной для осмотра и идентификации. Маркировку наносят на изделие, этикетку, прикрепляемую к изделию, или товарный ярлык, упаковку изделия, упаковку группы изделий или листок-вкладыш к продукции.

В соответствии п. 2 ст. 12 ТР ТС 017/2011 "О безопасности продукции легкой

промышленности" маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза осуществляется перед выпуском продукции в обращение на рынке.

Ответственность за данное нарушение возлагается на должностное лицо по части 1 статьи 14.43 КоАП РФ.

(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): нет

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

нарушений не выявлено \_\_\_\_\_

Запись в Журнал учёта 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 учёта 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 документы в копиях:

протоколы лабораторных исследований ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области» в г. Дубна, Дмитровском, Талдомском районах № 1737.А-1741.А от 20.03.2018г.; № 1742.А от 26.03.2018г.; № 1743.А от 20.03.2018г.; 1744.А от 20.03.2018г.; 1745.А от 19.03.2018г.; 1746.А – 1750.А от 22.03.2018г.; № 1751.А. – 1760.А от 20.03.2018г.; Предписание № 3/94-04 от 04.04.2018г.

Подписи лиц, проводивших проверку:

Шпанка А.А.

Букина И.Н.

Сапелкина Н.А.


Иванова О.В.

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

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица  
или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя,  
его уполномоченного представителя)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018 г. \_\_\_\_\_  
(подпись)

акт составлен в отсутствие представителя юридического лица. Законный представитель  
надлежаще уведомлен о времени и месте составления акта проверки 

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: \_\_\_\_\_  
(подпись уполномоченного должностного  
лица (лиц), проводившего проверку)