

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека по Ставропольскому краю**

г. Ставрополь

(место составления акта)

« 27 » июля 20 18 г.

(дата составления акта)

16 -00 час

(время составления акта)

**АКТ ПРОВЕРКИ,
органом государственного контроля (надзора) юридического лица,
индивидуального предпринимателя**

№ 110 - ком.

По адресу/адресам: г. Ставрополь, ул. Федосеева, 9

(место проведения проверки)

На основании: распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Ставро-
польскому краю Ковальчук И.В. о проведении проверки от 27.06.2018г. № 511 – р

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена плановая выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

государственного бюджетного стационарного учреждения социального обслуживания населения
"Ставропольский краевой геронтологический центр"

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

Продолжительность проверки:

« » 20 г. с час. мин. до час. мин. Продолжительность

« » 20 г. с час. мин. до час. мин. Продолжительность

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

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней (17 часов)

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Управлением Роспотребнадзора по Ставропольскому краю

(наименование органа государственного контроля (надзора))

С копией распоряжения о проведении проверки **ознакомлен (ы)**: (заполняется при проведении выездной про-
верки) директор Большат Константин Эдуардович 27.06.2018г. в 11 часов (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), проводившие проверку: руководитель группы – заместитель начальника отдела санитарного надзо-
ра Иванова Людмила Александровна, главный специалист-эксперт отдела санитарного надзора Ковалева Елена
Львовна, главный специалист-эксперт отдела санитарного надзора Булина Людмила Владимировна, главный спе-
циалист-эксперт отдела защиты прав потребителей Ремескова Людмила Гавриловна, ведущий специалист-эксперт

отдела эпидемиологического надзора и санитарной охраны территории Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю Межлумян Наринэ Арамовна
представителей экспертной организации ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае» (АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ № RA. RU. 510434 от 30.10.2015, выданный Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека) помощник санитарного врача Кононова Татьяна Александровна, техник-лаборант Меренкова Галина Георгиевна

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

При проведении проверки присутствовали:

директор Большат Константин Эдуардович, заместитель директора Копылов Федор Васильевич
главная медицинская сестра Чубукина Татьяна Сергеевна

(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 проверки установлено:

03.07.2018г. с 11 часов до 15 часов (4 часа)

ГБСУСОН «Ставропольский краевой геронтологический центр» расположен на земельном участке площадью 3,5 га. Год постройки зданий - 1979, жилого корпуса «Милосердие» - 1989г. Территория благоустроена, освещена, очищена от мусора, ограждена по периметру железобетонными панелями, въезд ограждают автоматические охраняемые ворота, на входе пост охраны и турникет для посетителей с пропускным режимом. Геронтологический центр оборудован уличными камерами и камерами внутреннего видеонаблюдения.

В составе территории предусмотрены следующие функциональные зоны:

- зона проживания с расположенными в ней площадками для отдыха, теньными навесами;
- хозяйственная зона, в которой располагаются гараж, котельная, прачечная, дезкамерное отделение, подсобные помещения, площадка для хранения отходов;
- пешеходная зона.

Основными нормативными документами, регламентирующими деятельность учреждения, являются: Устав ГБСУСОН «СКГЦ», Положение о ГБСУСОН «СКГЦ», Федеральный закон №442-ФЗ от 28.12.2013 года «Об основах социального обслуживания граждан в Российской Федерации», постановление Правительства Ставропольского края № 560-п от 29.12.2014г. «Об утверждении порядков предоставления социальных услуг поставщиками социальных услуг в Ставропольском крае». На основании последнего документа, стационарное обслуживание предоставляется гражданам пожилого возраста и инвалидам частично или полностью утратившим способность к самообслуживанию и нуждающимся по состоянию здоровья в постоянном уходе и наблюдении.

Здания и сооружения закреплены за учреждением на праве оперативного управления, согласно договору от 12.03.1998г. с комитетом по управлению государственным имуществом Правительства Ставропольского края.

СКГЦ состоит из 2-х корпусов в 3 этажа, соединенных теплыми переходами, и вспомогательных объектов (прачечная, автономная котельная, складские помещения, гараж для автомобилей и др.). Центр предназначен для постоянного проживания престарелых граждан и инвалидов.

Учредителем ГБСУСОН «СКГЦ» является Министерство труда и социальной защиты населения Ставропольского края.

Проектная мощность учреждения 370 коек. Фактически проживает 368 человек - 180 мужчин, 188 женщин, из них маломобильных граждан 166 человек (45 %). Участников Великой Отечественной войны - 8 человек, ветеранов Великой Отечественной войны - 21 человек, практически все проживают в одноместных палатах с улучшенными бытовыми условиями; вдов - 8 человек.

В составе учреждения имеются 6 отделений для проживающих: оздоровительное отделение, в состав которого также входят приемно-карантинный блок, изолятор, отделение социальной адаптации, геронтологическое отделение, отделение «Милосердие-1», отделение «Милосердие-2» и геронтопсихиатрическое отделение.

Также имеется столовая, пищеблок, актовый зал, складские и административные помещения.

При входе в организацию имеется знак о запрете курения, обозначающий территорию, где курение запрещено, требования к знаку установленные Федерального закона от 23.02.2013

№ 15-ФЗ "Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака, Приказа Минздрава России от 12.05.2014 № 214н "Об утверждении требований к знаку о запрете курения и к порядку его размещения" соблюдаются. При проведении контрольно-надзорных мероприятий фактов курения персоналом табака на прилегающей территории и рабочих местах не зафиксировано. Цветографическое изображение знака соответствует требованиям. С приказом ознакомлены работники Центра.

Водоснабжение горячее и холодное, канализация централизованная. Для запаса воды в каждом отделении имеются баки, ведра. В комнатах проживающих, врачебных кабинетах, комнатах и кабинетах персонала, процедурных, в туалетах и вспомогательных помещениях установлены умывальники с подводкой горячей и холодной воды, оборудованные смесителями. Предусмотрены отдельные туалеты для получателей социальных услуг и персонала. В 2017 году осуществлена замена коллектора, отводящего сточные воды в городские сети.

Отопление учреждения от котельной, расположенной на территории центра, собственником является Ставропольский край, представляет интересы края министерство имущественных отношений СК. В настоящее время указанная система отопления передана ГУП СК «Ставропольский краевой теплоэнергетический комплекс», распоряжение Минимущества от 22 апреля 2015 года № 486. Теплоснабжение обеспечивается по контракту № 161 - к от 29.12.2017 г., ГУП СК "Крайтеплоэнерго" производит отпуск тепловой энергии на нужды отопления, горячего водоснабжения и пароснабжения.

Система вентиляции в комнатах проживающих естественным путем, посредством форточек (фрамуг) и вентиляционных каналов. Механическая приточная и вытяжная система вентиляции оборудована на прачечной и пищеблоке. Производственные работы по обслуживанию системы вентиляции выполнялись по договору с ООО «Холод-сервис». Кондиционирование осуществляется посредством установленных 55 ед. сплит — систем, их обслуживание производилось по договору с ООО «Холод-сервис». Последнее сервисное обслуживание выполнено в мае текущего года согласно акту выполненных работ от 08.06.2018г. № 390.

Администрацией организации обеспечено проведение предварительных и периодических медицинских осмотров, иммунизацию персонала организации, а также обеспечение медицинского персонала комплектами санитарной одежды (из расчета не менее 3 комплектов на каждого работающего) и средствами индивидуальной защиты. По результатам медицинского осмотра от октября 2017 года на основании заключительного акта в учреждении работает 181 человек из них 158 женщин.

На закупаемые постельное белье, полотенца, одежду, парфюмерно-косметическую продукцию, предназначенные для обеспечения проживающих в ГБУСОН «СКГЦ», представлены декларации о соответствии товаров установленным законодательством требованиям. Так имеющиеся в наличии: шампунь «New Vesta», производства ООО «Альва» г.Краснодар, гигиеническую зубную пасту «Семейная», производства ООО «Парфюмерно-косметическая компания «Весна» г.Самара, мыло туалетное «Краснодарское», производства ООО «Меридиан» г.Кропоткин, обеспечены необходимой информацией о товаре в соответствии с требованиями ТР ТС 009/2011 «О безопасности парфюмерно-косметической продукции».

Дератизационные и дезинсекционные работы в организации выполняются ООО «Дезинфектор плюс» согласно ежеквартальным договорам и ежемесячным актам выполненных работ, также этой фирмой проводится сезонная акарицидная обработка территории. Последние мероприятия проведены 13.07.2018 года на всей площади организации.

По выполнению Р 3.5.1904-04 «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях» все помещения с асептическим режимом оборудованы бактерицидными лампами открытого и закрытого (рециркуляторы) типа. Проверены журналы учета работы бактерицидных ламп. Расчет времени работы ламп проведен с учетом площадей и класса чистоты помещений. Имеются акты ввода в эксплуатацию с расчетом времени их работы и учетом площадей. Учет общего времени работы облучателей в отделениях проводится, записи ведутся ежедневно, с учетом проведения генеральной уборки, также проводится ежемесячный подсчет отработанного времени и ресурса лампы.

В процессе деятельности отделения медицинской реабилитации образуются отходы трех классов – «А», «Б» и «Г».

Руководителем утверждена инструкция, которой определены ответственные сотрудники и процедура обращения с медицинскими отходами организации.

Сбор, временное хранение и вывоз отходов выполняется в соответствии со схемой обращения с медицинскими отходами. Схема разработана в соответствии с требованиями санитарных правил с учетом качественного и количественного состава образующихся медицинских отходов. Потребность в расходных материалах для сбора медицинских отходов подкреплена документами, подтверждающими их закупку.

Определен порядок сбора и места временного хранения (накопления) медицинских отходов. Разработан порядок действий персонала при нарушении целостности упаковки. Организовано ежегодное гигиеническое обучение персонала правилам эпидемиологической безопасности при обращении с медицинскими отходами, что подтверждается протоколами проведения обучения. При приеме на работу и затем ежегодно персонал проходит обязательный инструктаж по правилам безопасного обращения с отходами с оформлением соответствующих протоколов.

Сбор отходов класса «А» осуществляется в емкости, высланные одноразовыми пакетами, которые затем выносятся в промаркированные межкорпусные контейнеры объемом 1,1 куб.м., На вывоз отходов класса А (ежедневно) заключен договор с ООО «Эко-сити» от 01.01.2018 № 02_01_0234, с ООО «Эко-сервис» от 01.04.2018г. № 01/04/18. Мусоросборники установлены на оборудованной площадке с асфальтным покрытием, огражденной бордюром в хозяйственной зоне. На момент проведения проверки сборники заполнены на 1/3 объема, площадка очищена от мусора. Расстояние от площадки до здания организации, мест отдыха более 25 метров.

Сбор отходов «Класс «Б» - в многоразовые емкости, высланные пакетами желтого цвета, для сбора острых отходов класса Б используются одноразовые непрокальваемые влагостойкие емкости (контейнеры) с плотно прилегающей крышкой. Дезинфекция их осуществляется химическим способом в местах образования. После заполнения емкостей с отходами класса Б на ¾ объема, емкости и пакеты герметизируют и выносят в межкорпусной контейнер, установленный на оборудованной контейнерной площадке. Вывоз и обезвреживание отходов специализированным предприятием ООО «Экология края» от 22.12.2017 № 234/Л.

Отходы класса «Г» собираются в заводскую упаковку, хранятся в подсобном помещении складывая в промаркированный деревянный короб. Оказание услуг по приему и транспортировке отходов класса Г осуществляется ООО «Экология края». В настоящее время проведена плановая замена большинства люминесцентных ламп на энергосберегающие, светодиодные.

Все помещения с постоянным пребыванием проживающих и персонала имеют естественное освещение. Искусственная освещенность общая и местная представлена светильниками со светодиодными лампами.

В учреждении функционируют пять жилых блоков, связанных переходами 405 жилых помещений и кабинетов, 259 комнат занятых проживающими, пищеблок, расположен в помещениях основного корпуса, прачечная для стирки белья, расположена в отдельно стоящем здании. В состав объектов входят следующие основные группы помещений:

- помещения проживания лиц пожилого возраста и инвалидов;
- помещения обслуживания (включающие помещения культурно-массового, медицинского, административно-бытового обслуживания, помещения социальной реабилитации, помещения, обеспечивающие питание проживающих);
- помещения приема (включающие карантинное отделение и изолятор);
- хозяйственные помещения.

В здании предусмотрены и функционируют три лифта.

Для внутренней отделки помещений используются материалы в соответствии с их функциональным назначением и разрешенные для применения. В помещениях с влажным режимом работы стены и пол облицованы глазурованной плиткой и другими влагостойкими материалами, что позволяет проводить влажную уборку с применением дезинфицирующих средств.

Все холлы (места дневного пребывания) оборудованы мягкой мебелью и телевизорами, установлены аппараты с питьевой водой. На каждом этаже имеются душевые и санитарные узлы для проживающих, санитарно – технические приборы в исправном состоянии.

На момент проверки 46 граждан проживают в одноместных номерах, 221 человек в двухместных, 100 человек в трехместных номерах.

Каждая жилая комната оборудована мебелью, а также обеспечивается постельными принадлежностями, постельным и нательным бельем. Жилые комнаты имеют шкафы для хранения одежды, белья, обуви. Количество тумбочек соответствует количеству проживающих.

Бельевой режим в учреждении соблюдается. Смена постельного белья осуществляется 1 раз в 7 дней сестрами - кастаньяшами отделений. Обеспеченность мягким инвентарем - по 3 комплекта на 1 койку. Каждое отделение имеет кладовую для хранения чистого белья, оборудованную полками с гигиеническим покрытием. Сбор грязного белья осуществляется кастаньяшами отделений, для чего выделен специальный комплект спецодежды (очки, маска, колпак, халат, перчатки, обувь из нетканого материала), промаркированные мешки, тележки. Хранение использованного белья осуществляется в санитарных комнатах отделений в промаркированных емкостях, хранение в отделениях не превышает 12 часов.

Доставка белья в прачечную осуществляется ежедневно, сортировка предусмотрена в помещении приема.

Прачечная располагается в отдельно стоящем одноэтажном здании на территории хозяйственной зоны. Поточность технологического процесса соблюдается. Набор помещений: помещение для приема грязного белья, помещение стирки белья, помещение сушки и глажки белья, комната выдачи чистого белья, санузел, душевая и административный кабинет.

Режим работы прачечной указан на входе. Для чистой и грязной зоны выделен отдельный уборочный инвентарь и спецодежда. Персонала 4 человека. Санитарно – техническое состояние прачечной и дезкамерного отделения хорошее, после капитального ремонта. Стирка белья предусмотрена с режимом кипячения, качество стирки удовлетворительное. Для стирки спецодежда персонала выделена отдельная стиральная машина. Поточность технологического процесса в условиях максимально соблюдается. Для стирки используется средство с дезинфицирующим эффектом в соответствии с зарегистрированной инструкцией по применению.

В помещениях чистой половины осуществляется сушка, глажение и хранение чистого белья на стеллажах в упакованном виде. Выдача чистого белья осуществляется согласно графику с 15 часов. Качество стирки удовлетворительное.

Уборочный инвентарь, спецодежда для работы в грязной и чистой зоне выделена.

Стационарная дезинфекционная камера размещается в смежном с прачечной помещении. Дезкамерное отделение разделено на грязную и чистую зоны. Дезинфекционной обработке подвергаются постельные принадлежности умерших лиц, после выписки или после перевода в другое отделение. В 2017г. дезкамерным методом обработано 1044 комплекта, при этом выписано 20 человек, умерло 75 человек, переведено 49, также профилактическая обработка в количестве 900 комплектов (одеяла, подушки).

Обязательной ежедневной обработке с применением дезинфицирующих средств подвергаются места общего пользования и комнаты проживающих. Генеральная уборка помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств проводится не реже 2 раз в месяц. Весь инвентарь промаркирован и хранится либо в закрытых шкафах, либо в специально выделенных помещениях отделений.

Для внутренней отделки помещений используются материалы в соответствии с их функциональным назначением и разрешенные для применения. В помещениях с влажным режимом работы стены и пол облицованы глазурованной плиткой и другими влагостойкими материалами, что позволяет проводить влажную уборку с применением дезинфицирующих средств.

11.07.2018г.с 10 -30 до 12-20 часов (2 часа)

В рамках государственного контроля и выполнения поручения от 04.07.2018 № 117-ком. проведены исследования факторов внешней среды:

Смывы с объектов окружающей среды, на контроль качества дезинфекции СМБГКП – 50

Смывы с объектов окружающей среды на стафилококк СМСТФ- 15

Смывы с объектов окружающей среды, на паразитологические исследования СМПЗ- 20

Смывы с инструментария на стерильность СТР – 15

12.07.2018г.с 10 -30 до 12-20 часов (2 часа)

В рамках государственного контроля и выполнения поручения от 04.07.2018 № 117-ком. проведены измерения физических факторов внешней среды:

Уровень искусственной освещенности ОСВ – 10

Параметры микроклимата МКЛ – 10

Электро-магнитные излучения ЭМИ – 10.

Результаты исследований соответствуют нормативным требованиям

Пищеблок расположен на первом этаже Ставропольского краевого геронтологического центра в состав которого входят: загрузочное отделение, складские помещения с стационарными холодильными камерами для молочной продукции, мяса, рыбы, птицы, свежих овощей, склады для хранения сыпучих продуктов, консервов, овощей, производственные цеха: мясной, рыбный, овощной, горячий, моечное отделение яиц, участок выпечки, моечное отделение столовой посуды, кухонной посуды и инвентаря, гардероб, санузел для персонала. На пищеблоке проведен ремонт производственных цехов и помещений.

Водоснабжение холодное и горячее централизованное, подвод холодной и горячей воды имеется ко всем моечным ваннам и раковинам. Канализация централизованная, отдельная для бытовых и производственных стоков, со сбросом сточных вод в городской канализационный коллектор, в исправном состоянии. Отопление центральное, водяное. Вентиляционная система приточно-вытяжная с механическим и естественным побуждением, в рабочем состоянии.

Освещение совмещенное - естественное и искусственное во всех производственных и вспомогательных помещениях. В качестве осветительных приборов используются лампы накаливания и люминесцентные лампы, имеющие защитную арматуру.

Состав, планировка помещений и расстановка технологического оборудования предусматривают поточность технологических процессов приготовления блюд; встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции отсутствуют.

Пищеблок обеспечен технологическим оборудованием в достаточном количестве. Имеется электроплита на 8 конфорок, 2 варочных электродотла, два жарочных шкафа, две электросковороды, электропривод, овощерезка, картофелечистка, тестомес, пароконвектомат. Все имеющееся технологическое оборудование в рабочем состоянии. Мойка и обработка оборудования проводится правильно.

Разделочные ножи, доски промаркированы, используются по назначению, хранятся по цехам согласно маркировки. На производственных столах, кухонном инвентаре маркировка имеется.

Мясной и рыбный цеха оборудованы холодильными шкафами с термометром, производственными столами, моечными ваннами, раковинами для мытья рук. В мясном цехе имеется мясорубка, отдельные производственные столы и разделочный инвентарь для разделки сырого мяса и сырой птицы. В овощном цехе установлены моечные ванны, картофелечистка, производственные столы, грузовой лифт для подъема сырья из склада. Моечное отделение яиц оборудовано 4-мя моечными ваннами, раковиной для мытья рук, моющие и дезинфицирующие растворы для обработки яиц приготовлены.

Моечное отделение столовой и кухонной посуды оборудовано посудомоечной машиной, 4 –мя моечными ваннами для мытья столовой посуды ручным способом, моечной ванной для мытья кухонной посуды. Мытье столовой посуды осуществляется в посудомоечной машине, кухонного инвентаря – ручным способом в моечных ваннах. Подводка горячей и холодной воды имеется ко всем моечным ваннам через смесители. Инструкции о правилах мытья и обработки инвентаря имеются. Чистая кухонная посуда хранится на стеллажах.

Хранение скоропортящихся продуктов осуществляется в отдельных холодильных камерах, термометры имеются, температурный режим хранения и сроки годности продовольственного сырья и пищевых продуктов соблюдаются. Товаро-сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость, подтверждающие качество и безопасность, представлены. Для приготовления готовых блюд используется мясо птицы охлажденное «Благояр» (изготовитель ЗАО «Ставропольский бройлер»). Товарное соседство при хранении продуктов соблюдается. Для транспортировки пищевых продуктов используется транспорт поставщиков. Поставщиками продовольственного сырья и пищевых продуктов являются: ИП Карбанова Н.Г. (овощи), ООО «СТАН» (молочные продукты производства ООО «Молоко», г.Новоалександровск), ООО «Альфа-Т» (мясо, птица). Бракеражный журнал контроля качества поступающей продукции с проведением органолептической оценки заполняется ежедневно.

С целью профилактики паразитарных заболеваний проводится входной контроль за овощами, мясом, птицей, полуфабрикатами из мяса, рыбы. Мойка и обработка мяса, овощей, зелени, рыбы проводится в отдельных моечных ваннах под проточной водой, тепловая обработка достаточная.

Готовят на 370 человек, питание – 5-ти разовое. Режим питания, номенклатура постоянно действующих диет утверждается Советом по питанию. Установлены диеты: ОС (общая), ЖКД (щадящая), ДД (с пониженной калорийностью, для больных сахарным диабетом). Заказ продуктов производится согласно 14-ти дневному меню, утвержденному руководителем. В меню включают овощные блюда, ры-

бу, птицу, молочные продукты, масло сливочное в каши, компоты из сухофруктов. В штате пищеблока имеется специалист по диетпитанию. Ежемесячно проводится анализ расхода продуктов питания и выполнения натуральных норм в расчете на одного человека. За июнь 2018 год нормы питания на одного человека по основным группам продуктов выполнены на 100%. Проводится С-витаминизация аскорбиновой кислотой. Журнал С-витаминизации блюд заполняется.

Ежеквартально проводятся Советы по лечебному питанию с рассмотрением вопросов по итогам организации лечебного питания и работы пищеблоков.

Повторяемости блюд в течении 2-3 дней не отмечено. Сроки реализации готовых блюд соблюдаются, остатков пищи с предыдущего дня не обнаружено. Поточность технологического процесса соблюдается, встречные потоки сырья и готовой продукции отсутствуют. Суточные пробы отбираются от каждой партии приготовленных блюд в промаркированные емкости с крышками, хранятся в отдельном холодильнике с термометром, при температуре + 3 град.С. в течение 48 часов. Посуда для хранения суточных проб кипятится, выделена специальная промаркированная емкость для кипячения. Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы с отметкой в бракеражном журнале.

Текущие уборки в цехах и помещениях пищеблока проводятся своевременно. График проведения санитарных дней имеется. Для уборки производственных, складских помещений выделен отдельный промаркированный инвентарь, хранится в специально отведенных местах. Инвентарь для уборки туалета имеет маркировку и хранится отдельно. Моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве, запас моющих и дезинфицирующих средств создан. Используется дезинфицирующее средство «формикс лайт». Инструкции по приготовлению рабочих растворов имеются. Дезинсекция и дератизация помещений проводятся по договору ежемесячно, насекомых, следов грызунов не обнаружено. Ведется журнал проведения генеральных уборок.

Производственный контроль организован, лабораторные исследования готовых продуктов по микробиологическим показателям, смывы с объектов внешней среды, калорийность готовых блюд проводятся ежеквартально. В течение 2017г.- 6 мес.2018г. блюд, смывов, калорийности готовых блюд, не соответствующих гигиеническим требованиям, не выявлено.

Количество работающих на пищеблоке - 15 человек. Личные медицинские книжки имеются, медицинские осмотры и гигиеническое обучение пройдены по графику. Журнал осмотров персонала на наличие гнойничковых заболеваний ведется. Условия для соблюдения личной гигиены созданы, мыло, полотенца имеются, санитарной одеждой обеспечены, хранение личной и санитарной одежды упорядочено.

20.07.2018г. с 11 часов до 15 часов (4 часа)

В ходе проверки проведен отбор проб готовых блюд: на калорийность и микробиологические показатели, пищевых продуктов на физико-химические показатели: птица отварная с соусом белым, гарнир - гречневая каша, кисель (на микробиологические показатели), суп картофельный с макаронами, птица отварная, каша гречневая, кабачки с помидорами, кисель (на калорийность), морковь, лук, капуста (на содержание нитратов).

По результатам лабораторных исследований ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае» каша гречневая, кисель, капуста свежая, лук репчатый, морковь свежая соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции» по микробиологическим и физико-химическим показателям, птица отварная не соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции» по микробиологическим показателям (обнаружена БГКП в 1,0 гр., гигиенический норматив – в 1,0гр.- не допускается), что подтверждается протоколом лабораторных исследований № 11115 от 25.07.2018г.

В проверочных листах имеются вопросы, на которые дан ответ « не распространяется», в связи с тем, что объекту не требуется уведомление в органы Роспотребнадзора о начале деятельности, объект не размещается в жилых зданиях (2.1, 2.2, 2.3, 3.11, 4.6) , на объекте не готовятся кремовые изделия, мягкое мороженое, отсутствует бортовое питание, не реализуется алкогольная и табачная продукция(5.3., 9.2, 9.6, 9.14).

Выявлено нарушение требований приложения 2, таблица 1, п.1,1 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции» по микробиологическим показателям, а именно: по результатам лабораторных исследований аккредитованного испытательного лабораторного центра ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае» исследованные пробы блюд (мясо птицы отварное с белым соусом) приготовленное 20.07.2018г., не соответствует тре-

бованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции»: обнаружены бактерии группы кишечной палочки в 1,0 гр продукта (гигиенический норматив – в 1,0 гр продукта БГКП не допускается в соответствии с приложением 2 таблицы 1,п.1.1. ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции»), что подтверждается протоколом лабораторных исследований от 25.07.2018г. № 11115 ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае».

23.07.2018 с 12 часов до 15 часов (3 часа)

Медицинская деятельность осуществляется на основании лицензии серии М № 021226 ЛО-26-01-003638 от 04 июля 2016 г., выдана бессрочно комитетом Ставропольском крае по пищевой и перерабатывающей промышленности, торговле и лицензированию.

При проверке на соответствие СП 3.1/3.21379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» проверена медицинская документация на предмет регистрации и учета инфекционных заболеваний. Журнал учета инфекционных заболеваний ф.№60/у ведется правильно, случаев инфекционных заболеваний в период с 2017 г. по июнь 2018 г. не зарегистрировано.

Прием поступающих в организацию осуществляется в приемном отделении, имеющем отдельный вход. Вход в приемное отделение оборудован приспособлениями для доступа маломобильных групп населения и пандусом для подъезда автомашин.

При поступлении пациенты осматриваются врачом организации, при необходимости проходят санитарную обработку и помещаются в палаты (мужскую или женскую) приемно-карантинного блока сроком на одну неделю для медицинского наблюдения в целях предупреждения заноса инфекции.

В палаты приемно-карантинного блока также помещают проживающих, отсутствующих в организации в течение 5 и более дней, на срок не менее одной недели.

При появлении признаков инфекционного заболевания в течение периода медицинского наблюдения пациенты переводятся в изолятор (для временного пребывания) до их госпитализации в инфекционный стационар.

Изолятор предназначен также для временного помещения (изоляции) лиц с признаками инфекционных заболеваний из числа проживающих в организации контингентов до их госпитализации в стационар. Он также имеет отдельный вход и отдельные боксированные палаты с санузлами.

При приеме в учреждение на каждого пациента заводится амбулаторная карта, куда вносятся результаты лабораторных исследований на группу возбудителей кишечных инфекций, яйца гельминтов, дифтерию, инфекций, передающихся половым путем, профилактических прививках и справка об отсутствии контактов с инфекционными больными по месту проживания.

При проверке на соответствие СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» установлено, что в медицинской организации имеется достаточный запас дезинфицирующих средств: «Форемикс- лайт (ЧАС)», «Форэкс-хлор дисолид» перекись водорода, кожный антисептик «Форисепт -софт».

Генеральная уборка режимных кабинетов проводится один раз в неделю, с применением 2 % раствора «Форимикс- лайт (ЧАС)». Даты проведения генеральной уборки фиксируются в специальных журналах.

Уборочного инвентаря достаточно, промаркирован, используется по назначению, условия хранения соблюдаются. Влажная уборка помещений проводится 2 раза в сутки с использованием допущенных моющих и дезинфицирующих средств.

Приготовление дезинфицирующих растворов осуществляется децентрализованно во всех структурных подразделениях учреждения. Для приготовления рабочих растворов дезинфицирующих средств имеются маркированные мерные емкости, спецодежда, средства индивидуальной защиты, персонал обучен правилам приготовления растворов, ведется учет приготовления растворов.

В соответствии с требованиями ОСТа 42-21-2-85 «Стерилизация и дезинфекция изделий медицинского назначения»; МУ-287-113 от 30.12.98 г. «Методические указания по дезинфекции, предстерилизационной очистке и стерилизации изделий медицинского назначения» при проведении медицинских манипуляций в основном используются изделия медицинского назначения однократного применения, который после использования обеззараживается в местах их образования.

Весь медицинский многоцветный инструментарий подвергается дезинфекции децентрализованно, в перевязочном кабинете осуществляется совмещенная предстерилизационная очистка и дезинфекция, в кабинете стоматолога, смотровая оториноларинголога и в физиокабинете проводится только

предварительная дезинфекция, следующие мероприятия по дезинфекции многоразового инструментария проводятся в ЦСО.

Одноразовый использованный медицинский материал и инструментарий: (ватные шарики, салфетки, перчатки, маски, и материал после использования дезинфицируются в различных промаркированных емкостях в 2% растворе «Форемикс-лайт (ЧАС)» с экспозицией 10 мин.

Иглы одноразовых шприцов утилизируются в специальных одноразовых контейнерах для игл, который меняется один раз в 72 часа.

При проведении медицинских манипуляций персонал работает в одноразовых перчатках, которые меняются после каждого пациента. Во всех режимных кабинетах в процессе работы для мытья рук используют жидкое мыло и антисептики «Фориклин -софт» и «Форисепт -софт». Алгоритм обработки рук имеется в каждом режимном подразделении. Для работы с жидким мылом и кожным антисептиком используются дозаторы, разовые бумажные полотенца.

Все манипуляции больным, связанные с контактом с ПБА проводятся в средствах индивидуальной защиты – перчатках, масках, фартуке, защитных очках.

Самоконтроль качества предстерилизационной очистки проводится в ЦСО с использованием азопирамной и фенолфталеиновой проб, данные контроля регистрируются в «Журнале учета качества предстерилизационной обработки» ф. № 366/у.

В ЦСО осуществляется стерилизация многоразового медицинского инструментария и мягкого материала. ЦСО состоит из 2-х помещений в которых установлены воздушный стерилизатор ГП – 80 – ПЗ и паровой стерилизатор ВК – 75-01, а также дистиллятор. Ведётся журнал стерилизации установленной формы 257/у. Контроль стерилизации осуществляется термовременными индикаторами стеритестами 132/20-02 и медтестами 132/20, 180/60, срок годности достаточный.

Стерилизация медицинских изделий осуществляется в биксах или в упаковке из крафт бумаги с термовременными индикаторами производства «Винар», «Клинипак». На всех упаковках имеется маркировка даты стерилизации. Сотрудники имеют доступ к работе с автоклавами.

Стоматологические зеркала в кабинете стоматолога стерилизуются в растворе 6% перекиси водорода с экспозицией 6 часов. Затем отмываются стерильной водой и хранятся в ультрафиолетовой камере «Ультралайт». Обработка «Ультралайта» проводится 1 раз в неделю в соответствии с инструкцией по применению.

По выполнению требований СП 3.1.5.2826-10 «Профилактика ВИЧ-инфекции» во всех кабинетах, где осуществляется работа с биоматериалом, имеются аптечки для оказания экстренной медицинской помощи при биоавариях, укомплектованы всем необходимым перечнем, заведены журналы регистрации биологических аварий по установленной форме (прошиты, пронумерованы). При опросе сотрудников, во всех подразделениях, по оказанию экстренной помощи знания достаточные. Средствами индивидуальной защиты медперсонал обеспечен в полном объеме.

По выполнению СП 3.4.2318-08 «Санитарная охрана территории», МУ 3.4.2552-2009 и МУ 3.4.1030-01 «Организация и проведение первичных противоэпидемических мероприятий в случаях выявления больного подозрительного на заболевание карантинными инфекциями...» в учреждении на случай выявления больного с подозрением на ООИ имеются 5 противочумных костюмов (1тип, 4 тип).

В соответствии с требованиями СП 3.1.2.1319-03 «Профилактика гриппа» персонал учреждения обеспечен одноразовыми масками. В целях подготовки к эпидсезону 2017-2018гг. иммунизировано 193 сотрудника учреждения.

Иммунизация персонала учреждения планируется и проводится ГБУЗ СК «Городской клинической поликлиника № 5». В учреждении работает 198 человек, в соответствии с требованиями СП 3.1.2.1108-02 «Профилактика дифтерии» в I квартале 2018г. были по плану привиты 23 сотрудника, таким образом, все 198 сотрудников привиты против дифтерии (100,0%).

По выполнению требований СП 3.1.2.1176-02 «Профилактика кори, краснухи и эпидпаротита» иммунизации против кори подлежит 145 человек, из них привито 145 (100,0%), иммунизации против краснухи по возрасту подлежит 4 человека, из них привито 3 (75%), 1 включен в план на 2018 – 2019 гг.

СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»; СП 3.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»: количество работников до 55 лет, подлежащих иммунизации против гепатита «В» - 145 человек, привито 145 человек (100 %). К группе риска, имеющих непосредственный контакт с кровью, выделениями пациентов и

подлежат обязательной вакцинации против вирусного гепатита «В» и ежегодному обследованию на а-НСV - относятся 6 сотрудников – все иммунизированы против гепатита В.
На момент проверки охват ФЛГ обследованием сотрудников составил 100 %.

По запросу в ГБУЗ СК «ГКП № 5», которое проводит медицинское обслуживание лиц содержащихся в учреждении и их иммунизацию, на 02.07.2018г. состоял на учете 361 человек. Иммунизировано против дифтерии 336 человек (93%), 25 человек не привиты по причинам: (9 отказов, 2 медицинских отвода, 14 человек внесены в план (вновь прибывшие)). Иммунизации против ВГВ подлежат по возрасту 39 человек, имеют законченную вакцинацию 16 человек (41%), оформлен 1 отказ, 1 медицинский отвод, 21 человек запланирован. Иммунизации против кори по возрасту подлежат 11 человек, ревакцинировано 5 (45%), 6 человек запланированы на ревакцинацию на 2019 г.

Отделение	че- ло- век	АДС-М			ВГВ			корь			краснуха		
		RV	%	не прив., м/о, отказы	под- ле- жит	V ₃	%	под- ле- жит	RV	%	под- ле- жит	V	%
«Милосердие -1»	34	25		9	11	1		5	1		-		
«Милосердие-2»	46	43		3	3	-		-			-		
Отделение социальной адаптации	106	106		-	19	15		4	4		-	-	-
Геронтологическое отделение	101	99		2	-			-			-		
Геронто-психиатрическое отделение	45	35		10	6	-		2					
Оздоровительное отделение	29	28		1	-			-			-		
Всего	361	336	93%	25	39	16	41%	11	5	45%	-		

27.07.2018г. с 14 часов до 16 часов (2 часа)

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий, разработана в соответствии с требованиями СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» и утверждена главным врачом организации.

Производственный контроль включает:

- наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний;
- организацию медицинских осмотров персонала;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность используемой продукции;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- визуальный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений, в том числе по вопросам обращения медицинских отходов.

Осуществление производственного контроля, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний организовано в полном объеме согласно программы. В ходе анализа представленных протоколов лабораторно-инструментальных исследований и измерений, проведенных за 2017- 2018 год, не соответствующих не установлено.

Выявлено несоблюдение СП 2.1.2.3358-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания" по следующим пунктам:

п. 3.5. – в части спальных комнат, не предназначенных для лиц, страдающих психическими расстройствами, расположено по 4 человека вместо предусмотренных правилами 1-3 человек.

п. 5.5. в помещениях медицинского назначения допущено несоблюдение СанПиН 2.1.3.2630-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность" (п.1.7 главы 1- в рамках производственного контроля за соблюдением санитарно-гигиенического режима не проводится контроль за хранением изделий медицинского назначения (подгузников для взрослых), так как допускается их хранение во вторичной упаковке без поддонов на полу в подсобном помещении; п. 15.1 главы 1 - у медицинского персонала в рамках периодического осмотра нарушена кратность исследования мазка из носа и зева на наличие патогенного стафилококка 1 раз в 6 месяцев в соответствии с п.17 приложения 2 Приказа Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 N 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»; п. 7.8- светильники общего освещения на потолках в помещениях медицинских постов отделения милосердия не имеют закрытых (сплошных) рассеивателей; п. п.2.5, 2.10 главы 2 - не проводится эффективная дезинфекция способом протирания термометров после контакта с кожей пациентов, т.к. для протирания используется одноразовые салфетки, которые согласно инструкции по применению должны применяться только для дезинфекции кожных покровов и перчаток)

В организации предусмотрено оказание парикмахерских услуг как в помещении парикмахерской, так и непосредственно в отделениях. При оказании лицам пожилого возраста, лицам с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам парикмахерских услуг требования СанПиН 2.1.2.2631-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы организаций коммунально-бытового назначения, оказывающих парикмахерские и косметические услуги» соблюдаются.

▪ **выявлены нарушения обязательных требований (с указанием положений (нормативных) правовых актов):**

СП 2.1.2.3358-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания":

п. 5.5. в помещениях медицинского назначения допущено несоблюдение СанПиН 2.1.3.2630-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность" (п.1.7 главы 1- в рамках производственного контроля за соблюдением санитарно-гигиенического режима не проводится контроль за хранением изделий медицинского назначения (подгузников для взрослых), так как допускается их хранение во вторичной упаковке без поддонов на полу в подсобном помещении; п. 15.1 главы 1 - у медицинского персонала в рамках периодического осмотра нарушена кратность исследования мазка из носа и зева на наличие патогенного стафилококка 1 раз в 6 месяцев в соответствии с п.17 приложения 2 Приказа Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 N 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» ; п. 7.8- светильники общего освещения на потолках в помещениях медицинских постов отделения милосердия не имеют закрытых (сплошных) рассеивателей; п. п.2.5, 2.10 главы 2 - не проводится эффективная дезинфекция способом протирания термометров после контакта с кожей пациентов, т.к. для протирания используется одноразовые салфетки, которые согласно инструкции по применению должны применяться только для дезинфекции кожных покровов и перчаток)

Ответственность по ст. 6.3. КоАП РФ возлагается на ГБУСОН "Ставропольский краевой геронтологический центр"

приложения 2, таблица 1, п.1.1 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции»:

по результатам лабораторных исследований аккредитованного испытательного лабораторного центра ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае» исследованные пробы блюд (мясо птицы отварное с белым соусом) приготовленное 20.07.2018г., не соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции»: обнаружены бактерии группы кишечной палочки в 1,0 гр. продукта (гигиенический норматив – в 1,0 гр. продукта БГКП не допускается в соответствии с приложением 2 таблицы 1,п.1.1. ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции»), что подтверждается протоколом лабораторных исследований от 25.07.2018г. № 11115 ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае».

Ответственный за нарушение – повар ГБУСОН «Ставропольский краевой геронтологический центр» Серякова Н.Г. (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) (с указанием реквизитов выданных предписаний):

■ нарушений не выявлено по следующим нормативно-правовым актам:

Федеральный закон от 04.05.2011 г. № 99-ФЗ «О лицензировании отдельных видов деятельности»; Федеральный закон от 17.09.1998 г № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»; Федеральный закон от 06.06.01 г № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации; Федеральный закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ « Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»; Федеральный закон от 24.06.1998г. № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления», Федеральный закон от 22.11.1995г. №171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции», Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на табачную продукцию» (ТР ТС 035/2014), Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 017/2011 "О безопасности продукции легкой промышленности", Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 019/2011 «О безопасности средств индивидуальной защиты», ТР ТС 007/2011. «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» от 23.09.2011г. № 797, ТР ТС 004/2011. «О безопасности низковольтного оборудования» от 16.08.2011 № 768, Постановление Правительства Российской Федерации от 03 сентября 2010г. № 681 «Правила обращения с отходами производства и потребления в части осветительных устройств, электрических ламп, ненадлежащие сбор, накопление, использование, обезвреживание, транспортирование и размещение которых может повлечь причинение вреда жизни, здоровью граждан, вреда животным, растениям и окружающей среде», СП 1.1.1058-01 «Организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами», СанПиН 2.1.2.2646-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы прачечных», СанПиН 2.1.2.2631-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы организаций коммунально-бытового назначения, оказывающих парикмахерские и косметические услуги», СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней», СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»; СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности», СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза», СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»; СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»; СП 3.1.3112-13 «Профилактика вирусного гепатита С»; СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»; СП 3.1.2952 -11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»; СП 3.1.2.3162-14 «Профилактика коклюша»; СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка», СП 3.1.5.2826-10 «Профилактика ВИЧ-инфекции»; СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»; СП 3.1.1.2521-09 «Профилактика холеры. Общие требования к эпидемиологическому надзору за холерой на территории РФ»; СП 3.4.2318-08 «Санитарная охрана территории», СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза», СП 3.1.2.3116-13 «Профилактика внебольничных пневмоний», СП 3.1.7.3148-13 «Профилактика Крымской геморрагической лихорадки», СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза», СП 3.1.3310-15 «Профилактика инфекций передающихся иксодовыми клещами», СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»; СП 3.1.2.3149-13 "Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции", СП 3.1.1.3473-17 «Профилактика брюшного тифа и паратифов», СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней», СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респиратор-

ных вирусных инфекций», СП 3.3.2.3332-16 «Условия транспортирования и хранения иммунобиологических лекарственных препаратов», СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и производственного сырья», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»; СП от 31.07.1991 № 58-04 «Устройство и эксплуатация лазеров», СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение», СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»; СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»; СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах», СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий», 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»

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

(подпись проверяющего)

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

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

(подпись проверяющего)

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

Прилагаемые документы: протокол об административном правонарушении, предписание об устранении выявленных нарушений, протоколы отбора проб, результаты лабораторных исследований

Подписи лиц, проводивших проверку:

заместитель начальника отдела санитарного надзора Иванова Л.А.

главный специалист-эксперт отдела санитарного надзора Ковалева Е.Л.

главный специалист-эксперт отдела санитарного надзора Булина Л.В.

главный специалист-эксперт отдела защиты прав потребителей Ремескова Л.Г.

ведущий специалист-эксперт отдела эпидемиологического надзора

и санитарной охраны территории Межлумян Н.А.

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

И.о. директора Копылов Федор Васильевич

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

«27» июля 2018 г.

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку)