

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)

« 25 » 03 20 21 г.

(дата составления акта)

17 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. Большевистский, 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») № 03-7636-к от 12.02.2021г., подписанного зам. руководителя управления Роспотребнадзора по Московской области Костиной М.А.

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)

«09» 03 2021 г. с 15 час. 30 мин. до 16 час. 30 мин. Продолжительность 1 час.

« 18 » 03 2021 г. с 15 час. 00 мин. до 17 час. 00 мин. Продолжительность: 2 часа.

« 25 » 03 2021 г. с 16 час. 00 мин. до 17 час. 00 мин. Продолжительность: 1 час.

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

Общая продолжительность проверки: 3 рабочих дней

(рабочих дней/ часов)

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)

12.02.2021 г. В.И. Костина

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

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

Директор Гаврилова Е.А. Табашков Е.А. Лобков В.А.  
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: Гришко Ирина Эдуардовна - и.о. заместителя начальника Дмитровского территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Московской области; Букина Ирина Николаевна - главный специалист – эксперт Дмитровского территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Московской области; Юдин Аркадий Юрьевич - специалист-эксперт Дмитровского территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Московской области; Коровина Светлана Александровна – с специалист-эксперт Дмитровского территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Московской области.

К участию в проверке были привлечены: Фомичева Елена Владимировна - помощник врача по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области» в городах Дубна, Лобня, Долгопрудный, Дмитровском, Талдомском районах. Аттестаты аккредитации: № РОСС RU.0001.512221 дата внесения в реестр 30.07.2015г., № RA. RU. 710334, дата внесения в реестр 02.11.2020г., 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  
Зам директора по безопасности и общим вопросам Ромашина Людмила Викторовна  
Старшая медсестра ГАУ СО МО «ДКЦСОН» Кушпиль Светлана Валентиновна  
Заведующая производством (шеф-повар) Нестерова Елена Михайловна

(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. Представлен акт проверки работы общеобменной вентиляции. 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 проходит камерную дезобработку ГБУЗ МО «Дмитровская областная больница» по договору от 25.02.2021г. № 1 «на оказание услуг по камерной дезинфекции мягкого инвентаря».

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 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.

Дератизация и дезинсекции проводится в соответствии с договором № 3/113 от 30.12.2020г. ФГУП «Московский областной центр дезинфекции»

Холодное водоснабжение и канализование – централизованное от инженерных сетей г. Дмитрова по договору холодного водоснабжения и водоотведения № 116 от 01.01.2021г. с МУП «Некрасовский водоканал»

Отопление – централизованное от инженерных сетей г. Дмитрова по договору теплоснабжения № 2/2048/115 от 31.12.2020г.. МУП «ДУ ЖКХ»

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, Лобня, Долгопрудный, Дмитровском, Талдомском районах № 2-5198.А от 25.08.2020г. качество горячей воды по санитарно-химическим и микробиологическим показателям отобранной из крана ГВС на пищеблоке ГАУ СО МО «ДКЦСОН» соответствует гигиеническим нормативам

Согласно протоколу ФФБУЗ «ЦГЭМО» в г. Дубна, Лобня, Долгопрудный, Дмитровском, Талдомском районах № 2-5199.А от 25.08.2020г. качество холодной воды по санитарно-химическим и микробиологическим показателям отобранной из крана ХВС на пищеблоке ГАУ СО МО «ДКЦСОН» соответствует гигиеническим нормативам;

Вывоз ТБО осуществляется по договору.

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, моечная столовой, холодный цех, овощной цех, холодильные камеры, складские помещения.

Программа ХАССП разработана - 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. Соблюдается технологический режим обработки, заготовки и приготовления готовых блюд.

В производственных помещениях имеются условия для соблюдения технологических режимов заготовки и приготовления готовых блюд. Имеющееся тепловое и технологическое оборудования в рабочем состоянии. Соблюдение санитарно-гигиенического режима (товарное соседство и условия хранения продуктов и хранение разделочного инвентаря). Разделочный инвентарь промаркирован, доска МС требует замены, хранится упорядочено. 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. Документация ведется в полном объеме, журналы температурного режима отмечаются ежедневно, в складском помещении температура +25 градусов.

Мойка посуды организована в моечной, моющими средствами и дез. средствами обеспечены, правила мытья посуды вывешены, контроль температуры горячей воды в системе водоснабжения и моечных ваннах обеспечен. Программа ХАССП разработана, ППК выполняется результаты лабораторных исследований представлены. Штатное расписание 5 человек, медицинский осмотр пройден.

Решетки в холодильниках со следами ржавчины, краска ошкатуливается; терка железная для овощей с ржавчиной, не поддается мойке и дезинфекции; толкатель для мясорубки деревянный с трещинами и крошится; доска для мяса сырого с выбоинами и трещинами, что является нарушением ст. 15 п. 1 Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Требования к использованию технологического оборудования и инвентаря в процессе производства (изготовления) пищевой продукции

В процессе производства (изготовления) пищевой продукции должны использоваться технологическое оборудование и инвентарь, контактирующие с пищевой продукцией, которые:

- 1) имеют конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей настоящему техническому регламенту и (или) техническим регламентам Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 2) дают возможность производить их мойку и (или) очищение и дезинфекцию;
- 3) изготовлены из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией.

У ГАУ СО МО «Дмитровский КЦСОН» имеется лицензия на осуществление медицинской деятельности №ЛО-50-01-012397 от 29.10.2020г.

Приемно-карантинное отделение расположено на цокольном этаже здания дома-интерната и состоит из санитарной комнаты, кабинета врача и медицинской сестры, палаты на 2 койки. Здесь же расположены массажный кабинет и склад медикаментов. В кабинете врача на потолке плитка со следами потеков, между дверьми кабинетов на стене трещина, в помещении постирочной (фотоматериалы) отсутствует 1 плитка, что является нарушением п.2.7 СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг».

Согласно п.2.7 СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг» покрытия пола и стен помещений, используемых хозяйствующими субъектами, не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибок и должны быть устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

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. 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.г.Дубна, Лобня, Долгопрудный, Дмитровском, Талдомском городских округах.

Процедурный кабинет и изолятор размещены на 2 этаже здания.

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 областная больница». Планирование прививок проживающим и сотрудникам проводит мед.работник дома-интерната. Годовой план проф.прививок проживающим на 2021г. представлен – ревакцинации против дифтерии

и столбняка подлежат 5 человек, вакцинации против пневмококковой инфекции – 5 человек, против гриппа – 40 человек, против коронавирусной инфекции – 5 человек. Представлен журнал ежемесячного планирования и выполнения прививок – прививки проводятся в соответствии с представленным годовым планом. Против гриппа в эпидсезон 2020-2021гг. привито: проживающих - 38 из 42, сотрудников - 127 из 151, что составило 84,1%.

Инъекции проводятся шприцами одноразового применения. Из многоразового инструментария используются лотки. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих средств, предназначенные для дезинфекции и предстерилизационной обработки инструментария, промаркированы в соответствии с назначением. Для съема игл с шприцев используются контейнеры с иглосъемниками. Контроль качества предстерилизационной обработки проводится. Журнал контроля качества обработки представлен, ведется по установленной форме. Стерилизация лотков производится в воздушном стерилизаторе в упакованном виде, даты стерилизации указаны. Контроль работы стерилизатора осуществляется с помощью индикаторной ленты «Винар». Журнал контроля работы стерилизатора ведется по установленной форме. Не проводится бактериологический контроль работы воздушного стерилизатора, что является нарушением п. 2.35, п 2.36 раздела 2 СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность», в соответствии с которыми:

п. 2.35. Контроль стерилизации включает контроль работы стерилизаторов, проверку значений параметров режимов стерилизации и оценку ее эффективности. Контроль работы стерилизаторов проводят в соответствии с действующими документами: физическим (с использованием контрольно-измерительных приборов), химическим (с использованием химических индикаторов) и бактериологическим (с использованием биологических индикаторов) методами. Параметры режимов стерилизации контролируют физическим и химическим методами. Эффективность стерилизации оценивают на основании результатов бактериологических исследований при контроле стерильности изделий медицинского назначения.

п. 2.36. Стерилизаторы подлежат бактериологическому контролю после их установки (ремонта), а также в ходе эксплуатации не реже двух раз в год в порядке производственного контроля.

После дезинфекции одноразовый инструментарий собирается в желтые пакеты с маркировкой «класс Б» и доставляется в помещение временного хранения отходов, которое расположено на цокольном этаже. Вывоз медицинских отходов осуществляется спец.организацией по договору (№ 1889-21 от 25.02.2021г.) в ООО «Трансмед». 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.

Обеззараживание воздуха проводится с помощью стационарной бактерицидной установки «Дезар». Контроль работы облучателя ведется с заполнением соответствующей документации.

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.

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

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

Согласно протоколу лабораторных исследований ФФБУЗ «ЦГЭМО» в г. Дубна, Лобня, Долгопрудный, Дмитровском, Талдомском районах № 2- 1037.А от 11.03.2021г. паразитологические показатели (личинки паразитов в живом виде) в треске свежемороженой тихоокеанской, потрошенной без головы соответствует гигиеническим нормативам.

Согласно протоколу лабораторных исследований ФФБУЗ «ЦГЭМО» в г. Дубна, Лобня, Долгопрудный, Дмитровском, Талдомском районах № 2- 1035.А от 15.03.2021г. микробиологические и паразитологические показатели в готовом блюде голубцы ленивые соответствуют гигиеническим нормативам.

Согласно протоколу лабораторных исследований ФФБУЗ «ЦГЭМО» в г. Дубна, Лобня, Долгопрудный, Дмитровском, Талдомском районах № 2- 1036.А от 15.03.2021г. массовая доля жира и массовая доля влаги в сладко-сливочном несоленом масле «Традиционное» соответствуют ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»

Согласно протоколу лабораторных исследований ФФБУЗ «ЦГЭМО» в г. Дубна, Лобня, Долгопрудный, Дмитровском, Талдомском районах № 2- 1039.А от 15.03.2021г. микробиологические и паразитологические показатели в мясе говядины (лопатка) соответствуют ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»

Согласно протоколу лабораторных исследований ФФБУЗ «ЦГЭМО» в г. Дубна, Лобня, Долгопрудный, Дмитровском, Талдомском районах № 2- 1034.А от 09.03.2021г. качество термической обработки в готовом блюде голубцы ленивые соответствует гигиеническим нормативам.

Согласно протоколу лабораторных исследований ФФБУЗ «ЦГЭМО» в г. Дубна, Лобня, Долгопрудный, Дмитровском, Талдомском районах № 2- 1038.А от 15.03.2021г. микробиологические показатели и показатель рН в шампуне для волос «Прелесть Био» соответствует ТР ТС 009/2011 «О безопасности парфюмерно-косметической продукции».

Согласно протоколу лабораторных исследований ФФБУЗ «ЦГЭМО» № 15.1020 от 15.03.2021г содержание свободного формальдегида в майке женской соответствует ТР ТС 017/2011 «О безопасности продукции легкой промышленности».

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

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

1. Решетки в холодильниках со следами ржавчины, краска ошкалупливается; терка железная для овощей с ржавчиной, не поддается мойке и дезинфекции; толкатель для мясорубки деревянный с трещинами и крошится; доска для мяса сырого с выбоинами и трещинами, что является нарушением ст. 15 п. 1 Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Требования к использованию технологического оборудования и инвентаря в процессе производства (изготовления) пищевой продукции

В процессе производства (изготовления) пищевой продукции должны использоваться технологическое оборудование и инвентарь, контактирующие с пищевой продукцией, которые:

- 1) имеют конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие производство (изготовление) пищевой продукции,



- соответствующей настоящему техническому регламенту и (или) техническим регламентам Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 2) дают возможность производить их мойку и (или) очищение и дезинфекцию;
  - 3) изготовлены из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией.

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

В кабинете врача на потолке плитка со следами потеков, между дверьми кабинетов на стене трещина, в помещении постирочной (фотоматериалы) отсутствует 1 плитка, что является нарушением п.2.7 СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг».

Не проводится бактериологический контроль работы воздушного стерилизатора, что является нарушением п. 2.35, п 2.36 раздела 2 СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность», в соответствии с которыми:

Ответственность за данные правонарушения предусматривается по ст. 6.4 КоАП РФ и возлагается на должностное лицо \_\_\_\_\_

(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:

Протокол отбора проб, протоколы лабораторных исследований: № 15.1020 от 15.03.2021, № 2.1038.А от 15.03.2021г., № 2.1034.А от 09.03.2021г., № 2.1039.А от 15.03.2021г., № 2.1036.А от 15.03.2021г., № 2.1035.А от 15.03.2021г., № 2.1037.А от