

АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля
юридического лица, индивидуального предпринимателя
№ 255/16

04-25.03.2020 по адресу: Белгородская область, Грайворонский район, г. Грайворон, ул. Урицкого, 92

26-27.03.2020. по адресу: Белгородская область, Яковлевский район, г. Строитель, ул. Ленина, 20

на основании распоряжения руководителя Управления Роспотребнадзора по Белгородской области Оглезневой Е.Е. № 255/16 от 26.02.2020г. была проведена внеплановая выездная проверка в отношении государственного бюджетного стационарного учреждения социального обслуживания системы социальной защиты населения "Грайворонский психоневрологический интернат", Белгородская область, Грайворонский район, г. Грайворон, ул. Урицкого, 92

Продолжительность проверки: 17 рабочих дней

Акт составлен: территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Белгородской области в Яковлевском районе

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

« 28 » февраля 2020 г.
Дата

12-00
Время

Подпись

Горбань В.Н.
Ф.И.О.

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки (заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры):

Лицо(а), проводившие проверку:
заместитель начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Белгородской области в Яковлевском районе Агафонова Татьяна Ивановна – руководитель проверяющей группы;
главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Белгородской области в Яковлевском районе – Удалов Сергей Вячеславович

При проведении проверки присутствовали:
Директор - Горбань В.Н.

В ходе проведения проверки установлено:
Государственное бюджетное стационарное учреждение социального обслуживания системы социальной защиты населения «Грайворонский психоневрологический интернат», далее ГБУСОСЗН «Грайворонский психоневрологический интернат» действует в соответствии с Уставом, расположен по адресу 309368, Белгородская область, Грайворонский район, г. Грайворон, ул. Урицкого, 92.

ИНН 3108002288, ОГРН 1023100643686 от 20 ноября 1997 года.

Учреждение расположено в селитебной зоне, на обособленной территории. Территория интерната по периметру ограждена забором, выполненном из железобетонных

плит. Территория благоустроена, спланирована, разделена зелёными насаждениями (газонами) на функциональные зоны. Площадь зелёных насаждений составляет 50% площади участка. Выделены прогулочные дворы для отделений. Подъездные пути, внутренние проезды, пешеходные дорожки с твердым покрытием. На территорию учреждения организовано два въезда.

Имеются отдельно стоящие здания: основной корпус, корпус отделения милосердия, прачечная с отделением камерной дезинфекции, гаражи, складские помещения, овощехранилище, морг.

Проектная мощность учреждения - 350 коек. Фактически проживает в настоящее время 338 человека.

Имеются санитарно-эпидемиологическое заключение на медицинскую деятельность № 31.БО.09.000.М.000.128.02.09 от 06.02.2009г., лицензия на медицинскую деятельность № ЛО-31-01-001912 от 01.09.2015г. (бессрочная), на фармацевтическую деятельность № ЛО-31-02-000742 от 31.01.2013г. (бессрочная).

В 2011-2013 годах проведён капитальный ремонт учреждения. В 2019 году – косметический ремонт.

Сбор, хранение и удаление отходов осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.1.7.2790-10 «Правила сбора, хранения и удаления отходов лечебно-профилактических учреждений». Приказом директора интерната назначены ответственные лица за обращение с отходами. В интернате имеется разработанная инструкция по обращению с медицинскими отходами, схема обращения с отходами с указанием ответственных лиц на каждом этапе обращения с медицинскими отходами.

Для сбора отходов класса «А», в месте их образования, используются одноразовые пакеты белого цвета и ведра. Временное хранение отходов осуществляется в санитарной комнате не более 12 часов, а затем отходы удаляются в контейнеры для отходов класса «А», установленные на контейнерной площадке. Отходы класса «Б» после дезинфекции, в месте образования, собираются в одноразовые пакеты желтого цвета или в твердую герметичную упаковку (колюще-режущий инструмент). Временное хранение осуществляется в санитарной комнате не более 12 часов, с последующим удалением в контейнер для отходов класса «Б». Отходы класса «Г» (ртутьсодержащие) хранятся в специально отведенном помещении, закрытом на замок. Утилизируются предприятием ООО «Инженерно-Технический Центр», согласно договора. Одноразовые шприцы сдаются для утилизации в соответствии с договором с АО «Медтехника» №01 от 24.12.2019г.

На территории оборудована контейнерная площадка с контейнерами для сбора отходов класса А и один - для отходов класса Б. Контейнеры имеют металлические крышки. Отходы вывозятся автотранспортом ООО «Центр Экологической Безопасности Белгородской области» по договору №228 от 09.01.2020г. Контейнерная площадка расположена на расстоянии 50 метров от жилых зданий. Для дезинфекции отходов используются рекомендованные к применению в медицинских учреждениях дезинфицирующие средства в концентрации и времени экспозиции, указанные в рекомендациях по их использованию.

Холодное водоснабжение – централизованное. Вода водопроводная из разводящей сети по микробиологическим показателям отвечает 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 исследований АИЛЦ филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Белгородской области в Яковлевском районе» №1151 от 20.03.2020). Питьевой режим по блоках организован с помощью 13 кулеров. Обработка кулеров проведена в ООО «Прохлада».

Горячее водоснабжение и отопление учреждения – централизованное, от котельной ООО «Грайворонские тепловые сети». Воздушно-температурный режим соблюдается во всех помещениях (протокол измерений уровней физических факторов неионизирующей природы АИЛЦ филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Белгородской области в Яковлевском районе» №17 Г от 20.03.2020).

Канализация – централизованная, водоотведение осуществляется в городские канализационные сети.

Вентиляция – естественная, посредством оконных фрамуг. На пищеблоке – механическая приточно-вытяжная, в рабочем состоянии.

Освещение - естественное и искусственное. Искусственное освещение представлено энергосберегающими, люминесцентными лампами и лампами накаливания, в защитной арматуре. Имеется резервная дизельная электростанция. Замеренная искусственная освещенность соответствует требованиям СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 (протокол лабораторных исследований №17.1 Г от 20.03.2020).

В состав интерната входят: основной 3-х этажный корпус; 3-х этажный корпус отделения милосердия; пищеблок; прачечная с дезкамерой; складские помещения; гаражи; овощехранилище; морг.

Основной корпус рассчитан для проживания в 3-х блоках общего отделения, 1 этаж одного из блоков занимает медицинская часть, приемно-карантинное отделение, стоматологический кабинет, физ.кабинет, лаборатория, комната для хранения лекарственных средств, кабинеты персонала. Один блок занимают административно-хозяйственные помещения. Площадь жилых комнат составляет от 15 до 45 кв.м., площадь на одного проживающего составляет от 6 до 7 кв.м. В основном корпусе и корпусе милосердия в 2013г. проведен капитальный ремонт, по всем корпусам заменены окна.

Жилые комнаты оснащены бельевыми шкафами, комодами, тумбочками, вешалками. Санитарное состояние жилых комнат удовлетворительное. Количество прикроватных тумбочек в жилых комнатах соответствует количеству проживающих. В жилых блоках оборудованы медицинские посты и процедурные кабинеты. Внутренняя отделка кабинетов выполнена в соответствии с требованиями санитарных правил, из материалов, подвергающихся мытью и дезинфекции. Стены отделаны кафельной плиткой, на полу линолеум. Уборочный инвентарь имеется в достаточном количестве, промаркирован, используется согласно маркировки.

Медицинские осмотры работники проходят своевременно. Количество работников интерната - 175. Личные медицинские книжки установленного образца представлены. Медосмотр осуществляется согласно договора с ООО «Поликлиника «БИОМЕД» г. Белгород, флюорография – в ОГБУЗ «Грайворонская ЦРБ». Медицинский осмотр работниками пройден, сведения о прививках имеются. Сотрудники прививаются профилактическими прививками в ЛПУ по месту жительства, а пациенты отделений по месту жительства с отметкой в направлениях на стационарное лечение. Сроки прививок пациентов, длительно находящихся в больнице, контролируются терапевтом. Больные прививаются по срокам регионального календаря профилактических прививок участковым терапевтом, прививочный материал предоставляется ЦРБ.

В каждом подразделении имеется нормативно-распорядительная документация. За 2019 - 2020 гг. случаев внутрибольничных инфекций не зарегистрировано.

Профилактика сыпного тифа, вирусных гепатитов, кишечных инфекций проводится. Для профилактики сыпного тифа в каждом отделении имеются противопедикулезные укладки с набором необходимых инструментов, белья, противопедикулезных средств.

Впервые поступающие на стационарное лечение пациенты на 14 дней помещаются в карантинное отделение, в котором имеется 2 палаты на 5 коек, процедурная, 2 санитарных узла. Санитарное состояние карантинного отделения удовлетворительное.

Поступающие больные предъявляют справки об обследовании на: кишечную группу, сифилис, гонорею, дифтерию, туберкулез, холеру (по показаниям); справку об эпидокружении.

В основном корпусе в медицинском блоке имеются 2 изолятора по 3 койки (для мужчин и женщин). Санитарное состояние удовлетворительное.

Для проведения инъекционных манипуляций используются только одноразовые шприцы и системы. Медперсонал работает в перчатках, емкости для замачивания шприцов и систем имеются, промаркированы. В процедурных кабинетах для дезинфекции используются

таблетированные дез.средства. Во всех процедурных установлены бактерицидные лампы, журналы учета работы бактерицидных ламп ведутся по форме № 366/у.

На проведение дезинсекционных и дератизационных работ заключен договор с ООО «Альтернатива». Контрольно-учетная карта на проведение дезинсекционных и дератизационных работ имеется (кратность обработки - 1 раз в месяц соблюдается).

Стоматологический кабинет расположен в основном лечебном корпусе, оборудован стоматологической установкой с рабочим креслом, двухсекционной раковиной. Санитарно-гигиеническое состояние стоматологического кабинета удовлетворительное.

В стоматологическом кабинете имеются учетные журналы, работает врач по терапевтической стоматологии. Кабинет обеспечен аптечкой анти-ВИЧ.

На каждом этаже жилых корпусов имеются санитарные комнаты для хранения уборочного инвентаря и дез.средств, умывальные комнаты с туалетами, санитарные узлы. В каждом блоке имеются гардеробные, бельевые, оснащенные стеллажами, имеющими гигиеническое покрытие, для хранения белья и одежды для проживающих. Имеются гардеробные для младшего и среднего медперсонала, личной одежды проживающих. Хранение личной и спецодежды работников упорядоченно, выделены шкафы для раздельного их хранения.

Помывка проживающих проводится ежедневно в душевых по корпусу проживания с ежедневной сменой нательного белья.

Постельное белье меняется 1 раз в неделю и по мере необходимости. Стирка белья осуществляется в собственной прачечной. Белье в прачечную доставляется в клеенчатых мешках.

Помещение прачечной расположено в отдельно стоящем здании, в 2013г. проведен капитальный ремонт. Имеет отдельный вход и выход. Имеющийся набор помещений предусматривает соблюдение поточности. Дезинфекционное отделение имеет отдельный вход и выход. Дезкамера стационарная ВФЭ-0,9- 01; год установки – 2011. Оборудованы комната приема белья, комната выдачи белья, комната дезинфектора. Поточность приема и отпуска белья по прачечной и дезкамере соблюдается. Прием белья ведется по графику по каждому отделению, график стирки белья соблюдается. Укомплектованность оборудованием достаточная, имеются 2 сушильных барабана, гладильный каток, 4 стиральных машины-автомат, 2 центрифуги, ванны для замачивания белья, бактерицидная лампа и т.д. Учет отработанных бактерицидной лампой часов с нарастающим итогом ведется в специальном журнале установленной формы. Имеется шкаф для хранения верхней (личной) и спецодежды персонала. Верхняя (личная) и спецодежда хранятся отдельно.

Пищеблок расположен на первом этаже основного корпуса. Обеденный зал рассчитан на 200 посадочных мест. Питание организовано в несколько смен с учетом социальной дистанции, проживания. Санитарно-техническое состояние производственных и подсобных помещений удовлетворительное. Имеются помещения: овощной цех, мясной цех, совмещенный с рыбным, кондитерский цех, кладовая для хранения суточного запаса пищевых продуктов, кладовая для хранения сыпучих продуктов (круп, муки, сахара, чая), варочный цех, моечная кухонной посуды, кладовая инвентаря, комната dietсестры, душевая, санузел, бытовая комната персонала. В подвальном помещении расположены кладовые помещения для хранения соков, томатной пасты, консервированных продуктов, и 2 морозильные камеры для хранения молочной и мясной продукции. Набор помещений и их расположение соответствует требованиям СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Холодной проточной водой пищеблок обеспечен от центральной системы, для подогрева имеется электроводонагреватель. Все производственные цеха оборудованы раковинами с подводкой горячей и холодной воды.

Из оборудования имеется: электроплита, 4 электрических котла для приготовления 1-х и 3 блюд и кипячения воды, 2 электрических сковороды, жарочный шкаф, электромясорубка, картофелечистка, тестомес, электронарезка для сыра и колбасы, 2 овощерезки, разделочные столы. Оборудование находится в исправном состоянии.

В мясном цехе установлены холодильники для хранения молочной и мясной продукции. В холодильниках и морозильных камерах термометры имеются. Температурный режим соблюдается. Кухонная посуда и инвентарь пищеблока промаркирован. Посудой и инвентарем пищеблок обеспечен, используется согласно маркировки. Имеются моющие, чистящие и дезинфицирующие средства. Режим обработки посуды соблюдается. Кухонная посуда хранится на стеллаже.

Запрещенных блюд в меню не выявлено. Питание больных осуществляется согласно приказа МЗ РФ от 05.08.2008 г. № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в ЛПУ РФ». В рацион питания включается весь ассортимент перечня продуктов, рекомендуемых приказом. Организовано пяти-разовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин). Отклонений от норм потребления основных продуктов питания нет. Изготовление блюд производится согласно технологических карты. Перспективное меню на 10 дней разработано. Суточные пробы отбираются от каждой партии приготовленных блюд. Суточные пробы отбираются и хранятся в специально выделенных, промаркированных емкостях с плотно закрытыми крышками. Посуда для хранения суточных проб обрабатывается методом кипячения. Суточные пробы хранятся при температуре +2С⁰. Запрещенных блюд в меню не выявлено. Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы. Результаты бракеража регистрируются в журнале бракеража готовой продукции. Журнал бракеража готовой продукции заполняется по установленной форме.

Снабжение больницы продуктами питания осуществляется согласно областных электронных торгов на основании заявок по условиям контракта поставщиками, транспортом поставщиков. Качество поступающих на склад продуктов контролируется бракеражной комиссией. Для приготовления блюд используется йодированная соль.

Поступающие продовольственное сырье и пищевые продукты соответствуют требованиям нормативной и технической документации, сопровождаются документами, подтверждающими их качество и безопасность (сертификаты соответствия и декларации о соответствии). Хранение продуктов осуществляется в складских помещениях, в таре производителя или в промаркированной производственной таре. В холодильном оборудовании установлены термометры для контроля соблюдения температурного режима. Овощи в ГБСУСОСЗН «Грайворонский психоневрологический интернат» хранятся в подземном овощехранилище. Для хранения овощей в овощехранилище оборудованы подтоварники. На момент проверки в овощехранилище хранились морковь, капуста свежая, лук, картошка. Овощи хранятся россыпью на подтоварниках.

Проведена выборочная идентификация продукции, на соответствие требованиям технических регламентов: «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011 «Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки", ТР ТС 022/2011 «Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 033/2011 «О безопасности молока и молочной продукции» - на соответствие сопроводительных документов маркировке на потребительской упаковке и транспортной таре (наименование продукции, наименование и место нахождения изготовителя, масса нетто (объем), состав продукции, пищевая ценность, срок годности, наименование ТР и национального стандарта или технической документации, информация о подтверждении соответствия пищевой продукции требованиям технических регламентов таможенного союза). Журнал бракеража сырой продукции, поступающей со склада и от поставщика, ведется по установленной форме.

Все помещения пищеблока содержатся в чистоте, текущая уборка проводится ежедневно своевременно с применением моющих и дезинфицирующих средств. Генеральная уборка проводится 1 раз в месяц. Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, выделен и промаркирован отдельный уборочный инвентарь, хранение упорядочено. После окончания уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Уборочного

инвентаря, ветоши, моющих и дезинфицирующих средств достаточно. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в специально отведенных местах в таре изготовителя, используются в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями.

Разделочный инвентарь промаркирован в соответствии с обрабатываемыми на них продуктами, закреплен за каждым цехом. Столовой посудой и приборами интернат обеспечен в полном объеме. Для мытья кухонной посуды имеются ванны. Ветошь, щетки для мытья посуды после окончания работы моют и дезинфицируют. В инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря (вывешенной в моечном отделении) не указаны концентрации и объемы применяемых моющих и дезинфицирующих средств, что является нарушением п.6.21 СП 2.3.6.1079-01 предусматривающего, что в моечных отделениях вывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Хранение чистой посуды осуществляется на сушках-решетках.

Журнал учета осмотра на гнойничковые заболевания сотрудников пищеблока ведется ежедневно. Санитарной одеждой обеспечены, условия для хранения личной и санитарной одежды имеются.

На пищеблоке работает 16 человек. Все имеют личные медицинские книжки установленного образца. Мед.осмотр и гигиеническое обучение пройдены. Санитарной одеждой работники обеспечены в достаточном количестве. Спец.одеждой для раздачи пищи и мытья посуды раздатчицы обеспечены, халаты и фартуки промаркированы.

Условия для соблюдения правил личной гигиены работникам созданы. Аптечка 1-ой медицинской помощи имеется, необходимыми медикаментами в достаточном количестве.

Сбор остатков пищи осуществляется в промаркированные ведра, пищевые отходы денатурируются и утилизируются. Емкости после удаления пищевых отходов промывают с моющими и дезинфицирующими средствами. Промаркированные ёмкости для сбора пищевых отходов не имеют крышек, что является нарушением п.9.13 СП 2.3.6.1079-01 предусматривающего, что пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками), которую помещают в охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения.

В учреждении имеются приказы, акты, распоряжения руководителя для соблюдения противоэпидемических мероприятий в условиях работы новой коронавирусной инфекции. Сотрудники обеспечены средствами индивидуальной защиты.

В ходе внеплановой проверки были отобраны пробы: вода питьевая на микробиологические показатели - 1, смывы на БГКП - 10, пробы на стерильность - 3, готовое блюдо на микробиологические показатели - 1, пищевое сырьё на санитарно-химические показатели - 2, готовые блюда на калорийность - 1, готовое блюдо на термообработку - 1, пищевая продукция на физико-химические показатели - 2, пищевая продукция на санитарно-химические показатели - 1, пищевое сырьё на микробиологические показатели - 1, пищевое сырьё на физико-химические показатели - 1, пищевые продукты на паразитологические показатели - 1, проведены замеры электромагнитное излучение - 5, микроклимат - 10, освещенность - 10. Все пробы продукции, смывов, проведенных замеров отвечают требованиям.

Выявлены нарушения:

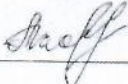
1. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»

- п.9.13 - промаркированные ёмкости для сбора пищевых отходов не имеют крышек,


- п.6.21 - в инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря (вывешенной в моечном отделении) не указаны концентрации и объемы применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Ответственность за данные нарушения предусматривается ст.6.6 КоАП РФ. Ответственные за совершение правонарушения – медицинская сестра диетическая.

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


Агафонова Т.И.

Уполномоченный представитель
юридического лица,
индивидуальный предприниматель,
его уполномоченный представитель


Горбань В.Н.

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

Уполномоченный представитель
юридического лица,
индивидуальный предприниматель,
его уполномоченный представитель

Прилагаемые документы: акты отбора, протоколы лабораторных исследований, протокол об административном правонарушении №79/27.03.20 по ст.6.6 КоАП РФ, объяснения; предписание об устранении выявленных нарушений санитарных правил от 27.03.2020 №15/255/16.

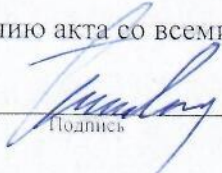
Подписи лиц, проводивших проверку:


Агафонова Т.И.


Удалов С.В.

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

«27» марта 2020 г.
Дата


Горбань В.Н.
Ф.И.О.

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: