

**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области**  
(Управление Роспотребнадзора по Иркутской области)

**Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области в Заларинском, Балаганском и Нукутском районах**  
(Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в Заларинском, Балаганском и Нукутском районах)

Совхозная ул., д.5, п. Залари, 666322 Телефоны: факс 2-25-25  
E-mail: zalari@38.rospotrebnadzor.ru http://zalari@38.rospotrebnadzor.ru/  
ОКПО 75080821 ОГРН 1053811066308 ИНН 3811087738 КПП 380801001

п. Залари  
(место составления акта)

«06» марта 2018 г.  
(дата составления акта)  
15 часов 00 минут  
(время составления акта)

**АКТ ПРОВЕРКИ**  
**органом государственного контроля (надзора),**  
**юридического лица, индивидуального предпринимателя**  
№ 000151

По адресу/адресам: Иркутская область, Заларинский район, с. Владимир, ул. Школьная, д. 1;  
Иркутская область, Заларинский район, с. Бабагай, ул. Вятская, д. 17  
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения о проведении проверки № 000151 от «29» января 2018 г.  
была проведена плановая/ выездная проверка в отношении:  
(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

Областного государственного бюджетного учреждения социального обслуживания  
«Заларинский специальный дом-интернат для престарелых и инвалидов» (сокращенное  
наименование ОГБУСО «Заларинский специальный дом-интернат для престарелых и  
инвалидов»)

(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии)  
индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

«05» февраля 2018 г. с 09 час.30 мин. до 10 час.40 мин.  
Продолжительность 1 час 10 минут

«06» февраля 2018 г. с 10 час.00 мин. до 14 час.20 мин.  
Продолжительность 4 часа 20 минут

«08» февраля 2018 г. с 10 час. 00 мин. до 14 час. 30 мин.  
Продолжительность 4 часа 30 минут

«14» февраля 2018 г. с 11 час. 20 мин. до 11 час. 35 мин.  
Продолжительность 0 часа 15 минут

«22» февраля 2018 г. с 11 час. 50 мин. до 13 час. 00 мин.  
Продолжительность 1 час 10 минут

«05» марта 2018 г. с 13 час. 00 мин. до 15 час.00 мин.

Продолжительность 2 часа 00 минут

«06» марта 2018 г. с 11 час. 20 мин. до 12 час. 00 мин.

Продолжительность 0 часа 40 минут

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

Общая продолжительность проверки: с 05.02.2018 по 05.03.2018 /7 рабочих дней  
(рабочих дней/часов)

Акт составлен: территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области в Заларинском, Балаганском и Нукутском районах

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы): (заполняется при проведении выездной проверки) Шавелкин Анатолий Иванович – директор (копия распоряжения № 851-рм-л от 28.07.2016 г. «О назначении») 30.01.2018 г. в 11 часов 00 минут

(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: Начальник территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в Заларинском, Балаганском и Нукутском районах – Томашева Светлана Васильевна; главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в Заларинском, Балаганском и Нукутском районах Шимкевичус Регина Викторовна; ведущий специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в Заларинском, Балаганском и Нукутском районах Останкова Мария Михайловна.

Привлечены к проведению проверки в качестве экспертов, представители экспертной организации Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»: заместитель руководителя ИЛЦ Логинов С.И.; заведующий отделом отбора, регистрации проб и оценки результатов – врач по общей гигиене – Лазарева Т.С.; врач по общей гигиене – Степанова К.Г.; специалисты отдела санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований и оценок: технический директор — Бубнова А.В., врач по общей гигиене отдела отбора, регистрации проб и оценки результатов – Иолова Т.Н.; заведующий отделением – врач по общей гигиене – Рудяк Т.В.; Специалисты филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в Заларинском, Балаганском и Нукутском районах заместитель технического руководителя ИЛЦ (главный врач) Фирсова Екатерина Григорьевна; помощник врача по коммунальной гигиене Галеева Надежда Васильевна; Клепченко Ольга Анатольевна - статистик; филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в г. Саянске, г. Зиме и Зиминском районе: главный врач - Сазонов Сергей Александрович; заведующий лабораторией – врач по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям – Красилова Лариса Валерьевна; статистик – Чеканова Ирина Дмитриевна; помощник врача эпидемиолога – Алиева Н.В. (Аттестат аккредитации испытательной лаборатории (центра) № RA.RU.21ИО01., выдан Федеральной службой аккредитации 11.09.2015 г. (дата внесения сведения в реестр аккредитованных лиц 26.08.2015 г.); Аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710079 выдан Федеральной службой по аккредитации от 30.07.2015 г. (дата внесения сведения в реестр аккредитованных лиц 03.07.2015г.)

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указываются фамилии, имена, отчества (последнее – при наличии), должности экспертов и/или наименования экспертных организаций с указанием

При проведении проверки присутствовали: Шавелкин Анатолий Иванович – директор (копия распоряжения № 851-рм-л от 28.07.2016 г. «О назначении»); Амбросова Катерина Петровна фельдшер Отделения активного долголетия с. Бабагай – (копия приказа № 177к от 31.12.2006 г. «О переводе работника на другую работу»); Котлярова Татьяна Геннадьевна – администратор (копия приказа № 72к от 28.03.2014 г. «О приеме работника на работу»); Чупругин Александр Васильевич – заместитель директора по общим вопросам Отделения активного долголетия с. Бабагай (копия приказа № 266ак от 01.09.2015 г. «О переводе работника на другую работу»); Писарева Людмила Викторовна – старшая медицинская сестра (копия приказа № 112к от 01.03.2017 г. «О переводе работника на другую работу»); Петров Юрий Анатольевич - заместитель директора по административно-хозяйственной работе ( копия приказа № 265ак от 01.09.2015 г. «О переводе работника на другую работу»)  
(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), 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 плановой выездной проверки в отношении Областного государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Заларинский

(сведения о результатах проверки в полном объеме)

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

специальный дом- интернат для престарелых и инвалидов» (далее по тексту Учреждение, ОГБУСО «Заларинский специальный дом-интернат для престарелых и инвалидов»)

**05 февраля 2018 года с 09 часов 30 минут до 10 часов 40 минут** установлено: Согласно Устава в редакции 2013 года, согласованного Министром имущественных отношений Иркутской области А.А. Протасовым 10.06.2013 года и утвержденного Министром социального развития, опеки и попечительства Иркутской области В.А.Родионовым 03.07.2013 года Учреждение является юридическим лицом, обладает его правами, в том числе выступает истцом и ответчиком в суде, имеет самостоятельный баланс, печать установленного образца, штамп и бланки со своим полным и сокращенным наименованием для реализации соответствующих видов деятельности.

Полное фирменное наименование Учреждения: Областное государственное бюджетное учреждение социального обслуживания «Заларинский специальный дом-интернат для престарелых и инвалидов».

Сокращенное наименование Учреждения: ОГБУСО «Заларинский специальный дом-интернат для престарелых и инвалидов».

Организационно-правовая форма Учреждения: государственное учреждение.

Учредитель и собственник имущества Учреждения - Иркутская область.

Функции и полномочия учредителя Учреждения осуществляет министерство социального развития, опеки и попечительства Иркутской области.

Функции и полномочия собственника имущества Учреждения осуществляет министерство имущественных отношений Иркутской области.

Согласно Изменений в Устав Областного государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Заларинский специальный дом-интернат для престарелых и инвалидов» в редакции 2015 года, согласованного Министром имущественных отношений Иркутской области А.А. Протасовым 15.06.2016 года и утвержденного Министром социального развития, опеки и попечительства Иркутской области В.А.Родионовым 02.07.2015 года Учреждение является стационарным учреждением социального обслуживания, в которое принимаются на социальное обслуживание признанные нуждающимися в социальном обслуживании престарелые и инвалиды, ранее судимые или неоднократно привлекаемые к административной ответственности за нарушение общественного порядка, занимающиеся попрошайничеством и бродяжничеством, а также граждане, из числа лиц, освобождаемых из мест лишения

свободы, за которыми в соответствии с законодательством Российской Федерации установлен административный надзор, и которые частично или полностью утратили способность к самообслуживанию.

В Учреждение также принимаются лица, систематически и грубо нарушающие правила внутреннего распорядка в домах-интернатах для престарелых и инвалидов общего типа.».

Тип Учреждения: бюджетное.

Место нахождения Учреждения: Российская Федерация, 666341, Иркутская область, Заларинский район, с. Владимир, ул. Школьная, 1.

В своём составе Учреждение имеет структурное подразделение: отделение активного долголетия с. Бабагай, место нахождения – Российская Федерация, 666341, Иркутская область, Заларинский район, с. Бабагай, ул. Вятская, 17.

Предметов деятельности Учреждения является стационарное социальное обслуживание отдельных категорий граждан, признанных нуждающимися в социальном обслуживании, осуществление иной деятельности в целях реализации полномочий Учредителя в соответствии с действующим законодательством.

Целью деятельности Учреждения является реализация государственной политики в области социального развития, включая социальное обслуживание населения и социальную защиту отдельных категорий граждан.

Согласно п. 2.3. Устава, основными видами деятельности Учреждения являются:

предоставление социальных услуг отдельным категориям граждан, признанным нуждающимися в социальном обслуживании, в соответствии с Порядками предоставления социальных услуг, утвержденными нормативными правовыми актами Учредителя;

предоставление государственных услуг в целях реализации отдельных задач и функций Учредителя, на которые Учреждение уполномочено в соответствии с законодательством;

осуществление иной деятельности в целях реализации отдельных полномочий Учредителя в соответствии с пунктом 3 статьи 26.11 Федерального закона от 6 октября 1999 года № 184-ФЗ «Об общих принципах организации законодательных (представительных) и исполнительных органов государственной власти субъектов Российской Федерации» и иными нормативными правовыми актами.

Согласно п. 2.4. Устава, Учреждение вправе осуществлять предпринимательскую и иную приносящую доход деятельность лишь постольку, поскольку это служит достижению целей, ради которых оно создано и соответствует указанным целям.

Для достижения целей, ради которых Учреждение создано, Учреждение вправе осуществлять следующие виды приносящей доход деятельности:

выращивание картофеля;

выращивание рассады;

овощеводство;

выращивание и разведение свиней;

переработка и консервирование фруктов и овощей;

производство прочих текстильных изделий;

изделия из дерева, пробки, соломки и материалов для плетения, прочие;

производство пара и горячей воды (тепловой энергии) котельными;

предоставление социальных услуг;

услуги по перевозке грузов автомобильным транспортом прочие;

розничная торговля в нестационарных магазинах;

Согласно Устава в редакции 2013 года, исполнительным органом Учреждения является директор, который действует от имени Учреждения без доверенности.

Распоряжением Министра социального развития, опеки и попечительства Иркутской области В.А. Родионова № 851-рм-л от 28 июля 2016 года на должность директора Областного государственного бюджетного учреждения социального обслуживания

«Заларинский специальный дом-интернат для престарелых и инвалидов» назначен Шавелкин Анатолий Иванович.

Медицинскую деятельность осуществляют на основании лицензии № ЛО-38-01-003002 от 24.11.2017 г. серия ЛО-38 № 0003491, выданной Министерством здравоохранения Иркутской области.

**06 февраля 2018 года с 10 часов 00 минут до 14 часов 20 минут** по адресу: 666341, Иркутская область, Заларинский район, с. Владимир, ул. Школьная, 1.

Все жилые корпуса, административное здание, хозяйственно-бытовые помещения имеют централизованное водоснабжение от существующего водозабора. Вода, используемая для питьевых и хозяйственно - бытовых целей, по микробиологическим показателям 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», что подтверждено протоколами лабораторных испытаний от 09.02.2018 г. № 107, № 108, № 115, № 116, № 117, № 118, № 114, № 113, и экспертными заключениями о соответствии нормативным документам результатов лабораторных исследований, испытаний, измерений от 09.02.2018 года.

**По химическим показателям качество воды в корпусе № 3 и административном здании не соответствует по показателю железо (Fe, суммарно), что подтверждено протоколом лабораторных испытаний № 227 от 12.02.2018 года и экспертным заключением о соответствии нормативным документам результатов лабораторных исследований, испытаний, измерений от 12.02.2018 года и протоколом лабораторных испытаний № 216 от 12.02.2018 года и экспертным заключением о соответствии нормативным документам результатов лабораторных исследований, испытаний, измерений от 13.02.2018 года, является нарушением требований п. 4.2 СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания» (с изменениями на 02.05.2017 г.).**

Все жилые корпуса, административное здание, хозяйственно-бытовые помещения подключены к системе канализации. Откачка выгребных ям осуществляется ассенизационной машиной учреждения, ЖБО вывозят на очистные сооружения ООО «СибТеплоСервис» (договор №54 от 01.01.2018г на переработку сточных вод).

Во всех корпусах имеются кладовые, которые оборудованы стеллажами для раздельного хранения грязного и чистого белья, моющих и дезинфицирующих средств, личных вещей проживающих лиц пожилого возраста, лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

В соответствии с п. 2.2 СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания» (с изменениями на 02.05.2017 г.) – далее по тексту СП 2.1.2.3358-16. На территории выделены зоны для отдыха (оборудованы беседками, урнами), зона хозяйственно-бытовой деятельности. В соответствии с п. 2.3 СП 2.1.2.3358-16 оборудованы площадки с твердым покрытием и устройством ограждения для установки мусоросборников. В соответствии с п. 2.5 СП 2.1.2.3358-16 территория имеет наружное электрическое освещение. На территории расположены 3 корпуса. 1 корпус (мужской) 124 человека, называется отделение милосердие. 2 корпус (женский) на 88 человек, развернуто отделение активного долголетия и отделение милосердия. 3 корпус на 146 человек, развернуто отделение активного долголетия. В каждом корпусе организованы медицинские блоки. Медицинские блок состоит из следующих помещений медицинского назначения: медицинский пост, процедурный кабинет. Проживают 358 потребителей социальных услуг, в т.ч. 97 колясочников. Помещения медицинского назначения оборудованы. Стены в

процедурных кабинетах окрашены или выложены глазурованной плиткой на высоту 1,8 метров. Полы ровные.

В 1 корпусе развернут приемно-смотровое или карантинное отделение. Прием поступающих помещают в карантинное отделение. Осуществляется ежедневный осмотр на педикулез и кожные заболевания у поступающих находящихся в карантинном отделении. Просмотрен журнал осмотра на педикулез, по журналу в 2017 году поступило 57 опекаемых. которому проведена обработка противопедикулицидными препаратами. Нахождения опекаемых временно в изоляторе (карантинное отделение) фиксируют в журнале движения (опекаемые находятся временно до поселения в комнаты в течение 7-дней и находятся ежедневно под наблюдением. При поступлении опекаемых осуществляют сан. обработку, в журнале фиксируются контроль мытья (сан. обработка и мытье в ванной) опекаемых при поступлении регулярно. В журнале движения опекаемых регистрируются вновь поступающие. На каждого поступающего опекаемого заведены истории. Прием осуществляют при предоставлении документов, в т.ч. анализы на яйца гельминтов, на дифтерию, флюорография, результаты обследования на кишечную группу (на кишечные инфекции и на сальмонеллез), РМП на вен. заболевания, справка об эпид. окружении и профилактические прививки по возрасту в соответствии с национальным календарем проф. прививок. Просмотрены истории (12 шт.) замечаний нет. Также при поступлении проводится выборка и направляют опекаемых на дополнительные исследования на ВИЧ, на ВГВ, на ВГС, на сифилис и на анализы по клиническому минимуму (ОАК, ОАМ), также в исследования по основному заболеванию. Журнал учета инфекционных заболеваний (форма №060/у) ведется по медицинским постам, в каждом корпусе. Инфекционных заболеваний не было. Ведется журнал регистрации диспансерных больных, среди опекаемых на момент проверки проживают 4 больных с туберкулезной инфекцией с МБТ (-), такие больные проживают отдельно в отдельных комнатах. Ежедневно проводят осмотр опекаемых на педикулез, результаты осмотра зафиксированы в журналах, выявленных с педикулезом среди проживающих опекаемых нет. Ведется журнал травматизма. На рабочих местах на каждом медицинском посту заведены журналы аварийных ситуаций, среди мед. персонала травм не было. В каждом корпусе осуществляют помывку опекаемых и данные фиксируются в журналах, в т.ч. опекаемых лежащих в ванной. По каждому корпусу проводятся генеральные уборки всех помещений с кратностью 1 раз в неделю и даты проведения генеральных уборок фиксируются в журналах по помещениям (столовые, коридоры, комнаты/налаты, медицинские кабинеты, процедурные кабинеты). В помещениях мед. блоков осуществляется обеззараживание воздуха, в кабинетах медицинского назначения установлены бактерицидные облучатели, бактерицидные лампы находятся в рабочем состоянии. В журналах контроля работы бактерицидных ламп фиксируются ежедневно в каждом медицинском посту. Дезинфицирующие растворы в помещениях медицинского назначения имеются в наличие.. На емкостях ЕДПО с рабочими растворами указаны дата приготовления, наименование и концентрация рабочих растворов и срок предельной годности растворов. Прививки опекаемым проводятся силами прививочной бригады ОГБУЗ «Заларинская РБ». Отходы класса Б на рабочих местах помещаются в промаркированные емкости с крышками, которые заправлены пакетами, пакеты промаркированы. В конце рабочей смены отходы класса Б собираются ответственными лицами, далее отходы транспортируются в ОГБУЗ «Заларинская РБ» для дальнейшей утилизации. Отходы класса Б ежедневно на рабочих местах заносят в технологический журнал.

Постельные принадлежности подвергаются камерной дезинфекции через дез. камеру. Дезкамера (ВФЭ-2/09) находится в рабочем состоянии. По журналу обработано за текущий 2017 год 95 постельных принадлежностей.

Имеется Лицензия №ЛО-38-01-003002 от 24.11.2017 на осуществление медицинской деятельности: при осуществлении доврачебной медицинской помощи по: диетологии, лабораторной диагностике, медицинским осмотрам (предрейсовым, послерейсовым), медицинскому массажу, сестринскому делу, физиотерапии, лечебному делу. При

осуществлении амбулаторно-поликлинической медицинской помощи, в том числе: а) при осуществлении первичной медико-санитарной помощи по: гериатрии, неврологии, терапии, ультразвуковой диагностики; в) при осуществлении специализированной медицинской помощи по: стоматологии терапевтической. Имеется санитарно-эпидемиологическое заключение №38.15.02.000.М.000008.07.16г. от 21.07.2016г. На момент проверки стоматологический кабинет не работает, врач-стоматолог терапевт приезжает по договору. Также по договору приезжают специалисты по специальностям: ФГС, психиатрия, хирургия, ультразвуковая диагностика, контроль качества лечения (№4/2 от 11.01.2016г.). Медицинские работники имеют профильное медицинское образование, у всех имеются сертификаты (список представлен). Имеется договор с ОАО «Дезирс» по переработке отходов класса Б (системы, одноразовые шприцы, флаконы ПВХ). Дератизационные и дезинсекционные мероприятия осуществляются по договору сотрудниками АНО «Энталь» ежемесячно. В соответствии с программой производственного контроля лабораторные исследования осуществляют силами сотрудников филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области в Заларинском, Балаганском и Нукутском районах»

Медицинские помещения в каждом корпусе соответствуют требованиям санитарных правил. Персонал привит против гриппа в сентябре - октябре 2017г. Помещения медицинского пункта (процедурные кабинеты) обеспечены холодным и горячим водоснабжением, установлены умывальные раковины. Изолятор развернут на 3 койки, оснащен отдельно выделенной посудой, установлен рукомойник и т.д. В каждом помещении медицинского пункта установлены оконные проемы. Естественное освещение проводится через оконные проемы. Помещения медицинского пункта имеют искусственное освещение, светоточки оборудованы плафонами. Проветривание осуществляется естественное через форточки оконных рам и дверные проемы. В процедурных кабинетах в наличие имеются термометры для определения температуры тела, шпателя одноразовые деревянные шлифованные, перчатки. Для обработки рук используется кожный антисептик.

Для проведения генеральных уборок помещений медицинского назначения имеется отдельный промаркированный уборочный инвентарь и чистые тканевые салфетки и хранятся в шкафах в специально выделенных отсеках, т.е. вне рабочих кабинетов.

В медицинском пункте осуществляется учет и контроль движения отходов класса Б и фиксируются в журнале учета утилизации мед. отходов (технологический журнал учета отходов класса Б).

В манипуляционных кабинетах имеются аптечки Анти-СПИД, укомплектованы. Средства протившоковые имеются в наличие.

**В жилом корпусе № 1** (мужской) проживает 124 человека, называется отделение милосердие. Здание одноэтажное в деревянном исполнении. В соответствии с п. 3.4 СП 2.1.2.3358-16 жилые помещения оборудованы по коридорному типу. Имеется два санитарных узла и две гостиные. Гостиные оборудованы телевизорами и диванами. Спальные комнаты предусмотрены на 3-4 человека. Планировка всех помещений, в том числе спальные комнаты предусматривает возможность использования их лицами с ограниченными возможностями, в том числе инвалидам-колясочникам. Электрические выключатели размещены с учетом зон досягаемости доступных для лиц пожилого возраста, для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов стоя и сидя, что соответствует п. 3.7 СП 2.1.2.3358-16. Отопление осуществляется разводящей системой отопления от местной котельни. Согласно протокола результатов измерений параметров микроклимата № 71 от 19.02.2018 года, выданного филиалом Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в Заларинском, Балаганском и Нукутском районах (Аттестат аккредитации испытательной лаборатории (центра) № RA.RU.21ИО01., выдан Федеральной службой аккредитации 11.09.2015 г. (дата внесения сведения в реестр аккредитованных лиц 26.08.2015 г.); Аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710079 выдан Федеральной службой

по аккредитации от 30.07.2015 г. (дата внесения сведения в реестр аккредитованных лиц 03.07.2015г.) измеренные показатели соответствуют требованиям СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность», СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания». Для питьевых целей установлен питьевой бачок, имеется чехол. Кипяченая вода меняется через каждые три часа согласно графика. Проветривание спальных комнат, коридоров, туалетов и ванных комнат осуществляется через форточки. Уровни естественного и искусственного освещения в помещениях соответствуют гигиеническим требованиям к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий, что подтверждено протоколом результатов измерений искусственной освещенности №74 от 20 февраля 2018 г., экспертное заключение о соответствии нормативным документам результатов лабораторных исследований, испытаний, измерений от 20.02.2018 г. В качестве источников искусственного освещения применяются люминесцентные лампы.

**В коридоре** полы покрыты линолеумом, который имеет механические повреждения (фото прилагается), в спальнях комнаты полы окрашены масляной краской, которая стерлась, что затрудняет проведение влажной уборки, потолки в коридорах, гостиных и спальнях комнаты окрашены известью, которая отслаивается, наблюдается нарушение поверхности потолка и является нарушением требований п. 5.1 СП 2.1.2.3358-16. В коридоре половые доски гнилые. В коридорах, спальнях комнаты стены окрашены масляной краской на высоту не ниже 1,8 м. Жилые комнаты оборудованы кроватями, стульями, тумбочками. Каждый проживающий обеспечен постельными принадлежностями, постельным бельем и полотенцами. Количество кроватей, тумбочек и стульев соответствует количеству проживающих.

**В жилом корпусе** имеется два туалетных помещения и две ванные комнаты, которые находятся в крайне не удовлетворительном состоянии.

**В туалетных помещениях** установлено по одному биде и по три унитаза. К унитазам не подведена система водоснабжения (фото прилагается), что является нарушением п. 4.1 СП 2.1.2.3358-16. Смывание осуществляется вручную (горшком). Для этих целей установлены ванны, которые постоянно наполнены водой (фото прилагается). Потолки и стены окрашены масляной краской, которая от сырости отслаивается. Потолок из ДВП провисает. Имеющаяся вентиляция не исправна (фото прилагается), поэтому на потолке скапливается конденсат в виде капель, что является нарушением п. 4.1 СП 2.1.2.3358-16. Умывальные раковины установлены при входе в ванные комнаты, имеется подводка холодной воды (фото прилагается). В ванных комнатах установлено по одной ванне. Подогрев воды осуществляется в самодельном электротитане, на котором отсутствует крышка. Края электротитана гнилые (фото прилагается). Имеются резиновые коврики с ребристой поверхностью. В ванных комнатах вентиляция в исправном состоянии. Полы из бетонного покрытия и частично облицовочной плитки, целостность которых нарушена (фото прилагается), что затрудняет проведение влажной уборки и является нарушением п. 5.1 СП 2.1.2.3358-16. В туалетах, ванных комнатах подоконные доски гнилые.

**В жилом корпусе № 2** (женский) проживает 88 человек. Здание одноэтажное в деревянном исполнении. В соответствии с п. 3.4 СП 2.1.2.3358-16 жилые помещения оборудованы по коридорному типу. Имеется два санитарных узла и две гостиные. Спальные комнаты предусмотрены на 3-4 человека. Планировка всех помещений, в том числе спальные комнаты предусматривает возможность использования их лицами с ограниченными возможностями, в том числе инвалидам-колясочникам. Электрические выключатели размещены с учетом зон досягаемости доступных для лиц пожилого возраста, для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов стоя и сидя, что



соответствует п. 3.7 СП 2.1.2.3358-16. Отопление осуществляется разводящей системой отопления от местной котельни. Согласно протокола результатов измерений параметров микроклимата № 71 от 19.02.2018 года, измеренные показатели соответствуют требованиям СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность», СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания». Для питьевых целей установлен питьевой бачок, имеется чехол. Кипяченая вода меняется через каждые три часа согласно графика. Проветривание спальных комнат, коридоров, туалетов и ванных комнат осуществляется через фрамуги, форточки. Уровни естественного и искусственного освещения в помещениях соответствуют гигиеническим требованиям к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий, что подтверждено протоколом результатов измерений искусственной освещенности №74 от 20 февраля 2018 г., экспертное заключение о соответствии нормативным документам результатов лабораторных исследований, испытаний, измерений от 20.02.2018 г. В качестве источников искусственного освещения применяются люминесцентные лампы.

В жилом корпусе имеется два туалетных помещения и две ванные комнаты.

В туалетном помещении левого «крыла» установлено 4 умывальные раковины с подводкой холодной воды, в том числе 2 раковины с подводкой горячей воды. Используется брусковое мыло. Оборудовано 2 санитарные кабины, которые не оборудованы держателями для туалетной бумаги. В туалетном помещении и ванной комнате имеется вентиляция. Для соблюдения правил личной гигиены в ванной комнате установлено две ванны и душевая кабина. Имеются резиновые коврики с ребристой поверхностью. Для стирки личных вещей имеется маленькая бытовая машинка. Подогрев воды осуществляется с помощью электротитана.

В туалетном помещении правого «крыла» установлено 2 умывальные раковины с подводкой холодной воды, в том числе раковина с подводкой горячей воды. Используется брусковое мыло. Оборудовано 3 санитарные кабины, которые не оборудованы держателями для туалетной бумаги. В туалетном помещении и ванной комнате имеется вентиляция. Для соблюдения правил личной гигиены в ванной комнате установлено две ванны. Имеются резиновые коврики с ребристой поверхностью. Подогрев воды осуществляется с помощью самодельного электротитана. На потолке имеются подтеки.

В жилом корпусе имеется две гостиные, которые оборудованы телевизорами и диванами.

**В корпусе № 2 расположен «стол заказов», в который для опекаемых поставляют продукты питания по заказу. На день проведения надзорных мероприятий в реализации находились колбасные и молочные продукты, кондитерские изделия, бытовая химия. В нарушение требований п. 6.2, п. 6.4 СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» не осуществляется контроль за температурно-влажностным режимом хранения продуктов, отсутствует термометр в помещении, охлаждаемой витрине. В нарушение п. п.12 «Правил продажи отдельных видов товаров», утвержденных Постановлением Правительства РФ №55 от 19.01.1998 года, с изменениями от 23.12.2016г. на «Молоко пастеризованное «Арта» «Полдень 3,2%» в тетрапаке, объемом 1,0 л. представлена расходная накладная № 2127 от 22.02.2018 г. в которой не содержатся сведения об обязательном подтверждении соответствия согласно законодательству Российской Федерации о техническом регулировании (сертификат соответствия, его номер, срок его действия, орган, выдавший сертификат, или сведения о декларации соответствия, в том числе ее регистрационный номер, срок ее действия, наименование лица, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший). продавца (при наличии печати) с**

**указанием его места нахождения (адреса) и телефона.** У администратора Котляровой Т.Г. имеется личная медицинская книжка установленного образца, сроки прохождения периодического медицинского осмотра и гигиенического обучения соблюдаются.

**В жилом корпусе № 3** (мужской) проживает 146 опекаемых. Здание одноэтажное в кирпичном исполнении. Для питьевых целей установлен питьевой бачок, имеется чехол. Кипяченая вода меняется через каждые три часа согласно графика. В соответствии с п. 3.4 СП 2.1.2.3358-16 жилые помещения оборудованы по коридорному типу. Спальные комнаты предусмотрены на 3-4 человека. Планировка всех помещений, в том числе спальные комнаты предусматривает возможность использования их лицами с ограниченными возможностями, в том числе инвалидам-колясочникам. Электрические выключатели размещены с учетом зон досягаемости доступных для лиц пожилого возраста, для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов стоя и сидя, что соответствует п. 3.7 СП 2.1.2.3358-16. Отопление осуществляется разводящей системой отопления от местной котельни. Согласно протокола результатов измерений параметров микроклимата № 71 от 19.02.2018 года, измеренные показатели соответствуют требованиям СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность», СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания». Проветривание спальных комнат, коридоров, туалетов и ванных комнат осуществляется через фрамуги, форточки. Уровни естественного и искусственного освещения в помещениях соответствуют гигиеническим требованиям к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий, что подтверждено протоколом результатов измерений искусственной освещенности №74 от 20 февраля 2018 г., экспертное заключение о соответствии нормативным документам результатов лабораторных исследований, испытаний, измерений от 20.02.2018 г. В качестве источников искусственного освещения применяются люминесцентные лампы.

**Пищеблок** Организовано 4-х разовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин), Ежедневно вывешивается меню, которое утверждается руководителем учреждения.

Приготовление блюд для проживающих в доме интернате для престарелых и инвалидов с.Владимир осуществляется на пищеблоке. Устройство и содержание помещений пищеблока, оборудование, инвентарь, посуда, условия транспортирования и хранение пищевых продуктов соответствуют СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (далее СанПиН 2.3.6.1079-01). Пищеблок размещен в здании корпуса, в отдельном блоке, оборудован лифтом для поднятия готовой пищи в корпусе, автономной приточно-вытяжной вентиляцией. Водоснабжение осуществляется путем присоединения к централизованной системе водопровода от существующих скважин. Качество воды соответствует требованиям по микробиологическим, органолептическим и химическим показателям (протокол №109 от 09.02.201г). Количество воды, используемой организацией полностью обеспечивает ее потребность. Во всех помещениях, имеются раковины для мытья рук, конструкции смесителей, исключают повторное загрязнение рук после мытья. Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам и раковинам. Из системы водяного отопления воду для технологических нужд не используют.

Канализация- местный выгреб. Внутренняя система канализации от пищеблока имеет самостоятельный выпуск производственных сточных вод в выгребную яму. Откачка выгребных ям осуществляется ассенизационной машиной учреждения, ЖБО вывозят на очистные сооружения ООО «СибТеплоСервис» (договор №54 от 01.01.2018г на переработку сточных вод). На пищеблоке имеются условия для соблюдения правил личной

гигиены персоналом ( жидкое мыло, одноразовые полотенца). Показатели микроклимата производственных соответствуют гигиеническим нормативам ( Протокол от 13.02.2018г. №56). Эл.печь оборудована локальной вытяжной системой. Производственные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудованы системой приточно-вытяжной мѣханической вентиляцией. Отверстия вентиляционной системы закрыты мелкоячеистой полимерной сеткой. Все помещения пищеблока обеспечены водяным отоплением. Нагревательные приборы чистые, очищаются от пыли и загрязнений регулярно. Естественное и искусственное освещение во всех производственных и складском помещении соответствуют требованиям СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 « Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий». (Протокол от 13.02.2018г. №57). Над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами отсутствуют светильники, что соответствует требованиям п.4.15 СанПиН 2.3.6.1079-01.

Состав и планировка помещений пищеблока обеспечивает соблюдение гигиенических требований при технологических процессах приготовления блюд, исключает возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов. Набор и площади помещений соответствуют мощности организации. Размещение технологического оборудования обеспечивает свободный доступ к нему. Стены производственных помещений отделаны облицовочной плиткой , обшиты стеновыми панелями, что позволяет проводить влажную уборку и дезинфекцию. В производственных цехах отсутствуют бьющиеся предметы, зеркала, комнатные растения. Ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств, для чего имеется выделенный промаркированный уборочный инвентарь для каждого цеха, моющие и дезинфицирующие средства. Дезинфицирующие растворы приготовлены правильно, концентрация применяемых дезинфицирующих растворов выдерживается, что подтверждено протоколом лабораторных испытаний от 12.02.2018г №222, №219. Уборочный инвентарь хранится в отведенном месте. По окончании уборки весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде. Применяются моющие и дезинфицирующие средства , разрешенные для использования , имеются инструкции по применению. Пищеблок обеспечен технологическим инвентарем, посудой в достаточном количестве. Производственные столы в конце работы моют с применением моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой, вытирают сухой чистой тканью. Разделочный инвентарь закреплен за каждым разделочным столом и имеет специальную маркировку. После каждой технологической операции разделочный инвентарь (ножи, доски) подвергают санитарной обработке. Хранят инвентарь в специально отведенном месте. Приготовление блюд осуществляется по цехам. Разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку. Разделочные доски и ножи промаркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом . Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен храниться отдельно. Колода для разрубка мяса установлена на крестовине, скреплена металлическими обручами, ежедневно по окончании работы зачищается ножом и посыпается солью. Периодически колоду спиливают.

После каждой технологической операции разделочный инвентарь (ножи, доски и др.) подвергают санитарной обработке: механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. Хранят инвентарь в специально отведенном месте. Для приготовления пищи и хранения готовой пищи используется посуда из нержавеющей стали. Мойка посуды осуществляется ручным способом. Для мытья кухонной посуды установлена двухсекционная ванна. Чистые кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах, чистую столовую посуду хранят на решетках-сушилках. Для мытья посуды используют ветошь, которую обрабатывают методом кипячения, просушивают, хранят в промаркированной посуде «для чистой» и «использованной ветоши». Режим мытья кухонной посуды соблюдается, что подтверждено

протоколом лабораторных испытаний смывов с чистой посуды № 31 от 09.02.2018г. В моечных отделениях вывешены инструкции о правилах мытья посуды, инвентаря с концентрацией применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Продукты питания в учреждение поставляют поставщики продуктов на своем специализированном транспорте. Продукты, запрещенные для предприятий общественного питания, не выявлены. Продукты хранят в складе в таре производителя по видам продукции. Сырье и готовые продукты хранят в отдельных холодильных камерах, для хранения суточного запаса продуктов на пищеблоке имеются холодильные установки. . Нарушений товарного соседства не выявлено. Особо скоропортящиеся продукты на пищеблоке не используются. Крупу и муку, макаронные изделия, сахар хранят в мешках на подтоварниках штабелями. Осуществляется контроль за условиями хранения продуктов в складском помещении и холодильных установках. Складское помещение и холодильные установки оборудованы термометрами. Показания термометров регистрируются ежедневно в журнале. Картофель и корнеплоды хранят в овощехранилище. Стены овощехранилища обшиты, побелены. Оборудована вентиляция. Картофель свежий закуплен на основании протоколов испытаний №6881 от 08.09.2017г, лук репчатый – протокол испытаний №6879 от 08.09.2017г, Овощи исследованы на наличие токсических элементов, пестицидов, нитратов, санитарно-паразитологических показателей, что соответствует требованиям Технического регламента №021/2011. Поступающие на пищеблок продовольственное сырье сопровождаются копиями деклараций о соответствии. В соответствии п.12 «Правил продажи отдельных видов товаров», утвержденных Постановлением Правительства РФ №55 от 19.01.1998 года, с изменениями от 23.12.2016г. продавец обязан по требованию потребителя ознакомить его с товарно-сопроводительной документацией на товар, содержащей по каждому наименованию товара сведения об обязательном подтверждении соответствия согласно законодательству Российской Федерации о техническом регулировании (сертификат соответствия, его номер, срок его действия, орган, выдавший сертификат, или сведения о декларации соответствия, в том числе ее регистрационный номер, срок ее действия, наименование лица, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший). Эти документы должны быть заверены подписью и печатью поставщика или продавца (при наличии печати) с указанием его места нахождения (адреса) и телефона. (В редакции постановлений Правительства Российской Федерации от 04.10.2012 г. N 1007; от 23.12.2016 г. N 1465). **Товарно-сопроводительные документы не представлены, что является нарушение п.12 настоящих Правил.** Маркировочные ярлыки каждого товарного места с указанием срока годности вида продукции сохраняются до полного использования продукта.

Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют гигиеническим требованиям, сопровождаются документами( копии деклараций о соответствии), удостоверяющие их качество и безопасность, имеют маркировку в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Продукты хранятся по видам продукции, в камерах глубокой заморозки, охлаждаемых шкафах соблюдаются правила товарного соседства. Холодильного оборудования достаточно. Журнал контроля за температурным режимом в холодильном оборудовании, журнал бракеража скоропортящегося продовольственного сырья ведутся. Приготовление блюд осуществляется по цехам. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с перспективным меню, составленное на 10 дней. На основании экспертного заключения от 06.03.2018 г. перспективное меню не соответствует по количеству белков, жиров, углеводов и калорийности приказу № 330 от 05.08.2003 г. «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ» тал. 1. Средне суточное количество продуктов в день превышает нормативного значения по свежим фруктам, соку, хлебу пшеничному кисломолочным напиткам, колбасе вареной, рыбе, говядине и свиному мясу, печени, сыру и птице, что не соответствует приказу № 184-мпр от 28.11.2014 г. Министерства социального развития, опеки и попечительства Иркутской области «Об утверждении норм питания в организациях социального

обслуживания, находящихся в ведении Иркутской области» (с изменениями). Фактический рацион питания соответствует перспективному меню. Для приготовления блюд используют калькуляционные карточки 1996 год. При составлении меню-раскладок соблюдаются нормы питания на одного опекаемого. Лечебное питание организовано только для больных сахарным диабетом, так же организовано дополнительное питания для больных туберкулезом. Обработка яиц осуществляется в отведенном месте в специально промаркированных емкостях с соблюдением последовательности (1-2%-м раствором кальцинированной соды, 0,5%-м раствором дезинфицирующего средства, прополаскивают проточной водой). Чистое яйцо выкладывают в чистую промаркированную посуду. Хранение необработанных яиц в производственном помещении не выявлено. Для обработки яиц используется выделенная промаркированная спец.одежда. Для приготовления и хранения готовой пищи используется посуда из нержавеющей стали. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку органолептических показателей и качества блюд проводит бракеражная комиссия, назначенная приказом директора по дому интернату.(приказ №7 от 09.01.2018г « О создании бракеражной комиссии, о правилах снятия проб готовых блюд»). Результаты бракеража регистрируются в журнале. От каждой партии приготовленных блюд отбирается диетсестрой суточная проба. Суточные пробы хранятся в специально выделенном холодильнике, в обеззараженных стеклянных емкостях. Ставится дата приготовления блюда.

**Для кормление опекаемых в корпусе №1, №2** готовые блюда доставляются на тележках в термосах. В корпусе №1 (отделение «Милосердия») кормление осуществляется по комнатам. Для мытья посуды в раздаточной установлено 3 моечных ванны, которые не подключены к системе канализации. **Посуду, используемую для транспортирования готовой пищи, моют в моечных буфетных корпусов, что является нарушением требований п.6.22 СанПиН 2.3.6.1079-01.** Для обработки посуды используют моющие, дезинфицирующие чистящие средства, разрешенные к применению, в достаточном количестве, имеется запас.

В буфетных отделениях предусмотрены помещения: для раздачи пищи, для мытья посуды, размеры помещений по площади соответствуют санитарным нормам. Раздача пищи осуществляется буфетчицами и дежурными медицинскими сестрами, используется промаркированная спец.одежда. Используется чистая сухая посуда, столовые приборы имеются индивидуальные у каждого опекаемого. Раздаточный инвентарь имеется для каждого вида готовой продукции( блюда). Обработка посуды осуществляется ручным способом. Установлено 3 моечных ванны с подводкой горячей и холодной воды со смесителями, подключены к местной канализационной сети. Режим мытья посуды соблюдается, что подтверждено протоколом производственного контроля лабораторного исследования смывов с чистой столовой и кухонной посуды, кухонного инвентаря № 31 от 09.02.2018г.. Чистая столовая посуда хранится на решетках-сушилка. В соответствии требований п 6.10 СанПиН 2.3.6.1079-01 столовая посуда с трещинами, сколами, отбитыми краями не используется.

Пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару с крышкой, которая хранится в специально отведенном месте. **В нарушении требований п.9.13 СанПиН 2.3.6.1079-01 отсутствует отдельно выделенное место для мытья тары для пищевых отходов.**

Уборочный инвентарь имеется в достаточном количестве, промаркирован, хранится и используется в соответствии с требованиями санитарных правил. В корпусах имеются холодильники для хранения личных продуктов опекаемых, продукты хранятся в п/э мешочках, подписывается владелец мешочка.

Стирка постельного белья, полотенец, санитарной и специальной одежды работников организации социального обслуживания осуществляется в прачечной.

**Помещение прачечной** в каменном исполнении. Стирка постельного белья и полотенец, личных вещей проживающих, осуществляется отдельно от стирки специальной и санитарной одежды. Для стирки белья установлено 4 промышленных машины. **Имеющаяся вентиляция не исправна**, в помещении прачечной повышенная влажность, от сырости краска облупилась, на стенах тенета. Стены и потолок грязные. Имеется аптечка первой медицинской помощи. Персонал обеспечен спец. одеждой. В качестве дезинфицирующего средства для обработки поверхностей используется Хлормисепт –Р 0,015%, для обработки ветоши –Хлормисепт –Р 0,2%. Согласно протоколов лабораторных испытаний № № 224, 226 от 12.02.2018 г. пробы «Хлормисепт-Р 0,015%», «Хлормисепт-Р 0,2%» соответствуют требованиям Инструкция № 1/04 «Инструкция по применению средства «Хлормисепт-Р» ООО «Полисент» (Россия), для дезинфекции в лечебно-профилактических учреждениях и инфекционных очагах. 06.05.2004». Имеется график уборки. Освещение естественное и искусственное. Искусственное освещение выполнено люминесцентными лампами. Согласно протокола результатов измерений искусственной освещенности № 74 от 20.02.2018 г. место проведения измерений: прачечная (у стиральной машины) измеренная освещенность 209 ЛК при допустимой 100 ЛК, прачечная (стол для глажки белья) измеренная освещенность 204 ЛК при допустимой не менее 100 ЛК, измеренные показатели соответствуют требованиям СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий», СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность». Параметры микроклимата в точках «прачечная (помещение для стирки белья)», «прачечная (помещение для сушки белья)», «прачечная (у гладильной доски)» соответствуют требованиям СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность», СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания», что подтверждено протоколом результатов измерений параметров микроклимата № 71 от 19.02.2018 года. Имеется два входа: для сдачи грязного белья и получения чистого. Для замачивания загрязненного белья установлены ванны. Хранение чистого белья осуществляется в отдельном помещении, совмещенное с гладильным, здесь же производится ремонт белья. Смена постельного белья осуществляется по мере загрязнения и согласно графика. Выдача чистого белья осуществляется в тканевых мешках.

**Котельная** работает 4 котла на твердом топливе (уголь). Имеется спец. одежда, средства индивидуальной защиты, аптечка первой медицинской помощи. Для соблюдения правил личной гигиены имеется душ, раковина, оборудована брусковым мылом, многоразовыми полотенцами. **Не оборудована бытовая комната, не организован питьевой режим.** Имеется спец. питание.

**Административное здание** в деревянном исполнении, одноэтажное. В здании расположен кабинет директора, бухгалтерия, библиотека.

22.02.2018 года с 11 часов 50 минут до 13 часов 00 минут проведены замеры напряженности электростатического и электрического полей, плотность магнитного потока ЭМИ «рабочего места секретаря», «рабочее место главного бухгалтера», «рабочее место бухгалтера расчетной группы», «рабочее место бухгалтера», измеренные показатели напряженности электрического поля, плотности магнитного потока и напряженности электростатического поля рабочих мест соответствуют требованиям СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах», что подтверждено протоколом лабораторных испытаний № 421 от 22.02.2018 года.

**26 февраля 2018 года с 11 часов 10 минут до 16 часов 00 минут** по адресу: с. Бабагай, ул. Вятская, д. 17, Заларинского района, Иркутской области установлено: жилой

корпус размещен на территории жилой застройки за пределами санитарно - защитных зон организаций и соседствует с частными домами, в котором проживает 43 опекаемых (23 мужчины, 20 женщин). Здание одноэтажное в деревянном исполнении. На территории имеются благоустроенные зоны для отдыха и хозяйственно-бытовой деятельности. Места отдыха оборудованы беседками, стационарными туалетами и урнами. Оборудована площадка на расстоянии более двадцати метров от зданий, с твердым покрытием и ограждена с трех сторон для установки мусоросборников. Территория имеет наружное электрическое освещение. В организации стационарного социального обслуживания предусмотрены основные группы помещений: для приема лиц пожилого возраста, лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов; для проживания лиц пожилого возраста, лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов; также предусмотрены помещения для организации питания, медицинского, административно-бытового обслуживания, хозяйственные помещения; санитарно-бытовые помещения для обслуживающего персонала организации. Помещение для приема вновь поступающих лиц пожилого возраста, лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в организацию оборудовано отдельным входом. Жилое помещение оборудовано по коридорному типу. Спальни и места общего пользования связаны через коридор. Спальные комнаты предусмотрены на 1-3 человека. Электрические выключатели, ручки размещены с учетом зон досягаемости в вертикальной и горизонтальной плоскостях, доступных для лиц пожилого возраста, лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в положении стоя, сидя и лежа. Приемно-карантинное отделение находится в селе Владимир. Здания оборудованы системами водоснабжения, канализации, отопления, вентиляции, энергоснабжения. Системы отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха обеспечивают оптимальные условия проживания и находятся в границах допустимых параметров микроклимата и воздушной среды помещений (протокол результатов измерений параметров микроклимата №56 от 13.02.2018г.). Водоснабжение – разводящая сеть от существующей скважины. Заключен договор с Бабагайским муниципальным образованием №9 от 09.01.2018г на отпуск холодной воды из водонасосной станции. Вода, используемая для питьевых и хозяйственно-бытовых целей, отвечает санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде (Протоколы лабораторных испытаний №149, №150 от 13.02.2018г.). Все помещения для пребывания лиц пожилого возраста, лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов ежедневно проветриваются. Для проветривания предусмотрены форточки. Уровни естественного и искусственного освещения в помещениях соответствуют гигиеническим требованиям к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий (протокол результатов измерений искусственной освещенности №57 от 13.02.2018г.). В качестве источников искусственного освещения в жилых помещениях используются люминесцентные лампы, в производственных помещениях – с влагозащитной арматурой. В помещении медицинского назначения – с закрытыми светильниками.

Потолки, стены и полы всех помещений гладкие, без нарушения целостности, признаков поражения грибком. Стены окрашены масляной краской, позволяющие проводить влажную уборку. Полы застелены линолеумом. Для отделки потолка использована влагостойкая краска.

Жилые комнаты оборудованы кроватями, столами, стульями, тумбочками, шкафами для хранения домашней одежды, белья, обуви. Каждый проживающий обеспечен постельными принадлежностями, постельным бельем и полотенцами (для лица, ног, банное). Количество кроватей, тумбочек и стульев соответствует количеству спальных мест в комнате. Покрытие мебели позволяет использовать влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Туалетные помещения предусмотрены отдельные для мужчин и женщин. В туалетных помещениях предусматривается умывальная зона и зона санитарных узлов. Умывальная зона оборудована умывальными раковинами и вешалками для полотенец. Зона санитарных кабин оборудована унитазами. Для хранения уборочного инвентаря предусмотрены шкафы.

В отдельном здании, на территории организации имеется прачечная для стирки постельного белья, полотенец и личных вещей. Установлена 1 промышленная стиральная машина. Смена белья осуществляется по графику и мере загрязнения. Для подогрева воды установлен электротитан. Для замачивания загрязненного белья имеется ванна. В помещении прачечной предусмотрена гладильная, оснащенная гладильными досками и утюгом. В гладильном помещении осуществляется сушка белья, отсутствует дополнительный подогрев, вентиляция, в следствие чего в помещении повышенная влажность, обшивка потолка деформированная. Ремонт белья осуществляется в гладильной.

Помывка опекаемых осуществляется в бане, которая расположена в отдельном здании на территории организации. У каждого опекаемого имеется индивидуальная мочалка, средства личной гигиены. Имеются тазы для ног и тела. Установлены емкости для их обработки. Для питьевого режима установлен графин с кипяченой водой и одноразовыми стаканами, имеется урна для использованных стаканов. Канализационная система от прачечной и бани подключена к одной выгребной яме.

В организации питание проживающих лиц пожилого возраста, лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организовано 4 раза в день, в том числе диетическое (лечебное) питание по медицинским показаниям.

**Пищеблок** расположен в жилом корпусе. В составе пищеблока: обеденный зал на 32 посадочных места, кухня, мясной цех и овощной, склад для хранения запаса продуктов. На пищеблоке оборудована система внутреннего водопровода и канализации. Водоснабжение-разводящая сеть от существующей скважины. Заключен договор с Бабагайским муниципальным образованием №9 от 09.01.2018г на отпуск холодной воды из водонасосной станции.

Качество воды в системе водоснабжения 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» по микробиологическим, органолептическим и химическим показателям.( протокол лабораторных испытаний №109 от 09.02.2018г, №220 от 12.02.2018г) . Количество воды полностью обеспечивает потребности пищеблока. Для подогрева воды установлен эл.титан. Все производственные цеха оборудованы раковинами с подводкой горячей и холодной воды. Конструкции смесителей исключают повторное загрязнение рук после мытья. Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам и раковинам. Из системы водяного отопления воду для технологических нужд не используют.

Канализация- местный выгреб. Внутренняя система канализации от пищеблока имеет самостоятельный выпуск производственных сточных вод в выгребную яму. Откачка выгребных ям осуществляется ассенизационной машиной учреждения, ЖБО вывозят на очистные сооружения ООО «СибТеплоСервис»( договор №54 от 01.01.2018г на переработку сточных вод).

**В нарушении требований п.3.13 СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» в тамбуре туалета для персонала отсутствует отдельный кран со смесителем на уровне 0,5м от пола для забора воды, предназначенной для мытья полов.**

На пищеблоке имеются условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом ( жидкое мыло, одноразовые полотенца). Показатели микроклимата производственных соответствуют гигиеническим нормативам (Протокол от 13.02.2018г. №56). Эл.печь оборудована локальной вытяжной системой. **В нарушении требований п. 4.5 СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» моечные ванны не оборудованы локальной**



**вытяжкой.** Все помещения пищеблока обеспечены водяным отоплением. Нагревательные приборы чистые, очищаются от пыли и загрязнений регулярно. Естественное и искусственное освещение во всех производственных и складском помещении соответствуют требованиям СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 « Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий.». (Протокол от 13.02.2018г. №57). Над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами отсутствуют светильники, что соответствует требованиям п.4.15 СанПиН 2.3.6.1079-01. Пищеблок работает как на сырье, так и полуфабрикатах. Стены производственных помещений частично обшиты стеновыми панелями, частично окрашены масляной краской на высоту 1,7м, стены в складском помещении окрашены масляной краской что позволяет проводить влажную уборку и дезинфекцию. Потолки оштукатурены и побелены. В производственных цехах отсутствуют бьющиеся предметы, зеркала, комнатные растения. В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств, для чего имеется выделенный промаркированный уборочный инвентарь для каждого цеха, моющие и дезинфицирующие средства. Уборочный инвентарь хранится в отведенном месте. По окончании уборки весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде. Применяются моющие и дезинфицирующие средства , разрешенные для использования , имеются инструкции по применению. Пищеблок обеспечен технологическим инвентарем, посудой в достаточном количестве. Производственные столы в конце работы моют с применением моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой, вытирают сухой чистой тканью. Разделочный инвентарь закреплен за каждым разделочным столом и имеет специальную маркировку. После каждой технологической операции разделочный инвентарь (ножи, доски) подвергают санитарной обработке. Хранят инвентарь в специально отведенном месте. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов равно количеству опекаемых. Для приготовления пищи и хранения готовой пищи используется посуда из нержавеющей стали. Посуда с трещинами, сколами, отбитыми краями, с поврежденной эмалью не выявлена. Мойка посуды осуществляется ручным способом. Для мытья столовой посуды установлены трехсекционные ванны, для мытья кухонной посуды- двухсекционные ванны. В конце рабочего дня проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов. Чистые кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах, чистую столовую посуду хранят на решетках-сушилках, в нарушении требований **п. 6.18 СанПиН 2.3.6.1079-01 чистые столовые приборы хранят на подносе россыпью.** Для мытья посуды используют ветошь, которую обрабатывают методом кипячения, просушивают, хранят в промаркированной посуде «для чистой» и «использованной ветоши». Подносы после каждого использования протирают чистыми салфетками. По окончании работы подносы промывают горячей водой с добавлением моющих и дезинфицирующих средств, ополаскивают проточной водой и высушивают. Хранят чистые подносы в отведенном месте. В моечном отделении вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Мытье оборотной тары осуществляется в столовой с. Владимир.

Продукты доставляют поставщики продуктов, специализированным транспортом. Продукты, запрещенные для предприятий общественного питания, не выявлены. Продукты хранят в таре производителя по видам продукции. Сырье и готовые продукты хранят в отдельных холодильных камерах, для хранения суточного запаса продуктов на пищеблоке имеется бытовой холодильник. Нарушений товарного соседства не выявлено. Особо скоропортящиеся продукты на пищеблоке не используются. Крупу и муку, макаронные изделия, сахар хранят в мешках на подтоварниках штабелями. Хлеб хранится в шкафу, имеются отверстия для вентиляции. При уборке шкафа крошки сметают специальной щеткой, полки протирают 1 раз в неделю с использованием 1%-го раствора уксусной кислоты. Осуществляется контроль за условиями хранения продуктов в складском

помещении и холодильных установках. Складское помещение и холодильные установки оборудованы термометрами. Показания термометров регистрируются ежедневно в журнале. Картофель и корнеплоды хранят в овощехранилище. Стены овощехранилища обшиты, побелены. Поступающие на пищеблок продовольственное сырье сопровождаются копиями деклараций о соответствии. В соответствии п.12 «Правил продажи отдельных видов товаров», утвержденных Постановлением Правительства РФ №55 от 19.01.1998 года, с изменениями от 23.12.2016г: Продавец обязан по требованию потребителя ознакомить его с товарно-сопроводительной документацией на товар, содержащей по каждому наименованию товара сведения об обязательном подтверждении соответствия согласно законодательству Российской Федерации о техническом регулировании (сертификат соответствия, его номер, срок его действия, орган, выдавший сертификат, или сведения о декларации о соответствии, в том числе ее регистрационный номер, срок ее действия, наименование лица, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший). Эти документы должны быть заверены подписью и печатью поставщика или продавца (при наличии печати) с указанием его места нахождения (адреса) и телефона. (В редакции постановлений Правительства Российской Федерации от 04.10.2012 г. N 1007; от 23.12.2016 г. N 1465). **Товарно-сопроводительные документы не представлены, что является нарушением п. 12 настоящих Правил.** Маркировочные ярлыки каждого товарного места с указанием срока годности вида продукции сохраняются до полного использования продукта. Обработка сырья и готовых продуктов производится на разных столах. Жарка изделий во фритюре при приготовлении блюд не используется. Обработка яиц осуществляется в отведенном месте в специально промаркированных емкостях с соблюдением последовательности (1-2%-м раствором кальцинированной соды, 0,5%-м раствором дезинфицирующего средства, прополаскивают проточной водой) Чистое яйцо выкладывают в чистую промаркированную посуду. Хранение необработанных яиц в производственном помещении не выявлено. Для обработки яиц используется выделенная промаркированная спец.одежда. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с перспективным меню, составленное на 10 дней. Фактический рацион питания соответствует перспективному меню. Для приготовления блюд отсутствуют технологические карточки, используют калькуляционные карточки 1996 год., что является **нарушением требований п.8.2 СанПиН 2.3.6.1079-01** Для раздачи готовых блюд используется чистая сухая посуда и столовые приборы. Раздаточный инвентарь имеется для каждого вида готовой продукции( блюда). Пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару (флягу) с крышкой, которая хранится в специально отведенном месте. Заключен договор №1 от 09.01.2018гс администрацией Владимирского МО на утилизацию пищевых отходов. После удаления отходов фляги, ведра промывают моющими и дезинфицирующими средствами. В нарушении **требований п.9.13 СанПиН 2.3.6.1079-01 отсутствует отдельно выделенное место для мытья тары для пищевых отходов.** После приготовления блюд проводят отбор суточной пробы. Суточные пробы отбираются стерильными ложками в стерильную посуду с плотно закрывающимися крышками. Каждая порция блюда помещается в отдельную посуду и сохраняется в течении 48 часов. Посуда с пробами блюд маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора, хранится в холодильнике. Выдача блюд опекаемым осуществляется после снятия пробы бракеражной комиссией. Результаты бракеража заносятся в журнал. Мероприятия по дезинсекции и дератизации проводятся специализированной организацией на основании договора №1 от 01.01.2018г, заключенный с АНО «Энталь».

На всех работников предприятия заведены личные медицинские книжки установленного образца. Лица, поступающие на работу на пищеблок проходят предварительные и периодические медицинские осмотры и гигиеническое обучение в соответствии приказа

Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12.04.2011г №302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские

осмотры (обследования) и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

Территория организации социального обслуживания содержится в чистоте. Уборка территории проводится ежедневно. Вывоз твердо-бытовых отходов и очистка мусоросборников проводится муниципальным образованием, с которым заключен договор. После опорожнения мусоросборников проводят их дезинфекцию и дезинсекцию. Все помещения организации ежедневно убираются влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств. В столовой и туалетах дезинфицирующие средства применяются в соответствии с режимом, рекомендованным при бактериальных инфекциях. Дезинфицирующие средства используются в соответствии с методическими инструкциями по их применению. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже двух раз в год. В день проведения контрольно-надзорных мероприятий не было зафиксировано неисправных ламп и источников света. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обрабатывается дезинфицирующими растворами. Сиденья на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей обрабатываются с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Раковины, унитазы чистятся щетками с использованием чистящих и дезинфицирующих средств. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится не реже одного раза в месяц с применением моющих и дезинфицирующих растворов. Постельные принадлежности подвергаются обработке в дезинфекционной камере с. Владимир по мере загрязнения, а также выписки (смерти) проживающих из организации социального обслуживания. Для уборки помещений используются разрешенные к применению дезинфицирующие и моющие средства. Дезинфицирующие и моющие средства хранятся в упаковке производителя. Хранение рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств осуществляется в промаркированных емкостях с крышками. Уборочный инвентарь промаркирован с учетом функционального назначения помещений и видов уборочных работ и хранится в выделенном шкафу. Для маркировки используется цветовое кодирование. По окончании уборки весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих растворов, ополаскивается проточной водой и просушивается. В помещениях организации отсутствует наличие насекомых и грызунов. Все поступающие в организацию социального обслуживания лица пожилого возраста, лица с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды осматриваются на наличие педикулеза и чесотки. Хранение санитарной и специальной одежды осуществляется отдельно от личной одежды персонала в индивидуальных двухсекционных шкафчиках в гардеробной для персонала.

Работники организации проходят периодические медицинские осмотры в установленном порядке и привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также календарем профилактических прививок по эпидемическим показаниям. Каждый работник организации социального обслуживания имеет личную медицинскую книжку, в которой внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, допуск у всех работников имеется. Согласно акту проверки бланков личных медицинских книжек представленным Федеральным бюджетным учреждением здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» установлено следующее: Согласно представленному списку, общее количество штатных сотрудников ОГБУСО «Заларинский специальный дом-интернат для престарелых и инвалидов» составляет 57 человек (корпус №1 – 33 чел., пищеблок – 19 чел., филиал с. Бабагай – пищеблок – 5 человек. На проверку представлены 57 бланков личных медицинских книжек (ЛМК). Медицинский осмотр в количестве 57 человек осуществляется на базе медицинского учреждения, имеющего аттестат аккредитации на этот вид деятельности – ОГБУЗ «Заларинская районная больница». У всех сотрудников имеется допуск к работе врача терапевта. Гигиеническому обучению подлежит 57 сотрудников. Отметка о прохождении санитарно-гигиенического обучения имеется у 57

сотрудников. Наименование учреждения на базе которого пройдена профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация, дата прохождения, дата очередной аттестации – ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в Заларинском, Балаганском и Нукутском районах». Все сотрудники привиты в соответствии с календарем прививок. На всех работников заведены медицинские книжки установленного образца. В ходе проверки выявленных нарушений по бланкам личных медицинских книжек нет.

Хлебобулочные изделия выпекаются в учреждении по адресу Иркутская область, Заларинский район, с. Владимир, ул. 40 лет Победы, 2а.. В хлебопекарне работает 2 человека, в соответствии требований п. 15.1 СП 2.3.4.3258-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий работники допущены до работы с наличием медицинских книжек установленного образца. Периодический медицинский осмотр и гигиеническое обучение пройдены в установленные сроки.. Для просеивания муки имеется мукопросеиватель. В соответствии требований п.9.10. СП 2.3.4.3258-15 сход с сит проверяется на наличие посторонних попаданий.. Производится очистка магнитов. В соответствии требований п. 9.21. СП 2.3.4.3258-15 для мытья инвентаря, внутрипеховой тары установлена трехсекционная моечная ванна для ручной мойки. В соответствии требований п.10.4. СП 2.3.4.3258-15 для очистки поверхности мешков с сырьем перед опорожнением имеется щетка.

06.02.2018г. года при плановой проверке ОГБУСО «Заларинский дом – интернат для престарелых и инвалидов» расположенного по фактическому адресу с. Владимир, ул. Школьная, дом 1, Заларинского района, Иркутской области аккредитованным испытательным лабораторным центром ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в Заларинском, Балаганском и Нукутском районах (Аттестат аккредитации испытательной лаборатории (центра) № RA.RU.21ИО01., выдан Федеральной службой аккредитации 11.09.2015 г. (дата внесения сведения в реестр аккредитованных лиц 26.08.2015 г.); Аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710079 выдан Федеральной службой по аккредитации от 30.07.2015 г. (дата внесения сведения в реестр аккредитованных лиц 03.07.2015г.) проведены лабораторно-инструментальные исследования:

1) С 10:55 до 11:05 взята проба воды холодной централизованной (разводящая сеть) в столовой (горячий цех) на бактериологическое испытание. Проба в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения». Протокол лабораторных испытаний от 09.02.2018г. №109.

2) Взята проба воды холодной централизованной (разводящая сеть) в прачечной на бактериологическое испытание. Проба в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения». Протокол лабораторных испытаний от 09.02.2018г. №113.

3) Взята проба воды холодной централизованной (разводящая сеть) в прачечной (питьевой режим) на бактериологическое испытание. Проба в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения». Протокол лабораторных испытаний от 09.02.2018г. №114.

4) Взята проба воды холодной централизованной (разводящая сеть) в корпусе №1 (раздаточная) на бактериологическое испытание. Проба в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль

качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения». Протокол лабораторных испытаний от 09.02.2018г. №115.

5) Взята проба воды холодной централизованной (разводящая сеть) в корпусе №1 (коридор, питьевой режим) на бактериологическое испытание. Проба в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения». Протокол лабораторных испытаний от 09.02.2018г. №116.

6) Взята проба воды холодной централизованной (разводящая сеть) в корпусе №2 (раздаточная) на бактериологическое испытание. Проба в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения». Протокол лабораторных испытаний от 09.02.2018г. №117.

7) Взяты пробы смывов с объектов внешней среды на микробиологические исследования в пищеблоке, хлебопекарне, корпус №1 (раздаточная), корпус №1 (мед. кабинет), корпус №3, корпус №3 (мед. кабинет), корпус №2 (процедурный кабинет), корпус №2 (столовая). В объеме проведенных исследований пробы соответствуют требованиям МУ 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами». СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность». Протокол лабораторных испытаний от 09.02.2018г. №31.

8) Взята проба воды холодной централизованной (разводящая сеть) в корпусе №3 на бактериологическое испытание. Проба в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения». Протокол лабораторных испытаний от 09.02.2018г. №107.

9) Взята проба воды холодной централизованной (разводящая сеть) в корпусе №3 (питьевой режим) на бактериологическое испытание. Проба в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения». Протокол лабораторных испытаний от 09.02.2018г. №108.

10) Взята проба воды холодной централизованной (разводящая сеть) в корпусе №2 (коридор, питьевой режим) на бактериологическое испытание. Проба в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения». Протокол лабораторных испытаний от 09.02.2018г. №118.

11) Взята проба воды холодной централизованной (разводящая сеть) в хлебопекарне на бактериологическое испытание. Проба в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения». Протокол лабораторных испытаний от 09.02.2018г. №112.

12) Взята проба воды холодной централизованной (разводящая сеть) в бытовом помещении (питьевой режим) на бактериологическое испытание. Проба в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода.

Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения». Протокол лабораторных испытаний от 09.02.2018г. №111.

13) Взято 10 проб смывов с объектов внешней среды в овощном цехе на наличие яиц гельминтов. Пробы в объеме проведенных испытаний соответствуют требованиям СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации». Протокол лабораторных испытаний от 12.02.2018г. №88.

14) Взяты пробы дезинфицирующего средства «Хлормисепт-Р» 0,015% для обработки поверхностей в прачечной. Пробы в объеме проведенных испытаний соответствуют требованиям Инструкции №1/04 «Инструкция по применению средства «Хлормисепт-Р» ООО «Полисент» (Россия), для дезинфекции в лечебно-профилактических учреждениях и инфекционных очагах. 06.05.2004г.» Протокол лабораторных испытаний от 12.02.2018г. №224.

15) Взяты пробы дезинфицирующего средства «Хлормисепт-Р» 0,015% для обработки поверхностей в корпусе №1. Пробы в объеме проведенных испытаний соответствуют требованиям Инструкции №1/04 «Инструкция по применению средства «Хлормисепт-Р» ООО «Полисент» (Россия), для дезинфекции в лечебно-профилактических учреждениях и инфекционных очагах. 06.05.2004г.» Протокол лабораторных испытаний от 12.02.2018г. №242.

16) Взяты пробы дезинфицирующего средства «Хлормисепт-Р» 0,015% для обработки поверхностей в корпусе №3. Пробы в объеме проведенных испытаний соответствуют требованиям Инструкции №1/04 «Инструкция по применению средства «Хлормисепт-Р» ООО «Полисент» (Россия), для дезинфекции в лечебно-профилактических учреждениях и инфекционных очагах. 06.05.2004г.» Протокол лабораторных испытаний от 12.02.2018г. №228.

17) Взяты пробы дезинфицирующего средства «Деохлор» 0,1% раствор для обработки ветоши в корпусе №3. Пробы в объеме проведенных испытаний соответствуют требованиям Инструкции 11-3/159-09 «Инструкция по применению и контролю качества дезинфицирующего средства «Деохлор таблетки» фирмы ПФХ СНС (Франция) для профилактической дезинфекции оборудования, инвентаря, тары и поверхностей производственных помещений на предприятиях мясной промышленности. 17.07.2000г.» Протокол лабораторных испытаний от 12.02.2018г. №230.

18) Взяты пробы дезинфицирующего средства «Деохлор» 0,1% раствор для обработки ветоши в корпусе №1. Пробы в объеме проведенных испытаний соответствуют требованиям Инструкции 11-3/159-09 «Инструкция по применению и контролю качества дезинфицирующего средства «Деохлор таблетки» фирмы ПФХ СНС (Франция) для профилактической дезинфекции оборудования, инвентаря, тары и поверхностей производственных помещений на предприятиях мясной промышленности. 17.07.2000г.» Протокол лабораторных испытаний от 12.02.2018г. №232.

19) Взяты пробы дезинфицирующего средства «Деохлор» 0,1% раствор для обработки ветоши в корпусе №2. Пробы в объеме проведенных испытаний соответствуют требованиям Инструкции 11-3/159-09 «Инструкция по применению и контролю качества дезинфицирующего средства «Деохлор таблетки» фирмы ПФХ СНС (Франция) для профилактической дезинфекции оборудования, инвентаря, тары и поверхностей производственных помещений на предприятиях мясной промышленности. 17.07.2000г.» Протокол лабораторных испытаний от 12.02.2018г. №234.

20) Взяты пробы дезинфицирующего средства «Деохлор» 0,015% раствор для обработки поверхностей в корпусе №1. Пробы в объеме проведенных испытаний соответствуют требованиям Инструкции 11-3/159-09 «Инструкция по применению и контролю качества дезинфицирующего средства «Деохлор таблетки» фирмы ПФХ СНС (Франция) для профилактической дезинфекции оборудования, инвентаря, тары и

поверхностей производственных помещений на предприятиях мясной промышленности. 17.07.2000г.» Протокол лабораторных испытаний от 12.02.2018г. №237.

21) Взяты пробы дезинфицирующего средства «Деохлор» 0,015% раствор для обработки поверхностей в корпусе №2. Пробы в объеме проведенных испытаний соответствуют требованиям Инструкции 11-3/159-09 «Инструкция по применению и контролю качества дезинфицирующего средства «Деохлор таблетки» фирмы ПФХ СНС (Франция) для профилактической дезинфекции оборудования, инвентаря, тары и поверхностей производственных помещений на предприятиях мясной промышленности. 17.07.2000г.» Протокол лабораторных испытаний от 12.02.2018г. №238.

22) Взяты пробы дезинфицирующего средства «Хлормисепт-Р» 0,015% для обработки поверхностей в корпусе №2. Пробы в объеме проведенных испытаний соответствуют требованиям Инструкции №1/04 «Инструкция по применению средства «Хлормисепт-Р» ООО «Полисент» (Россия), для дезинфекции в лечебно-профилактических учреждениях и инфекционных очагах. 06.05.2004г.» Протокол лабораторных испытаний от 12.02.2018г. №241.

23) Взяты пробы дезинфицирующего средства «Хлормисепт-Р» 0,2% для обработки поверхностей в корпусе №3. Пробы в объеме проведенных испытаний соответствуют требованиям Инструкции №1/04 «Инструкция по применению средства «Хлормисепт-Р» ООО «Полисент» (Россия), для дезинфекции в лечебно-профилактических учреждениях и инфекционных очагах. 06.05.2004г.» Протокол лабораторных испытаний от 12.02.2018г. №244.

24) Взяты пробы дезинфицирующего средства «Хлормисепт-Р» 0,2% для обработки ветоши в корпусе №2. Пробы в объеме проведенных испытаний соответствуют требованиям Инструкции №1/04 «Инструкция по применению средства «Хлормисепт-Р» ООО «Полисент» (Россия), для дезинфекции в лечебно-профилактических учреждениях и инфекционных очагах. 06.05.2004г.» Протокол лабораторных испытаний от 12.02.2018г. №245.

25) Взяты пробы дезинфицирующего средства «Хлормисепт-Р» 0,2% для обработки ветоши в корпусе №1. Пробы в объеме проведенных испытаний соответствуют требованиям Инструкции №1/04 «Инструкция по применению средства «Хлормисепт-Р» ООО «Полисент» (Россия), для дезинфекции в лечебно-профилактических учреждениях и инфекционных очагах. 06.05.2004г.» Протокол лабораторных испытаний от 12.02.2018г. №247.

26) Взяты пробы дезинфицирующего средства «Деохлор» 0,015% раствор для обработки поверхностей в корпусе №3. Пробы в объеме проведенных испытаний соответствуют требованиям Инструкции 11-3/159-09 «Инструкция по применению и контролю качества дезинфицирующего средства «Деохлор таблетки» фирмы ПФХ СНС (Франция) для профилактической дезинфекции оборудования, инвентаря, тары и поверхностей производственных помещений на предприятиях мясной промышленности. 17.07.2000г.» Протокол лабораторных испытаний от 12.02.2018г. №249.

27) Взяты пробы дезинфицирующего средства «Деохлор» 0,015% раствор для обработки поверхностей в административном корпусе. Пробы в объеме проведенных испытаний соответствуют требованиям Инструкции 11-3/159-09 «Инструкция по применению и контролю качества дезинфицирующего средства «Деохлор таблетки» фирмы ПФХ СНС (Франция) для профилактической дезинфекции оборудования, инвентаря, тары и поверхностей производственных помещений на предприятиях мясной промышленности. 17.07.2000г.» Протокол лабораторных испытаний от 12.02.2018г. №251.

28) Взяты пробы дезинфицирующего средства «Хлормисепт-Р» 0,2% для обработки поверхностей в административном корпусе. Пробы в объеме проведенных испытаний соответствуют требованиям Инструкции №1/04 «Инструкция по применению средства «Хлормисепт-Р» ООО «Полисент» (Россия), для дезинфекции в лечебно-профилактических учреждениях и инфекционных очагах. 06.05.2004г.» Протокол лабораторных испытаний от 12.02.2018г. №250.

29) Взяты пробы дезинфицирующего средства «Хлормисепт-Р» 0,015% для обработки поверхностей в столовой. Пробы в объеме проведенных испытаний соответствуют требованиям Инструкции №1/04 «Инструкция по применению средства «Хлормисепт-Р» ООО «Полисент» (Россия), для дезинфекции в лечебно-профилактических учреждениях и инфекционных очагах. 06.05.2004г.» Протокол лабораторных испытаний от 12.02.2018г. №219.

30) Взяты пробы дезинфицирующего средства «Хлормисепт-Р» 0,015% для обработки поверхностей в прачечной. Пробы в объеме проведенных испытаний соответствуют требованиям Инструкции №1/04 «Инструкция по применению средства «Хлормисепт-Р» ООО «Полисент» (Россия), для дезинфекции в лечебно-профилактических учреждениях и инфекционных очагах. 06.05.2004г.» Протокол лабораторных испытаний от 12.02.2018г. №224.

31) Взяты пробы дезинфицирующего средства «Хлормисепт-Р» 0,2% раствор для обработки ветоши в столовой. Пробы в объеме проведенных испытаний соответствуют требованиям Инструкции №1/04 «Инструкция по применению средства «Хлормисепт-Р» ООО «Полисент» (Россия), для дезинфекции в лечебно-профилактических учреждениях и инфекционных очагах. 06.05.2004г.» Протокол лабораторных испытаний от 12.02.2018г. №222.

32) Взяты пробы дезинфицирующего средства «Хлормисепт-Р» 0,2% раствор для обработки ветоши в прачечной. Пробы в объеме проведенных испытаний соответствуют требованиям Инструкции №1/04 «Инструкция по применению средства «Хлормисепт-Р» ООО «Полисент» (Россия), для дезинфекции в лечебно-профилактических учреждениях и инфекционных очагах. 06.05.2004г.» Протокол лабораторных испытаний от 12.02.2018г. №226.

33) Взяты пробы «суп вермишелевый»; дата изготовления: 06.02.2018г., объем партии: 351 порция. В объеме проведенных испытаний соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Протокол лабораторных испытаний от 14.02.2018г. № 119.

34) Взяты пробы «жаркое по-домашнему»; дата изготовления: 06.02.2018г.; объем партии: 351 порция. В объеме проведенных испытаний соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Протокол лабораторных испытаний от 14.02.2018г. №120.

35) Взяты пробы «рагу из кур»; дата изготовления 06.02.2018г.; объем партии: 351 порция. В объеме проведенных испытаний соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Протокол лабораторных испытаний от 14.02.2018г. №121.

36) Взяты пробы «компот из сухофруктов»; дата изготовления: 06.02.2018г.; объем партии: 351 порция. В объеме проведенных испытаний соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Протокол лабораторных испытаний от 14.02.2018г. №122.

37) взяты пробы «мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта; дата изготовления: 30.10.2017г. срок годности : 30.04.2018г. при t не выше +25 С, относительной влажности не выше 70%, объем партии – 100 кг. на радиологическое исследование. Пробы в объеме проведенных испытаний соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Протокол лабораторных испытаний от 14.02.2018г. №1721.

38) Взяты пробы «рис шлифованный» 1 сорт; дата изготовления: 10.2017г.; срок годности: 10.2018г. при T не выше +25 С, относительной влажности не выше 70%; объем партии: 50 кг. В объеме проведенных испытаний соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Протокол лабораторных испытаний от 14.02.2018г. №1722.

39) Взята проба «мясо свиное сырое»; дата изготовления 20.01.2018г.; объем партии: 80 кг; В объеме проведенных испытаний проба соответствует ТР ТС 034/2013 «О



безопасности мяса и мясной продукции». Протокол лабораторных испытаний от 19.02.2018г. №341.

40) Взяты пробы котлет «Вкусные»; дата изготовления: 03.12.2017г.; объем партии: 24 кг; В объеме проведенных испытаний проба соответствует ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции». ТУ 9214-001-014812060-2015. Протокол лабораторных испытаний от 19.02.2018г. №337.

41) Взяты пробы обеда на калорийность; дата изготовления: 08.02.2018г. В объеме проведенных испытаний пробы соответствуют ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Протокол лабораторных испытаний от 20.02.2018г. №236.

42) Взято 10 проб смывов с объектов внешней среды в овощехранилище на наличие иерсинии. В объеме проведенных исследований пробы соответствуют требованиям СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза». Протокол лабораторных испытаний от 20.02.2018г. №32.

43) Взяты пробы средства для мытья посуды «Минутка» антибактериальное с алое; дата изготовления: 24.09.2017г.; срок годности: 24 месяца; номер партии: 77240; объем партии: 24 бутылки. В объеме проведенных испытаний соответствует требованиям «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010г. №299. Протокол лабораторных испытаний от 21.02.2018г. №1825.

44) Взяты пробы средства для ручной стирки порошкообразное «Обычный порошок»; дата изготовления: 11.2017г.; срок годности: 5 лет при T не выше 35C и относительной влажности не более 95%; объем партии: 20 коробок. В объеме проведенных испытаний соответствует требованиям «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010г. №299. Протокол лабораторных испытаний от 21.02.2018г. №1830.

08.02.2018г. года при плановой проверке ОГБУСО «Заларинский дом – интернат для престарелых и инвалидов» расположенного по фактическому адресу с. Владимир, ул. Школьная, дом 1, Заларинского района, Иркутской области аккредитованным испытательным лабораторным центром ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в Заларинском, Балаганском и Нукутском районах (Аттестат аккредитации испытательной лаборатории (центра) № RA.RU.21ИО01., выдан Федеральной службой аккредитации 11.09.2015 г. (дата внесения сведения в реестр аккредитованных лиц 26.08.2015 г.); Аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710079 выдан Федеральной службой по аккредитации от 30.07.2015 г. (дата внесения сведения в реестр аккредитованных лиц 03.07.2015г.) проведены лабораторно-инструментальные исследования:

1) отобрана проба «вода холодная централизованная» из крана в прачечной, для исследования на органолептические и химические показатели, данная проба в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения», что подтверждено протоколом лабораторных испытаний № 221 от 12.02.2018 года и экспертными заключениями о соответствии нормативным документам результатов лабораторных исследований, испытаний, измерений от 12.02.2018 года.

2) отобрана проба «вода холодная централизованная» из крана в раздаточной корпуса № 1 для исследования на органолептические и химические показатели, данная проба в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения», что подтверждено протоколом

лабораторных испытаний № 223 от 12.02.2018 года и экспертными заключениями о соответствии нормативным документам результатов лабораторных исследований, испытаний, измерений от 12.02.2018 года.

3) отобрана проба «вода холодная централизованная» из крана в раздаточной корпуса № 2 для исследования на органолептические и химические показатели, данная проба в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения», что подтверждено протоколом лабораторных испытаний № 225 от 12.02.2018 года и экспертными заключениями о соответствии нормативным документам результатов лабораторных исследований, испытаний, измерений от 12.02.2018 года.

4) отобрана проба «вода холодная централизованная» из крана в административном здании для исследования на органолептические и химические показатели, данная проба не 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», по показателю железо (Fe, суммарно), что подтверждено протоколом лабораторных испытаний № 227 от 12.02.2018 года и экспертными заключениями о соответствии нормативным документам результатов лабораторных исследований, испытаний, измерений от 12.02.2018 года.

08.02.2018г. года при плановой проверке ОГБУСО «Заларинский дом – интернат для престарелых и инвалидов» расположенного по фактическому адресу с. Бабагай, ул. Вятская, дом 17, Заларинского района, Иркутской области аккредитованным испытательным лабораторным центром ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в Заларинском, Балаганском и Нукутском районах проведены исследования:

1) взято 15 проб смывов с объектов внешней среды, в объеме проведенных исследований пробы соответствуют требованиям МУ 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами». Протокол лабораторных испытаний от 09.02.2018г. №40.

2) взято 10 проб смывов с объектов внешней среды на наличие яиц гельминтов, в объеме проведенных исследований пробы соответствуют требованиям СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации». Протокол лабораторных испытаний от 12.02.2018г. №87.

3) взята проба дезинфицирующего средства Хлормисепт – Р таблетки, проба соответствует требованиям инструкции №1/04 «Инструкция по применению средства «Хлормисепт-Р» ООО «Полисент» (Россия), для дезинфекции в лечебно-профилактических учреждениях и инфекционных очагах 06.05.2004г.». Протокол лабораторных испытаний от 12.02.2018г. №218.

4) взята проба дезинфицирующего средства «Хлормисепт-Р» 0,015% раствор для обработки поверхностей, проба соответствует требованиям инструкции №1/04 «Инструкция по применению средства «Хлормисепт-Р» ООО «Полисент» (Россия), для дезинфекции в лечебно-профилактических учреждениях и инфекционных очагах 06.05.2004г.». Протокол лабораторных испытаний от 12.02.2018г. №215.

5) взята проба дезинфицирующего средства «Хлормисепт-Р» 0,2% раствор для замачивания ветоши, проба соответствует требованиям инструкции №1/04 «Инструкция по применению средства «Хлормисепт-Р» ООО «Полисент» (Россия), для дезинфекции в лечебно-профилактических учреждениях и инфекционных очагах 06.05.2004г.». Протокол лабораторных испытаний от 12.02.2018г. №217.

6) взято 10 проб смывов с объектов внешней среды на наличие яиц гельминтов, в объеме проведенных исследований пробы соответствуют требованиям СанПиН 3.2.3215-14

безопасности систем горячего водоснабжения». Протокол лабораторных испытаний от 13.02.2018г. №150.

9) взята проба воды из разводящей сети на бактериологическое исследование, проба 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». Протокол лабораторных испытаний от 13.02.2018г. №149.

10) проведены измерения параметров микроклимата, в объеме проведенных измерений показатели соответствуют требованиям СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» СП. 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания». Протокол измерений параметров микроклимата от 13.02.2018г. №56.

11) взята проба «кисель плодово-ягодный; дата изготовления: 08.02.2018г. объем партии: 42 порции. Образец соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Протокол лабораторных испытаний от 14.02.2018г. №154.

12) взято 5 проб смывов с объектов внешней среды на микробиологическое исследование, в объеме проведенных исследований пробы соответствуют требованиям СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность». Протокол лабораторных испытаний от 14.02.2018г. №41.

13) Взяты пробы «суп с ячневой крупой и тушенкой; дата изготовления: 08.02.2018г.; объем партии 42 порции. Пробы испытаний соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Протокол лабораторных испытаний от 14.02.2018г. №153.

14) взяты пробы «голубцы отварные» дата изготовления 08.02.2018г. объем партии: 42 штуки. Пробы проведенных испытаний соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Протокол лабораторных испытаний от 14.02.2018г. №152.

15) взяты пробы «картофельное пюре» дата изготовления: 08.02.2018г. объем партии: 42 порции. Пробы проведенных испытаний соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Протокол лабораторных испытаний от 14.02.2018г. №151.

16) взяты пробы «мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта; дата изготовления: 25.09.2017г. срок годности : 25.03.2018г. при t не выше +25 С, относительной влажности не выше 70%, объем партии – 100 кг. на радиологическое исследование. Пробы в объеме проведенных испытаний соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Протокол лабораторных испытаний от 14.02.2018г. №1718.

17) взяты пробы «томатная паста натуральная категории Экстра», дата изготовления: 02.11.2017г., срок годности : 3 года при t от 0 до +25С, относительной влажности не более 75%, объем партии: 5 штук по 1 кг. Пробы в объеме проведенных испытаний соответствуют требованиям ГОСТ 26313-2014 «Продукты переработки фруктов и овощей. Правила приемки и методы отбора проб». Протокол лабораторных испытаний от 20.02.2018г. №1821.

18) взяты пробы «консервы стерилизованные: фасоль белая консервированная, дата изготовления: 03.04.2017г., срок годности: 2 года при t от 0 до +25С, относительной влажности не более 75%, объем партии: 24 банки. В объеме проведенных исследований проба соответствует требованиям ГОСТ 26313-2014 «Продукты переработки фруктов и овощей. Правила приемки и методы отбора проб». Протокол лабораторных испытаний от 20.02.2018г. №1723.

19) взято 10 смывов с объектов внешней среды на наличие иерсиниоза. В объеме проведенных исследований пробы соответствуют требованиям СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза». Протокол лабораторных испытаний от 20.02.2018г. №42.

20) взяты образцы «смотровые латексные перчатки для одноразового применения: дата изготовления: 02.2016г.; срок годности: до 02.2021г.; объем партии: 100 шт.. Образцы в объеме проведенных испытаний соответствуют требованиям ТР ТС 019/2011 «о безопасности средств индивидуальной защиты». Протокол лабораторных испытаний от 20.02.2018г. №1741.

21) взят образец «средства для мытья посуды «минутка» антибактериальное с алоэ»; дата изготовления: 24.09.2017г., срок годности: 24 месяца; номер партии: 77240; объем партии: 24 бутылки. Образец в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010г. №299», ТУ 2383-002-18461799-01 «Технические условия». Протокол лабораторных испытаний от 21.02.2018г. №1724.

19.02.2018г. с 11 час 00 мин. до 15 час 20 минут ОГБУСО «Заларинский специальный дом-интернат для престарелых и инвалидов» проведена проверка бланков личных медицинских книжек: периодический медицинский осмотр и профессиональная гигиеническая подготовка и переподготовка в полном объеме (акт проверки бланков личных медицинских книжек от 19.02.2018 г.)

22.02.2018 года с 11 часов 50 минут до 13 часов 00 минут проведены замеры напряженности электростатического и электрического полей, плотность магнитного потока ЭМИ «рабочего места секретаря», «рабочее место главного бухгалтера», «рабочее место бухгалтера расчетной группы», «рабочее место бухгалтера» в административном здании по адресу: с. Владимир, ул. Школьная, д.1, Заларинского района, Иркутской области, измеренные показатели напряженности электрического поля, плотности магнитного потока и напряженности электростатического поля рабочих мест соответствуют требованиям СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах», что подтверждено протоколом лабораторных испытаний № 421 от 22.02.2018 года.

В ходе проведения проверки были проинспектированы следующие продукты:

- мясо свиное в полутушах в объеме 120 кг.;
- рыба св/мороженная (минтай) в количестве 70 кг.;
- мясо птицы в количестве 55 кг.;
- кондитерские изделия в количестве 30 кг.;
- крупы в количестве 30 кг.;
- макаронные изделия в количестве 50 кг.;
- сахар в количестве 100 кг.;
- мука в количестве 150 кг.;
- масло сливочное в количестве 60 кг.;
- маргарин столовый в количестве 60 кг.

**05 марта 2018 года с 13 часов 00 минут до 15 часов 00 минут** проведено рассмотрение протоколов лабораторных испытаний; приказ о переводе работника на другую работу № 266ак от 01.09.2015 г. Чупругина А.В.; приказ о переводе работника на другую работу № 228 от 19.09.2012 г. Чемезову М.Э.; должностная инструкция шеф-повара; приказ о приеме работника на работу № 72к от 28.03.2014 г. Котлярову Т.Г., копия паспорта Котляровой Т.Г.; должностная инструкция администратора Котляровой Т.Г.; приказ о переводе работника на другую работу Амбросову К.П. № 177к от 31.12.2006 г.; приказ о переводе работника на другую работу Кирик С.А. № 15к от 31.01.2008 г.; договор №1 на проведение санитарно-гигиенических, противоэпидемических мероприятий; акт №4 выполненных работ АНО «Энталь»; договор №1 на осуществление сбора, вывоза и

утилизации отходов; договор №9 на отпуск холодной воды из водонасосной станции; дополнительное соглашение №1 о приостановлении действия договора на оказание услуг №5 от 10.01.2018г.; должностная инструкция заместителя директора по административно-хозяйственной работе; копия паспорта Петрова Ю.А.; приказ о переводе работника на другую работу Чупругину Т.А. № 191к от 31.12.2006 г.; план-схема корпуса №1 с. Владимир, ул. Школьная, д. 1; договор №54 на переработку сточных вод; приказ о создании бракеражной комиссии, о правилах снятия проб готовых блюд».

**06 марта 2018 года в 11 часов 20 минут** в территориальный отдел из филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в Заларинском, Балаганском и Нукутском районах поступили протоколы лабораторных испытаний воды по органолептическим и химическим показателям №№ 216, 220, 221, 223, 225, 227 от 12 февраля 2018 года. с 11 часов 20 минут до 12 часов 00 часов проведено рассмотрение указанных протоколов лабораторных испытаний.

выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами:

п.п. 3.13, 4.5, 6.10, 6.18, 6.22, 8.2, 9.13 СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»,

п.п. 4.1, 4.2, 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» (с изменениями на 02.05.2017 г.),

п. 12 «Правил продажи отдельных видов товаров», утвержденных Постановлением Правительства 19.01.1998г № 55,

п. 6.2, п. 6.4 СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»,

Приказ № 330 от 05.08.2003 г. «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ» тал. 1.,

Приказ № 184-мпр от 28.11.2014 г. Министерства социального развития, опеки и попечительства Иркутской области «Об утверждении норм питания в организациях социального обслуживания, находящихся в ведении Иркутской области» (с изменениями).

Ответственность за выявленные нарушения несет Областное государственное бюджетное учреждение социального обслуживания «Заларинский специальный дом-интернат для престарелых и инвалидов», заместитель директора по административно-хозяйственной работе Петров Юрий Анатольевич на основании должностной инструкции обязан обеспечивать содержание в надлежащем состоянии жилых и производственных помещений дома-интерната в соответствии с правилами и нормами производственной санитарии и пожарной безопасности, организовывать своевременный текущий и капитальный ремонт помещений дома-интерната сетей теплоснабжения и других коммуникаций дома-интерната; заведующая складом Шапошникова Людмила Витальевна на основании должностной инструкции заведующий складом обязан руководить работой склада по приему, хранению и отпуску товарно-материальных ценностей; администратор Котлярова Татьяна Геннадьевна - на основании должностной инструкции администратор несет ответственность за качество и безопасность продукции; заведующий хозяйством Столповский Валерий Валентинович – на основании должностной инструкции - несет ответственность за качество подаваемой воды в жилые корпуса, столовую и другие административно-хозяйственные помещения

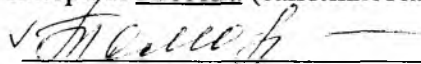
(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

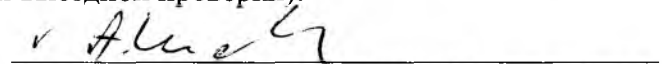
выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов): \_\_\_\_\_

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 копии документов:

- 1) Устав ОГБУСО «Заларинский специальный дом-интернат для престарелых и инвалидов» в ред. 2013 г.;
- 2) Изменения в Устав ОГБУСО «Заларинский специальный дом-интернат для престарелых и инвалидов» в ред. 2015 г.;
- 3) Выписка из ЕГРЮЛ, сформированная с сайта ФНС России от 17.01.2018 г.;
- 4) Маркетинговая карта учреждения;
- 5) приказ о переводе работника на другую работу № 266ак от 01.09.2015 г. Чупругина А.В.;
- 6) распоряжение № 851-рм-л от 28.07.2016 г.» назначении Шавелкина А.И.»;
- 7) срочный трудовой договор №645 от 28.07.2016 г.;
- 8) приказ о переводе работника на другую работу № 228 от 19.09.2012 г.Чемезову М.Э.;
- 9) должностная инструкция шеф-повара;
- 10) приказ о приеме работника на работу № 72к от 28.03.2014 г. Котлярову Т.Г.,
- 11) копия паспорта Котляровой Т.Г.;
- 12) должностная инструкция администратора Котляровой Т.Г.;
- 13) приказ о переводе работника на другую работу Амбросову К.П. № 177к от 31.12.2006 г.;
- 14) приказ о переводе работника на другую работу Кирик С.А. № 15к от 31.01.2008 г.;
- 15) приказ № 112к от 01.03.2017 г. «О переводе работника на другую работу»;
- 16) приказ № 265ак от 01.09.2015 г. «О переводе работника на другую работу»;
- 17) договор №1 на проведение санитарно-гигиенических, противоэпидемических мероприятий;
- 18) акт №4 выполненных работ АНО «Энталь»;
- 19) договор №1 на осуществление сбора, вывоза и утилизации отходов;
- 20) договор №9 на отпуск холодной воды из водонасосной станции;
- 21) дополнительное соглашение №1 о приостановлении действия договора на оказание услуг №5 от 10.01.2018г.;

- 22) должностная инструкция заместителя директора по административно-хозяйственной работе;
- 23) копия паспорта Петрова Ю.А.;
- 24) приказ о переводе работника на другую работу Чупругину Т.А. № 191к от 31.12.2006 г.;
- 25) план-схема корпуса №1 с. Владимир, ул. Школьная, д. 1;
- 26) договор №54 на переработку сточных вод; приказ о создании бракеражной комиссии, о правилах снятия проб готовых блюд»;
- 27) Протокол лабораторных испытаний от 09.02.2018г. №109.
- 28) Протокол лабораторных испытаний от 09.02.2018г. №113.
- 29) Протокол лабораторных испытаний от 09.02.2018г. №114.
- 30) Протокол лабораторных испытаний от 09.02.2018г. №115.
- 31) Протокол лабораторных испытаний от 09.02.2018г. №116.
- 32) Протокол лабораторных испытаний от 09.02.2018г. №117.
- 33) Протокол лабораторных испытаний от 09.02.2018г. №31.
- 34) Протокол лабораторных испытаний от 09.02.2018г. №107.
- 35) Протокол лабораторных испытаний от 09.02.2018г. №108.
- 36) Протокол лабораторных испытаний от 09.02.2018г. №118.
- 37) Протокол лабораторных испытаний от 09.02.2018г. №112.
- 38) Протокол лабораторных испытаний от 09.02.2018г. №111.
- 39) Протокол лабораторных испытаний от 12.02.2018г. №88.
- 40) Протокол лабораторных испытаний от 12.02.2018г. №224.
- 41) Протокол лабораторных испытаний от 12.02.2018г. №242.
- 42) Протокол лабораторных испытаний от 12.02.2018г. №228.
- 43) Протокол лабораторных испытаний от 12.02.2018г. №230.
- 44) Протокол лабораторных испытаний от 12.02.2018г. №232.
- 45) Протокол лабораторных испытаний от 12.02.2018г. №234.
- 46) Протокол лабораторных испытаний от 12.02.2018г. №237.
- 47) Протокол лабораторных испытаний от 12.02.2018г. №238.
- 48) Протокол лабораторных испытаний от 12.02.2018г. №241.
- 49) Протокол лабораторных испытаний от 12.02.2018г. №244.
- 50) Протокол лабораторных испытаний от 12.02.2018г. №245.
- 51) Протокол лабораторных испытаний от 12.02.2018г. №247.
- 52) Протокол лабораторных испытаний от 12.02.2018г. №249.
- 53) Протокол лабораторных испытаний от 12.02.2018г. №251.
- 54) Протокол лабораторных испытаний от 12.02.2018г. №250.
- 55) Протокол лабораторных испытаний от 12.02.2018г. №219.
- 56) Протокол лабораторных испытаний от 12.02.2018г. №224.
- 57) Протокол лабораторных испытаний от 12.02.2018г. №222.
- 58) Протокол лабораторных испытаний от 12.02.2018г. №226.
- 59) Протокол лабораторных испытаний от 14.02.2018г. № 119.
- 60) Протокол лабораторных испытаний от 14.02.2018г. №120.
- 61) Протокол лабораторных испытаний от 14.02.2018г. №121.
- 62) Протокол лабораторных испытаний от 14.02.2018г. №122.
- 63) Протокол лабораторных испытаний от 14.02.2018г. №1721.
- 64) Протокол лабораторных испытаний от 14.02.2018г. №1722.
- 65) Протокол лабораторных испытаний от 19.02.2018г. №341.
- 66) Протокол лабораторных испытаний от 19.02.2018г. №337.
- 67) Протокол лабораторных испытаний от 20.02.2018г. №236.
- 68) Протокол лабораторных испытаний от 20.02.2018г. №32.
- 69) Протокол лабораторных испытаний от 21.02.2018г. №1825.
- 70) Протокол лабораторных испытаний от 21.02.2018г. №1830.
- 71) Протокол лабораторных испытаний № 221 от 12.02.2018 г.;
- 72) Протокол лабораторных испытаний № 223 от 12.02.2018 г.;





Один экземпляр акта проверки на \_\_\_\_\_ страницах с копиями приложений направлен за исх. № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. посредством почтовой связи с уведомлением о вручении

\_\_\_\_\_ (наименование юридического лица или индивидуального предпринимателя)

по адресу \_\_\_\_\_

(заполняется в случаях, установленных ч. 4 ст. 16 Федерального закона № 294-ФЗ)

Копия акта проверки направлена в прокуратуру \_\_\_\_\_

(согласно ч. 6 ст. 16 Федерального закона № 294-ФЗ направляется в случаях, если проверка подлежала согласованию с прокурором)

Исх. № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Материалы (акт проверки №000151 с приложениями) приняты.

Иванов И.И.

6.03.2016 И.И. Иванов И.И. Иванов

(должностное лицо, уполномоченное руководителем  
Управления)

(дата)

(подпись)

(фамилия, имя, отчество)