

(Типовая форма акта
выездной проверки)

30.03.2023г. № 25230041000103493163 / 2023051288

Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о выездной проверке в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий

ссылка на карточку мероприятия в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий:



QR-код, обеспечивающий переход на страницу в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», содержащую запись единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий о профилактическом мероприятии, контрольном (надзорном) мероприятии в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, в рамках которого составлен соответствующий документ



УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО ПРИМОРСКОМУ КРАЮ

ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ УПРАВЛЕНИЯ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ
ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ПО ПРИМОРСКОМУ КРАЮ В Г. АРСЕНЬЕВЕ

г. Арсеньев, ул.Щербакова, д.35

(наименование контрольного (надзорного) органа)

от "14» апреля 2023 г. с 8-30 мин до 14-00мин.№15/1

(дата и время составления акта)

территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Приморскому краю в г.Арсеньеве
692342, Приморский край, г. Арсеньев, ул. Щербакова, 35, каб. №9

(место составления акта)

Акт выездной проверки

(плановой/внеплановой)

1.Выездная проверка проведена в соответствии с решением о проведении внеплановой выездной проверки № 15 от 30.03.2023г. (мероприятие по контролю №25230041000103493163 / 2023051288

(указывается ссылка на решение уполномоченного должностного лица контрольного (надзорного) органа о проведении выездной проверки, учетный номер выездной проверки в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий).

2.Выездная проверка проведена в рамках федерального государственного контроля (надзора) (организация и проведение внеплановой проверки деятельности юридических лиц,

индивидуальных предпринимателей и граждан по выполнению требований санитарного законодательства, законов и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующих отношения в области защиты прав потребителей, и соблюдения правил продажи отдельных предусмотренных законодательством видов товаров, выполнения работ, оказания услуг»: реестровый номер: 313122070.

(наименование вида государственного контроля (надзора), вида муниципального контроля в соответствии с единым реестром видов федерального государственного контроля (надзора), регионального государственного контроля (надзора), муниципального контроля)

3. Выездная проверка проведена:

- Коростелёвой Татьяной Николаевной – врио начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Приморскому краю в г. Арсеньеве.
- 2) Зацаренко Еленой Феликсовной – главным специалистом-экспертом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Приморскому краю в г. Арсеньеве;

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности инспектора (инспекторов, в том числе руководителя группы инспекторов), уполномоченного (уполномоченных) на проведение выездной проверки. При замене инспектора (инспекторов) после принятия решения о проведении выездной проверки, такой инспектор (инспекторы) указывается (указываются), если его (их) замена была проведена после начала выездной проверки)

4. К проведению выездной проверки были привлечены:

- специалисты Уссурийского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае»: и.о. заместителя главного врача Уссурийского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае» Усманов Михаил Александрович, лаборант Плеханова Вера Ивановна, лаборант Житникова Валентина Владимировна, фельдшер-лаборант Мотыляк Анна Александровна, инженер по ООС Богданов Иван Иванович, врач СГЛИ Люлькова Наталья Викторовна,
- специалисты Арсеньевского отдела Уссурийского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае»: заведующий МБЛ, врач-бактериолог, заместитель руководителя ИЛЦ Егорова Анна Дмитриевна, фельдшер-лаборант Перфильева Ксения Валерьевна, врач-эпидемиолог Фомина Полина Викторовна, помощник врача по общей гигиене Ростовцева Наталья Анатольевна, техник Меранюк Владислав Валерьевич

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии) должности специалистов);

эксперты (экспертные организации):

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае» г. Владивосток. юридический адрес: Приморский край, г. Владивосток, ул. Уткинская, д. 36, аттестат аккредитации ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае» № RA.RU.710091 от 26.08.2015, срок действия – бессрочно, аттестат аккредитации испытательного лабораторного центра ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае» № RA.RU.21ДВ01 от 07.10.2015, срок действия - бессрочно, выдан Федеральной службой по аккредитации.

Уссурийский филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае», 692525, Приморский край, Уссурийск, ул. Комсомольская, д. 40; аттестат аккредитации испытательного лабораторного центра Уссурийского Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае» № РОССТУ.0001.511004 от 20.03.2014г., срок действия - бессрочно, выдан Федеральной службой по аккредитации.

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии) должности экспертов, с указанием сведений о статусе эксперта в реестре экспертов контрольного (надзорного) органа или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, вылавшего свидетельство об аккредитации)

5. Выездная проверка проведена в отношении: **юридического лица Краевого государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Арсеньевский психоневрологический интернат» (КГБУСО «Арсеньевский ПНИ» (ИНН 2501019158; ОГРН 1172536028675), юридический адрес: 692343, Приморский край, г. Арсеньев, ул. Сазыкина, д.8.**

(указывается объект контроля, в отношении которого проведена выездная проверка).

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению): место фактического осуществления деятельности: 692343, Приморский край, г. Арсеньев, ул. Сазыкина, д.8

(указываются адреса (местоположение) места осуществления контролируемым лицом деятельности или места нахождения иных объектов контроля, в отношении которых была проведена выездная проверка)

7. Контролируемые лица: юридическое лицо – **Краевое государственное бюджетное учреждение социального обслуживания «Арсеньевский психоневрологический интернат» (КГБУСО «Арсеньевский ПНИ) (ИНН 2501019158; ОГРН 1172536028675), юридический адрес: 692343, Приморский край, г. Арсеньев, ул. Сазыкина, д.8., место фактического осуществления деятельности: 692343, Приморский край, г. Арсеньев, ул. Сазыкина, д.8**

(указываются фамилия, имя, отчество (при наличии) гражданина или наименование организации, их индивидуальные номера налогоплательщика, адрес организации (ее филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), ответственных за соответствие обязательным требованиям объекта контроля, в отношении которого проведена выездная проверка)

8. Выездная проверка проведена в следующие сроки:

с «03» апреля 2023 г., 10 час.00мин.

по «14» апреля 2023 г., 14 час. 00 мин.

(указываются дата и время фактического начала выездной проверки, а также дата и время фактического окончания выездной проверки, при необходимости указывается часовой пояс)

проведение выездной проверки приостанавливалось в связи с: проведение выездной проверки не приостанавливалось.

(указывается основание для приостановления проведения выездной проверки, дата и время начала, а также дата и время окончания срока приостановления проведения выездной проверки)

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил: 2 рабочий дня /4 час 20 минут

(указывается срок (рабочие дни, часы, минуты), в пределах которого осуществлялось непосредственное взаимодействие с контролируемым лицом по инициативе контролируемого лица)

9. При проведении выездной проверки совершены следующие контрольные (надзорные) действия:

1) осмотр территорий, помещений, производственных и иных объектов, и иных предметов, документов

(указывается первое фактически совершенное контрольное (надзорное) действие: 1) осмотр; 2) досмотр; 3) опрос; 4) получение письменных объяснений; 5) истребование документов; 6) отбор проб (образцов); 7) инструментальное обследование; 8) испытание; 9) экспертиза; 10) эксперимент).

в следующие сроки:

с «03» апреля 2023 г., 10 час.00мин.

по «03» апреля 2023 г., 13 час. 00 мин.

с «04» апреля 2023 г., 10 час.50мин.

по «04» апреля 2023 г., 12 час. 10 мин.

по месту: 692343, Приморский край, г. Арсеньев, ул. Сазыкина, д.8

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий);

по результатам которого составлены: протокол осмотра от 03.04.2022г., от 04.04.2023г.

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

2) истребование документов: «03» апреля 2023 г.,

3) отбор проб (образцов):

в следующие сроки:

с «03» апреля 2023 г., 10 час.00мин.

по «03» апреля 2023 г., 13 час. 00 мин.

по месту фактического осуществления деятельности: 692343, Приморский край, г. Арсеньев, ул. Сазыкина, д.8

По результатам которого составлены:

- протокол отбора воды №52 от 03.04.2023г. ; протокол отбора смывов с объектов окружающей среды №54 от 03.04.2023г.; протокол отбора дезинфицирующих средств, растворов №53 от 03.04.2023г.); протокол отбора проб продовольственного сырья, пищевых продуктов № 55 от 03.04.2023г.

4) инструментальное обследование:

в следующие сроки:

с «03» апреля 2023 г., 10 час.00мин.

по «03» апреля 2023 г., 13 час. 00 мин.

по месту фактического осуществления деятельности: 692343, Приморский край, г. Арсеньев, ул. Сазыкина, д.8.

По результатам которого составлены: протокол осмотра от 03.04.2023г.

5) испытание:

с «03» апреля 2023 г., 10 час.00мин.

по «11» апреля 2023 г., 16 час. 30 мин.

по месту: - Уссурийский филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае»: Приморский край, г. Уссурийск, ул. Комсомольская, 40;

- Арсеньевский отдел Уссурийского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае»: Приморский край, г. Арсеньев, ул. Садовая, 3а

по результатам которого составлены: протоколы испытаний № 25-09-08/04103-01-23, № 25-09-08/04114-01-23 от 06.04.2023г.; №25-09-08/04080-01-23, 25-09-08/04111-01-23, 25-09-08/04106-01-23, 25-09-08/04099-01-23 от 06.04.2023г.; № 25-09-08/04108-01-23 от 06.04.2023г.; № 25-09-08/04102-01-23 от 06.04.2023г.; № 25-09-08/04069-23, 25-09-08/04069-23.В, 25-09-08/04076, 25-09-08/04076-23,В, 25-09-08/04077-23, 25-09-08/04077.В, 25-09-08/04078-23, 25-09-08/04078-23.В от 05.04.2023г.; № 25-09-08/04059-23, 25-09-08/04061-23, 25-09-08/04057-23, 25-09-08/04058-23 от 06.04.2023г.; № 25-09-08/04116-23, 25-09-08/04117 от 07.04.2023г ; № 25-09-08/04119-23 от 07.04.2023г. № 25-09-08/04065-23, 25-09-08/04064 от 07.04.2023г.; № 25-09/15031-23 от 11.04.2023г. № 25-09-08/04120-23 от 10.04.2023г.; № 25-09-08/04121-23 от 07.04.2023г.; № 25-09-08/04148-23 от 11.04.2023г.; № 25-09-08/04174-23 от 11.04.2023г. ;№ 25-09-08/04130-23, 25-09-08/04130.В -23 от 11.04.2023г.; № 93-ФА/01 от 06.04.2023г..

б) экспертизы:

- по результатам оценки результатов лабораторных испытаний (исследований) отобранных образцов (проб), проведенных лабораторно-инструментальных измерений:

в следующие сроки:

с «03» апреля 2023 г., 10 час.00мин.

по «12» апреля 2023 г., 16 час. 30 мин

по месту: Арсеньевский отдел Уссурийского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае»: Приморский край, г. Арсеньев, ул. Ломоносова, 11

составлены: экспертные заключения о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы №48 от 12.04.2023г.; №61 от 12.04.2023г.; №49 от 12.04.2023г.;

7) рассмотрение документов, представленных хозяйствующим субъектом для достижения целей и задач проведения плановой выездной проверки:

с «03» апреля 2023 г., 14 час.00мин.

по «14» апреля 2023 г., 14 час. 00 мин.

по месту: Приморский край, г. Арсеньев, ул.Щербакова, д.35.

10 При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения:

Представлены следующие документы:

1. Копия документа (приказ, решение), подтверждающий полномочия законного представителя

юридического лица;

2) заверенная копия Устава юридического лица;

3) документ, подтверждающий правомочность размещения объекта по адресу: 692343, Приморский край, г. Арсеньев, ул. Сазыкина, д.8;

3. Документы, подтверждающие организацию водопотребления и водоотведения; документы по организации сбора, хранения и вывоза твердых (жидких) коммунальных отходов; сбора, хранения и вывоза (утилизации) ртутьсодержащих ламп;

4. Документы по организации питания: меню, технические документы, в соответствии с которыми изготавливается и может быть идентифицирована вырабатываемая продукция (техничко-технологические карты, технологические инструкции и др.);

5. Документы, подтверждающие организацию и проведение производственного контроля, в том числе договор на проведение лабораторных исследований (испытаний) с аккредитованной лабораторией, результаты лабораторных исследований, испытаний, измерений за 2022г., текущий период 2023г.; формы учета и отчетности, установленные действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

6. Формы учетной документации пищеблока («Журнал бракеража готовой пищевой продукции», «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции», «Ведомость контроля за рационом питания», «Гигиенический журнал (сотрудники)», документы, подтверждающие проведение витаминизации блюд и др.);

7. Информация установленная изготовителем о пищевых продуктах, продовольственном пищевом сырье, бутилированной (расфасованной в емкости) питьевой воде и их изготовителе, используемых для организации питания (маркировочные ярлыки или их копии, либо листки-вкладыши, либо этикетки изготовителя, документы); товарно-сопроводительная документация, обеспечивающая прослеживаемость, качество и безопасность используемых для организации питания пищевых продуктов и продовольственного пищевого сырья, поступающих на предприятие;

8. Документы по организации, проведению и оценке эффективности дезинсекционных, дератизационных и дезинфекционных мероприятий, в том числе: договоры на проведение дератизации, дезинфекции, дезинсекции, акты обследования объекта, акты выполненных работ, акт по оценке эффективности выполненных работ и др.; документы, подтверждающие проведение плановых обследований на заселенность членистоногими (заверенные копии);

9. Документы, подтверждающие организацию и проведение:

- предварительных и периодических медицинских осмотров,
- вакцинации в соответствии с национальным календарем профилактических прививок и в соответствии с календарем профилактических прививок по эпидемическим показаниям,
- гигиенической подготовки и аттестации,
- договор с медицинской организацией, любой формы собственности, имеющей право на проведение предварительных и периодических медицинских осмотров, личные медицинские книжки сотрудников, согласно списку сотрудников,

11. Документы по организации и проведению дезинфекционных мероприятий, в том числе: документы, подтверждающие безопасность антисептических и дезинфицирующих средств, используемых в учреждении, инструкции по применению (методические указания) на используемые дезинфицирующие средства и антисептики для обработки рук; документы на бактерицидные рециркуляторы (обеззараживатели воздуха); документы, подтверждающие фактическое проведение мероприятий направленных на профилактику распространения новой коронавирусной инфекции и гриппа,

12. Перечень поставщиков, осуществляющих поставку организатору питания продовольственного сырья, пищевых продуктов и бутилированной (расфасованной в емкости) питьевой воды.

(указываются рассмотренные при проведении выездной проверки документы и сведения, в том числе: 1) находившиеся в распоряжении контрольного (надзорного) органа); 2) представленные контролируемым лицом; 3) полученные посредством межведомственного взаимодействия, 4) иные (указать источник).

11. По результатам выездной проверки установлено:

При проведении проверки присутствовали: директор Краевого государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Арсеньевский психоневрологический интернат» (КГБУСО «Арсеньевский ПНИ) Егорова Ольга Александровна (выписка из приказа №379 от 27.07.2022г.), выписка из Единого государственного реестра юридических лиц КГБУСО «Арсеньевский ПНИ.

Объект: Краевое государственное бюджетное учреждение социального обслуживания «Арсеньевский психоневрологический интернат» (КГБУСО «Арсеньевский ПНИ) (ИНН 2501019158; ОГРН 1172536028675), юридический адрес: 692343, Приморский край, г. Арсеньев, ул. Сазыкина, д.8., место фактического осуществления деятельности: 692343, Приморский край, г. Арсеньев, ул. Сазыкина, д.8

Тип учреждения – социальное учреждение.

Вид учреждения – психоневрологический интернат

ОКВЭД: 87.90 Деятельность по уходу с обеспечением проживания прочая

Устав учреждения: имеется. Утвержден распоряжением Министерством имущественных и земельных отношений Приморского края №20-ри от 13.01.2023г.

Руководитель: директор Егорова Ольга Александровна (выписка из приказа №379 от 27.07.2022г.)

Отделение в г. Арсеньеве расположено в отдельно стоящем 2-х этажном, кирпичном здании. Расположено в зеленой зоне, отдалено от основных магистральных путей. Промышленные предприятия отсутствуют. Территория участка благоустроена, озеленена, огорожена, устроены подъездные пути с твердым покрытием. На территории КГБУ СО «Арсеньевский ПНИ» выделены и благоустроены зоны для отдыха и хозяйственно-бытовой деятельности, физкультурно-оздоровительных занятий.

На территории хозяйственно-бытовой деятельности имеется гараж, прачка, место для сушки белья, оборудована огороженная с трех сторон площадка с твердым покрытием на ней установлены 3 мусоросборочных контейнера с крышками. Расстояние от мусоросборников до здания не менее 20 метров.

Территория имеет наружное электрическое освещение.

Проектная мощность учреждения всего на 110 коек, в отделении г. Арсеньева на 70 коек. На момент проверки в учреждении 69 человек мужчин.

Учреждение КГБУ СО «Арсеньевский ПНИ» предоставляет социальные услуги в стационарной форме по проживанию и социальному обслуживанию граждан в возрасте мужчин от 60 лет, инвалидов (старше 18 лет) страдающими хроническими психическими заболеваниями и нуждающихся в постоянном постороннем уходе.

Арсеньевское КГБУ СО «Арсеньевский ПНИ» организованы по типу жилых групп, куда входят: жилые комнаты (спальни) и места общего пользования (душевые, санитарные узлы) столовая и рекреационные зоны (места отдыха), которые связаны через коридор.

В состав помещений входят:

- для приема лиц, страдающих хроническими психическими заболеваниями и нуждающихся в постоянном постороннем уходе на 1 этаже размещено приемно-карантинное отделение с изолятором на 2 койки для медицинского наблюдения в целях выявления наличия или отсутствия инфекционных заболеваний на период 7 дней. Приемное отделение оборудовано отдельным входом. Приемно-карантинное отделение состоит из изолятора, состоящего из 2-х комнат на 1 койку. санитарного узла с душевой, процедурного кабинета. Палаты изолятора отделяются от остальных помещений для оказания медицинской помощи шлюзом. Площадь палат по 6 кв.м. Медицинский кабинет размещается рядом с палатами изолятора и имеет отдельный вход из

коридора. В составе приемно-карантинного отделения оборудовано помещение для раздачи пищи и обработки посуды. Палаты изолятора оборудованы бактерицидными лампами -для проживания лиц, страдающих хроническими психическими заболеваниями и нуждающихся в постоянном постороннем уходе в учреждении предусмотрено 17 комнат (спален) на 2-м этаже. Для колясочников на 1 этаже размещена палата на 6 чел. с отдельным санитарным узлом. Жилые помещения (спальни) рассчитаны: 2 комнаты по 7 человек, 1 комната по 5 чел., 1 по 3 чел., 5 комнат по 2чел., 8 комнат по 4 чел.

Спальни оборудованы кроватями, стульями, тумбочками, шкафами для хранения домашней одежды, белья, обуви.

Каждый проживающий обеспечен постельными принадлежностями, постельным бельем и полотенцами (для лица, ног, банное). Количество отделений в шкафах соответствует количеству спальных мест в комнате. Количество кроватей, тумбочек и стульев соответствует количеству проживающих. В жилых помещениях используются оборудование и мебель, покрытие которых обеспечивает возможность проведения влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В спальнях используется мягкая мебель, обработка мебели предусматривает её выбивание и протирание. Для мягкой мебели используются съемные чехлы (не менее 2 комплектов) с обязательной стиркой их по мере загрязнения.

Постельные принадлежности подвергаются дезинфекционной обработке по мере загрязнения или смерти методом протирания дезинфекционными препаратами с экспозицией, все матрацы обеспечены чехлами, изготовленными из материалов, устойчивых к дезинфекционной обработке. Подушки и одеяла подвергаются обработке и стирки.

На втором этаже размещено 2 туалета (по 4 унитаза, 5 раковин) и душевая (2 душевых кабинки, 1 ванна и 1 унитаз с раковиной).

В учреждении для мытья проживающих используется 4 душевых установки (2 душевые кабины и 2 ванны. В ваннах имеются резиновые коврики с ребристой поверхностью.

Для хранения уборочного инвентаря предусмотрены отдельные шкафы.

В составе помещений медицинского назначения оборудован кабинет приема врача, процедурный кабинет, перевязочный, пост медицинской сестры. Имеется кабинет врача специалиста. Помещения медицинского назначения оборудованы и эксплуатируются в соответствии с требованиями СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг"

Из помещений оборудованы кабинет директора; заместителя директора, главного бухгалтера, канцелярия, бухгалтерия, сестринская комната, пищеблок, столовая.

Данный набор помещений и их площади соответствует набору помещений в соответствии с требованиями СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг"

Внутренняя отделка помещений учреждения Стены помещения окрашены краской, имеют гладкую поверхность без щелей, потолок окрашен водоземлемой краской, пол – линолеум. Потолки, стены и полы помещений без нарушения целостности, признаков поражения грибком, имеющие отделку, допускающую уборку влажным способом с использованием моющих и дезинфицирующих средств. В функциональных помещениях, подвергающихся влажной текущей дезинфекции стены отделаны глазурованной плиткой. Внутренняя отделка соответствует функциональному назначению помещения, позволяет проводить уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Инженерно-техническое обеспечение помещений централизованное:

Водоснабжение централизованное холодное и горячее организовано с ООО «Водоканал

«Арсеньев» по договору №69 от 18.02.2023г. Манипуляционная медицинский кабинета оборудована двухсекционной раковиной для обработки рук и мединструментов. Ванные и санитарные комнаты оборудованы электроводонагревателями. Медицинский кабинет оборудован альтернативным горячим водоснабжением. Для обработки рук имеется жидкое мыло в диспенсерах, антисептики, бумажные одноразовые полотенца для рук.

Отопление водяное организовано по договору с КГУП «Примтеплоэнерго», батареи радиаторного типа

- Канализование централизованное в общегородскую сеть по договору на водоотведение с ООО «Водосток» № 469/С (водоотведение) от 18.02.2023г.
- Вентиляция естественная через оконные фрамуги, для обеспечения нормативных показателей микроклимата в кабинетах врачей установлено кондиционирование воздуха с применением Сплит-систем. Очистка, обслуживание и дезинфекция фильтров и камер Сплит-систем в кабинетах, административных и вспомогательных помещениях проводится специализированной организацией в соответствии с технической документацией производителя, очистка фильтров, обработка проведены 20.03.2023г. ИП Федотовой М.В. по договору.

Освещение комбинированное. Естественное через оконные проемы, искусственное представлено светодиодными лампами. для производственных помещений столовой, прачечной и душевых - с влагозащитной арматурой; в помещениях медицинского назначения - с закрытыми светильниками. Не используются в одном помещении одновременно в качестве источника общего освещения лампы разного типа.

Медицинское обслуживание: В КГБУ СО «Арсеньевский ПНИ» осуществляется первичная медицинская помощь, консультативная медицинская помощь, госпитализация нуждающихся в лечебно-профилактическое учреждение, диспансеризацию проживающих, организация диетического и рационального питания.

Каждый поступающий имеет медицинскую карту со сведениями о результатах обследования на туберкулез, результатах лабораторных исследований на группу возбудителей кишечных инфекций, яйца гельминтов, дифтерию, инфекций, передающихся половым путем, профилактических прививках и справку об отсутствии контактов с инфекционными больными по месту проживания в течение 21 дня до поступления в организацию социального обслуживания стационарного типа для исследований. Вновь поступающие лица, страдающие хроническими психическими заболеваниями осматриваются врачом психиатром, врачом терапевтом и после проведения комплекса гигиенических мероприятий помещаются в изолятор на период 7 дней для медицинского наблюдения в целях выявления наличия или отсутствия инфекционных заболеваний. Все поступающие осматриваются на наличие педикулеза и чесотки. В случае обнаружения лиц, пораженных педикулезом или чесоткой, проводится комплекс мероприятий по обеззараживанию. Из документации ведётся Журнал учета амбулаторных больных, Журнал консультации врачей, Журнал учета инфекционных заболеваний, Журнал наблюдения за контактными. Истории болезни проживающих хранятся в кабинете врача. Проживающих, состоящих на диспансерном учете в связи с заболеванием туберкулезом нет. Углубленный медицинский осмотр проживающих, лабораторные обследования проводятся ежегодно с привлечением врачей специалистов КГБУЗ «Арсеньевская ГБ».

Процедурный кабинет работает шприцами и системами однократного применения, м/и многократного применения. Дезинфекция, предстерилизационная очистка и стерилизация мед. инструментов осуществляется на рабочем месте согласно ОСТу 42-21-2-85., имеется стерилизатор, автоклав. Журнал стерилизации ведется по установленной форме.

Емкости для обработки м/и имеются, промаркированы. Стерильный материал хранится правильно. Сложной аппаратуры нет.

Противопедикулёзная укладка (ф-85) укомплектована в соответствии с приказом МЗ .342 «Об усилении мероприятий по профилактике и борьбе с педикулезом», имеются противопедикулёзные средства- бензилбензоат, черемичная вода.

. Пациенты осматриваются на педикулёз и чесотку и 1 раз в 7 дней, отметки об осмотре проставляются в журнале.

Утилизация отходов и спец. отходов (расчет числа отходов, их дезинфекция) - образуются отходы классов А, Б, Г; отходы класса Б, образующиеся в процедурном кабинете собираются в одноразовую мягкую упаковку (одноразовые пакеты) и твердые одноразовые контейнера для остерегающих мед.инструментов; пакеты закреплены внутри многоразовых емкостей, пакеты имеют цветовую маркировку(желтый цвет). Дезинфекция одноразового мед. инструментария проводится в манипуляционный химическим методом. Контейнера для отходов класса А и класса Б разные. Многоразовые емкости для спец. отходов после сбора и опорожнения подвергаются дезинфекции. Схема сбора и утилизации отходов разработана. Временное хранение мед.отходов класса Б осуществляется в специальном помещении, помещение (участок) оснащено и оборудовано в соответствии с требованиями СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», а именно оборудовано раковиной для рук, весами, холодильным оборудованием для хранения отходов класса Б. и отходов класса Г(металлическая туба), имеется вытяжная вентиляция.

Транспортирование и обезвреживание отходов класса Б проводится по договору № 2768/23 от 01.01.2023г. ООО «Золотарь» г.Владивосток ежемесячно, акты выполненных работ ежемесячно от 31.01.2023г. и 28.02.2023г. прилагаются); разработаны и представлены инструкция для обращения с мед. отходами, схема обращения с мед. отходами. Технологический журнал организации по сбору мед. Отходов ведётся, представлен для проверки.

Утилизация отходов класса Г осуществляется по договору на оказание услуг по сбору и транспортировке РСО № 051/2023 от 01.01.2023г. с ООО «Золотарь», представлен акт №868 от 31.01.2023г.); Утилизация медицинских отходов класса А (бытовые мед. отходы) проводится по Государственному (муниципальному) контракту на оказание услуг по обращению с ТБО, с КГУП «ПЭО» г. Владивосток, акты выполненных работ прилагаются, вывоз 3 раза в месяц.

Производственный лабораторный контроль:

Представлена Программа производственного контроля Краевого государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Арсеньевский психоневрологический интернат», утвержденного директором О.А.Егоровой 13.01.2023г. Программа производственного контроля откорректирована, график проведения лабораторных исследований разработан в соответствии с требованиями СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению; атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

Производственный лабораторный контроль проводится по договору на оказание услуг №0011 ПК от 17.01.2023г. с Уссурийским филиалом БУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по ПК» на проведение производственного контроля; представлен план график выполнения договорных услуг, протоколы лабораторных микробиологических исследований за 2022г и текущий период 2023г. Сроки и параметры обследований соответствуют Программе производственного контроля, протоколы лабораторных испытаний для проверки представлены.

Дератизационные мероприятия проводятся по договору на выполнение дератизационных и

дезинсекционных работ №917-Д от 16.01.2023г. с ООО «СЭС», акт выполненных работ ежеквартально. Дезинсекционные мероприятия проводятся по заявке Заказчика. Дератизационные мероприятия проведены 17.01.2023г. на площади 200 кв.м., обследование на заселенность членистоногими проведены 27.01.2023г., представлены акты проведения обследования на заселенность членистоногими представлены за ноябрь, август, апрель, февраль 2022г. Акарицидная обработка территории проведена в апреле 2022г.

В КГБУ СО «Арсеньевский ПНИ» не проводится ежемесячная оценка (обследование объекта с целью определения видового состава и численности грызунов, заселенности ими объектов, их санитарно-гигиенического состояния), при установленной нормативно-правовыми актами кратности - на объектах, имеющих особое эпидемиологическое значение, дератизация осуществляется по результатам ежемесячной оценки (отсутствуют документы, подтверждающие проведение ежемесячной оценки объекта (обследование объекта с целью определения видового состава и численности грызунов, заселенности ими объектов и территорий, их санитарно-гигиенического состояния проводится ежеквартально), что является нарушением требований ст. 11, ст. 29 Федерального Закона РФ от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 108, 109, 110 СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», п.2.12 СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг"

В КГБУ СО «Арсеньевский ПНИ» не проводятся плановые обследования на заселенность членистоногими, а именно: при установленной нормативно-правовыми актами кратности обследований на заселенность членистоногими не менее 2 раз в месяц, фактически обследования на заселенность членистоногими осуществляется по требованию Заказчика (документы, подтверждающие проведение обследования на заселенность членистоногими представлены за январь 2023г. ; ноябрь, август, апрель, февраль 2022г.), что является нарушением ст. 11, ст. 29 Федерального Закона РФ от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 98, п. 99, п. 101 СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" п.2.12 СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг"

Организация питания

В КГБУСО «Арсеньевский ПНИ» организовано питание для проживающих (получателей социальных услуг) - 69 человек.

Столовая, используемая для организации питания проживающим, входит в состав помещений пищеблока и расположена в двухэтажном здании учреждения по адресу: 692343, Приморский край, г. Арсеньев, ул. Сазыкина, д.8, на 1-м этаже.

Столовая, представляющая собой 2 обеденных зала, оборудована 36 посадочными местами для проживающих. Прием пищи проживающим организован по графику в 2 захода в 2-х обеденных залах (столовой).

Обеденные залы оборудованы столовой мебелью (столами, стульями) без дефектов и повреждений покрытия, что позволяет проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

На момент осмотра в обеденном зале (столовой) имеется дефект стены в виде трещины, что является нарушением ст. 17, ст. 24 Федерального закона РФ от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", п. 1.2, п. 2.7, п. 9.21 СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности"

хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг".

Лежачие проживающие принимают пищу в палатах.

В КГБУСО «Арсеньевский ПНИ» для проживающих организовано 4-х разовое питание, включающее завтрак, обед, полдник и ужин.

Для организации питания получателей социальных услуг разработано и используется четырнадцатидневное меню Краевого государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Арсеньевский психоневрологический интернат» для организации питания получателей социальных услуг, утв. директором КГБУСО «Арсеньевский ПНИ» Егоровой О. А.

Среди проживающих КГБУСО «Арсеньевский ПНИ» числится 1 получатель социальных услуг, нуждающийся в лечебном питании по медицинским показаниям (низкокалорийная диета).

Для организации питания диетического (лечебного) питания по медицинским показаниям (низкокалорийная диета), разработано и используется четырнадцатидневное меню «низкокалорийная диета» Краевого государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Арсеньевский психоневрологический интернат» для организации питания получателей социальных услуг, нуждающихся в лечебном питании, утв. директором КГБУСО «Арсеньевский ПНИ» Егоровой О. А.

В рамках проверки по определениям о назначении экспертизы №25 и №26 от 06.04.2023г. назначена экспертиза представленных в ходе плановой выездной проверки:

- четырнадцатидневного меню Краевого государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Арсеньевский психоневрологический интернат» для организации питания получателей социальных услуг, утв. директором КГБУСО «Арсеньевский ПНИ» Егоровой О. А.,

- четырнадцатидневное меню «низкокалорийная диета» Краевого государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Арсеньевский психоневрологический интернат» для организации питания получателей социальных услуг, нуждающихся в лечебном питании, утв. директором КГБУСО «Арсеньевский ПНИ» Егоровой О. А., на соответствие установленным требованиям.

Согласно представленного Арсеньевским отделом Уссурийского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае» экспертного заключения №47 от 12.04.2023г. примерное 14-дневное меню для организации питания получателей социальных услуг краевого государственного казённого учреждения социального обслуживания «Арсеньевский психоневрологический интернат» по адресу: Приморский край, г. Арсеньев, ул. Сазыкина, 8 **соответствует** требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Приказа Минздрава РФ от 05.08.2011г. № 330 приложение № 2 «Об мерах лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» (ст. 39 Федерального закона от 21.11.2011г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»), а именно:

Режим питания: завтрак, обед, полдник, ужин.

Меню дифференцировано для получателей социальных услуг, что соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Приказа Минздрава РФ от 05.08.2011г. № 330 приложение № 2 «Об мерах лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» (ст. 39 Федерального закона от 21.11.2011г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»)

Представленное меню сезон «круглогодично», рассчитано на 14 дней; содержится информация о количественном составе блюд, энергетической ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.

- Завтрак включает: каши, супы молочные, запеканки, омлет, сыр, масло, горячие напитки;
- обед включает: закуску, первое, второе блюдо (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы), напитки (компот). В качестве закуски используют салаты, нарезка из свежих овощей.
- полдник включает: кулинарные изделия, напитки, фрукты;

- ужин: вторые блюда, салат, напитки.

Выполнение норм физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для получателей социальных услуг **соответствует** и составляет:

показатели	фактически	норма
белки	117,6	114
жиры	98,5	98
углеводы	471,7	467
энергетическая ценность	3260,5	3206

Технологические карты руководителем учреждения предоставлены.

Форма технологических карт **соответствует** требованиям, так же имеется информация об используемых сборниках рецептур.

Содержание блюд по приёмам пищи: проанализировав перспективное 14-дневное меню для получателей социальных услуг установлено, что в примерном меню предусмотрено ежедневное использование в питании мяса (или рыбы), картофеля, овощей, хлеба, круп, яйцо, сливочного и растительного масла, сахара, соли и т.д.

Повторяемость блюд: в предоставленном меню повторяемость блюд не отмечена.

Согласно представленного Арсеньевским отделом Уссурийского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае» экспертного заключения №48 от 12.04.2023г. примерное 14-дневное меню (**низкокалорийная диета**) для организации питания получателей социальных услуг Краевого государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Арсеньевский психоневрологический интернат» по адресу: Приморский край, г. Арсеньев, ул. Сазыкина, 8 **соответствует** требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Приказа Минздрава РФ от 05.08.2011г. № 330 приложение № 2 «Об мерах лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» (ст. 39 Федерального закона от 21.11.2011г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»), а именно:

Ритм питания дробный, 4 раза в день (завтрак, обед, полдник, ужин).

Меню дифференцировано (низкокалорийная диета) для получателей социальных услуг, что соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Приказа Минздрава РФ от 05.08.2011г. № 330 «Об мерах лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» (ст. 39 Федерального закона от 21.11.2011г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»).

Представленное меню сезон «круглогодично», рассчитано на 14 дней; содержится информация о количественном составе блюд, энергетической ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.

Для пациентов с сахарным диабетом разработана диета с физиологическим содержанием белков, жиров и углеводов, обогащённая витаминами, растительной клетчаткой.

Из меню исключены рафинированные углеводы, продукты богатые эфирными маслами, ограничиваются азотистые экстрактивные вещества.

- Завтрак включает: вторые блюда, каши молочные, запеканки, омлет, сыр, масло, яйцо, горячие напитки;

- обед включает: закуску, первое, второе блюдо (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы), напитки (компот). В качестве закуски используют салаты, нарезка из свежих овощей.

- полдник включает: кулинарные изделия, кисломолочные продукты, напитки, фрукты;

- ужин: вторые блюда, салат, напитки.

Выполнение норм физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для получателей социальных услуг **соответствует** и составляет:

показатели	фактически	норма
белки	117,6	114

жиры	98,5	98
углеводы	471,7	467
энергетическая ценность	3260,5	3206

Технологические карты руководителем учреждения предоставлены.

Форма технологических карт **соответствует** требованиям, так же имеется информация об используемых сборниках рецептов.

Содержание блюд по приёмам пищи: проанализировав перспективное 14-дневное меню для получателей социальных услуг установлено, что в примерном меню предусмотрено ежедневное использование в питании мяса (или рыбы), картофеля, овощей, хлеба, круп, яйцо, сливочного и растительного масла, сахара, соли и т.д.

Повторяемость блюд: в предоставленном меню повторяемость блюд не отмечена.

Бракераж готовых блюд

Производство готовых блюд осуществляется с использованием технологических карт, в которых отражена температура жидких горячих блюд и иных горячих блюд.

На линии раздачи блюд, с целью минимизации риска теплового воздействия и для контроля температуры блюд используются термометры.

Выдача рационов питания выдается под контролем ответственных лиц, назначенных в учреждении (приказы №18/1 от 17.03.2020г. и №26/1 от 22.03.2022г. «О внесении изменения в состав бракеражной комиссии»).

Результаты бракеража готовых блюд регистрируются в журнале бракеража готовой продукции, указанный журнал ведется по установленной форме.

При рассмотрении данных журнала бракеража готовых блюд и примерных 14-дневных меню, используемых для организации питания получателей социальных услуг, установлено соответствие фактического рациона питания проживающих примерному утвержденному 14-тидневному меню.

Ведомость контроля за рационом питания ведется.

В учреждении утвержден Совет по питанию КГБУСО «Арсеньевский ПНИ» (приказ №23 от 03.03.2022г. «О совете по питанию КГБУСО «Арсеньевский ПНИ»», с приложением №1 «Состав Совета по питанию КГБУСО «Арсеньевский ПНИ»» и Положение №2 «Положение о Совете по питанию КГБУСО «Арсеньевский ПНИ»»).

В рационе питания проживающих предусмотрено наличие «витаминизированных напитков», ведется соответствующий журнал. Для витаминизации блюд применяют аскорбиновую кислоту в виде порошка для приготовления раствора для приема внутрь. В целях профилактики йододефицитных состояний у проживающих используется соль поваренная пищевая йодированная, предназначенная для приготовления блюд и кулинарных изделий.

Организация питьевого режима:

Питьевой режим для проживающих организован посредством использования питьевой бутилированной воды промышленного производства, расфасованной в емкости, с использованием установок с дозированным розливом питьевой воды. Срок хранения питьевой воды вскрытой емкости, установленный изготовителем, на момент осмотра соблюдается.

Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с инструкцией, ведется журнал обработки дозирующих устройств.

На бутилированную воду промышленного производства представлены документы, обеспечивающие прослеживаемость, качество и безопасность.

В организации обеспечен свободный доступ проживающих к питьевой воде: бутилированная вода, расфасованная в емкости, с использованием установок с дозированным розливом питьевой воды, размещена в зоне проживания, в столовой, в палате для лежащих пациентов.

При организации питьевого режима с использованием бутилированной воды обеспечено наличие чистой стеклянной посуды, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной стеклянной посуды.

Пищеблок учреждения

Пищеблок КГБУСО «Арсеньевский ПНИ» расположен в двухэтажном здании учреждения по адресу: 692343, Приморский край, г. Арсеньев, ул. Сазыкина, д.8, на 1-м этаже. Пищеблок имеет дополнительный отдельный вход с улицы.

Дополнительный отдельный вход с улицы и окна помещений пищеблока оборудованы москитными сетками.

Набор производственных помещений пищеблока включает: производственное помещение (горячий цех), моечные для столовой и кухонной посуды, овощехранилище, склад хранения сухих сыпучих, столовая (2 обеденных зала), место для приготовления рабочих растворов дезинфицирующих средств.

Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений пищеблока предусматривают последовательность (поточность), технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья и готовой продукции.

Освещение - естественное и искусственное.

Водоснабжение и канализация – централизованные.

Горячее водоснабжение организовано посредством водонагревающих устройств (бойлерами).

Для приготовления блюд используют бутилированную воду.

Горячий цех пищеблока оборудован раковиной для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды.

Моечная для кухонной посуды оборудована 2 раковинами и 1 ванной с подводкой воды, установлено водонагревающее устройство (бойлер).

Мытье столовой посуды проводится отдельно от кухонной посуды. Моечная для столовой посуды оборудована 5 раковинами с подводкой воды, установлено водонагревающее устройство (бойлер). Моечная для столовой посуды оборудована также посудомоечной машиной.

Мытье посуды ручным способом осуществляется с применением дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению. Инструкции по мытью столовой и кухонной посуды вывешены в моечных.

Все санитарно-технические приборы на пищеблоке на момент осмотра функционируют.

На момент осмотра в стене между помещением моечной для столовой посуды и помещением горячего цеха имеется дефект в виде отверстия в месте прохождения электропроводки с осыпанием штукатурки, что не обеспечивает проведение качественной влажной уборки в указанных помещениях и не препятствует проникновению, обитанию, размножению и расселению насекомых, что является нарушением ст. 17, ст. 24, ст. 29 Федерального закона РФ от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", п. 1.2, п. 2.7, п. 9.21 СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг", п. 98 СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней".

Оборудование пищеблока - достаточное. Пищеблок, оборудованный печью, оснащен системой вытяжной механической вентиляции.

Пищеблок оснащен бактерицидными установками, в том числе в горячем цеху, в моечной и столовой.

На пищеблоке для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предусмотрены отдельные производственные столы для готовой и сырой

продукции и отдельный разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции, с нанесенной соответствующей маркировкой по назначению.

Производственные столы цельнометаллические, имеют покрытие без механических повреждений, позволяющее проводить их качественную обработку.

Для работы с тестом предусмотрен стол со столешницей из дерева твердых лиственных пород, промаркирован.

Маркировка, хранение кухонного и разделочного инвентаря, его использование, достаточность: на пищеблоке на момент осмотра используется достаточное количество кухонного и разделочного инвентаря; разделочный инвентарь (разделочные доски и разделочные ножи) имеет маркировку в соответствии с назначением для готовой и сырой продукции; на пищеблоке на момент осмотра используется достаточное количество разделочного инвентаря.

На момент осмотра на пищеблоке в моечной для кухонной посуды не соблюдаются условия хранения разделочных досок, а именно: в зоне хранения разделочных досок для готовой продукции, совместно с разделочными досками, предназначенными согласно маркировки для готовой продукции, хранится разделочная доска, согласно маркировки, предназначенная для сырой продукции – разделочная доска «овощи сырые», что является нарушением ст. 17 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Хранение суточных проб

Для хранения суточных проб предусмотрено холодильное оборудование, холодильник оснащен термометром для контроля условий хранения блюд, показания которого в ежедневном режиме регистрируются в соответствующем журнале, информация о поверке термометра имеется, срок межповерочного контроля термометра, установленный изготовителем, соблюден.

Для отбора суточных проб имеются промаркированные емкости с крышками. На момент осмотра на пищеблоке учреждения суточные пробы приготовленной пищевой продукции отобраны от каждой партии приготовленной пищевой продукции и сохраняют в течение 48 часов; температурный режим хранения суточных проб в холодильном оборудовании соблюдается.

Условия хранения продуктов

Холодильным оборудованием пищеблоков обеспечен в достаточном количестве. На момент осмотра холодильное оборудование в рабочем состоянии.

Контроль за условиями хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья на складе сухих сыпучих продуктов и на складе овощей проводится гигрометром типа ВИТ 1, с регистрацией показателей гигрометров в ежедневном режиме в соответствующем журнале. На каждый из используемых гигрометров представлены паспорта изготовителей, с информацией об их поверке (сроки межповерочного контроля гигрометров не нарушены).

На момент осмотра в складском помещении для хранения сухих сыпучих имеются дефекты стен в виде трещин, отслаивания и осыпания краски, что не обеспечивает проведение качественной влажной уборки в указанных помещениях с применением моющих и дезинфицирующих средств, что является нарушением ст. 17, ст. 24 Федерального закона РФ от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", п. 1.2, п. 2.7, п. 9.21, п. 9.22 СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг".

Контроль условий хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья в холодильниках осуществляется термометрами, с регистрацией показателей термометров в ежедневном режиме в соответствующем журнале. На все используемые термометры представлены паспорта изготовителей с информацией об их поверке (сроки межповерочного контроля термометров не нарушены).

Условия хранения, заявленные производителями пищевых продуктов и

продовольственного сырья на маркировочном ярлыке, на момент осмотра соблюдаются.

Нарушений товарного соседства при хранении пищевых продуктов и продовольственного сырья, в том числе в холодильниках, не установлено.

На момент осмотра хранения хлеба осуществляется в шкафу с отверстиями для вентиляции, выделена щеточка для уборки мест хранения хлеба, имеется раствор для обработки мест хранения хлеба.

Для проживающих обеденный зал оборудован холодильником для хранения личных пищевых продуктов; на момент осмотра не используется по назначению. В месте приема передач вывешен список разрешенной для передачи личной пищевой продукции.

Транспортировка продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется транспортом поставщиков.

На момент осмотра при инспектировании пищевых продуктов и продовольственного сырья на предмет наличия информации установленной изготовителем о пищевом продукте (продовольственном сырье), в том числе о дате его изготовления, сроках годности и условий хранения продуктов (продовольственного сырья), а также информации о его изготовителе, и на предмет наличия товарно-сопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость, качество и безопасность, на имеющиеся в наличии сырье и пищевые продукты, нарушения не выявлены. На все проинспектированные пищевые продукты, в том числе продовольственное (пищевое) сырье имеются маркировки изготовителя, с информацией об изготовителе и о продукте, а также имеется товарно-сопроводительная документация, обеспечивающая прослеживаемость, качество и безопасность.

Сотрудником пищеблока осуществляется входной контроль поступающих на пищеблок пищевых продуктов и продовольственного сырья, ведется журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции по установленной форме.

Контроль ведения бракеража сырья:

Провод ится ли входной контроль поступающего сырья на соответствие его контрактной документации: (да/нет)	Замечания по результатам визуального контроля (Да/НЕТ)					
	Выявлены ли в ходе проверки замечания к:					
	поступающему пищевому сырью	Маркиров- ке продукции	Сопроводи- тельным документам	Условиям хранения	Срокам годности	Ведению бракеража сырья
да	нет	нет	нет	нет	нет	нет

Санитарное состояние производственных помещений пищеблока, соблюдение режима мытья и дезинфекции

На момент осмотра в помещениях пищеблока визуально чисто.

На момент осмотра на пищеблоке в наличии в достаточном количестве моющие средства и дезинфицирующие средства, обладающие антимикробным и вирулицидным действием. Вывешены инструкции по мытью и дезинфекции посуды. На моющие и дезинфицирующие средства имеются документы, подтверждающие безопасность.

Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств оборудовано место на пищеблоке. В месте приготовления дезинфекционных растворов размещены инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов.

Для уборки помещений пищеблока выделен отдельный промаркированный инвентарь.

Хранение осуществляется в специально отведенном месте.

Наличие специальной промаркированной ёмкости с крышкой для сбора пищевых отходов: сбор пищевых отходов осуществляется в промаркированные ёмкости с крышками, которые ежедневно очищаются.

Сотрудники пищеблока

В штате пищеблока КГБУСО «Арсеньевский ПНИ» предусмотрено 7 сотрудников (2 повара, 2 кухонных работника, 2 официанта, 1 заведующий складом), в смене работают 4 человека.

Раздача пищи осуществляется назначенными ответственными лицами (официантами). Иной персонал к раздаче пищевой продукции не допускается.

В штате КГБУСО «Арсеньевский ПНИ» предусмотрена старшая медицинская сестра, работающая по совместительству диетсестрой.

Обеспеченность спец. одеждой сотрудников пищеблока: обеспечены в достаточном количестве. В специально отведенном месте предусмотрены условия для отдельного хранения личных вещей персонала (верхней одежды) от рабочей санитарной одежды и обуви.

Проводится ежедневный осмотр работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал «Журнал Здоровье».

Для проверки представлены журналы:

- Аварийных ситуаций с кровью;
- Генеральных уборок;
- Работы бактерицидных ламп.

Журналы ведутся согласно установленной форме. Аптечка АнтиСПИД и противошоковая укомплектованы. Средства индивидуальной защиты (перчатки, , маски, халаты) имеются.

Обеспеченность мягким инвентарем соответствует требованиям приказа №710 от 15.09.1988г. «Об утверждении таблиц оснащения мягким инвентарем больниц, родильных домов, диспансеров, медико-санитарных частей, поликлиник, амбулаторий», имеется обменный фонд постельных принадлежностей. Для матрацев и подушек используются чехлы, изготовленные из материалов, устойчивых к дезинфицирующим средствам, которые обрабатываются по мере загрязнения, по эпидемическим показаниям, а также после выписки (смерти) проживающих, индивидуальные, подушки и одеяла стираются.

Сбор, сортировка, хранение, доставка чистого и грязного белья: Сбор грязного белья осуществляется в палатах в баки, разборка грязного белья проводится в специальном помещении прачечной, оборудованном баками для хранения грязного белья и бактерицидной лампой, для работы с грязным бельем персонал обеспечен сменной санитарной одеждой.

Стирка белья. Смена белья производится по мере загрязнения и 1 раз в 7 дней. Стирка белья проводится в прачечной учреждения, набор помещений соответствует требованиям, для стирки спец. одежды выделено 8 стиральных машин автоматического типа, сушильная машина. Для дезинфекции белья выделена ванна. При обработке белья в прачечной технологические потоки грязного и чистого белья не перекрещиваются, имеется чистое и грязное помещение, чистое бельё выдается через отдельное окно. Дезинфекционные средства имеются. Хранение чистого белья осуществляется в выделенном помещении, для белья установлены стеллажи с гигиеническим покрытием, хранение по видам белья, оборудована гладильная, оснащенная гладильной доской, утюгом, помещение для починки и пошива белья. Доставка чистого белья из прачечной в упакованном виде (чистые мешки)

Оборудование и мебель, состояние гигиенического покрытия:

В процедурной установлена медицинская мебель, в палатах установлена мебель из материалов устойчивых к действию моющих, дезинфицирующих и медикаментозных средств. Имеются индивидуальные тумбочки, стулья, для хранения одежды в каждом спальном помещении установлены шкафы, на каждого проживающего выделена полка, подписана.

Гардероб для пациентов, посетителей, персонала, хранение личных вещей больных и персонала:

Оборудован гардероб для пациентов Для хранения спец.одежды и уличной одежды мед. персонала выделены специальные шкафы в кабинетах. Для хранения личной одежды в каждом спальном помещении установлены шкафы.

Холлы, комнаты отдыха:

Для отдыха оборудованы комната отдыха, имеется спортивный зал с тренажёрами, В КГБУ СО «Арсеньевский ПНИ» оказываются парикмахерские услуги (стрижка, бритье), оборудовано специальное помещение для оказания парикмахерских услуг (стрижка, бритье) оборудовано зеркалом, креслом, необходимыми емкостями для дезинфекции инструмента и оборудования в соответствии с СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг".

Текущая уборка помещений:

Санитарно-техническое оборудование ежедневно обрабатывается дезинфицирующими растворами. Сиденья на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей обрабатываются с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Ванны, раковины, унитазы чистятся квачами или щетками с использованием чистящих и дезинфицирующих средств. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится 1 раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих растворов. Во время генеральных уборок ковровые покрытия подвергаются влажной обработке или проветриваются и выколачиваются на улице.

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, имеются бирки.

уборочный инвентарь (хранение, маркировка, полнота набора):

Уборочный инвентарь (емкости, уборочный материал, швабры) маркируется с учетом функционального назначения помещений и видов уборочных работ и хранится в выделенном помещении (шкафу). Для уборки санузлов предусматривается отдельный комплект уборочного инвентаря.

По окончании уборки весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих растворов, ополаскивается проточной водой и просушивается.

Приказом по учреждению назначено лицо, исполняющее обязанности медицинского дезинфектора Зайцева Е.Г. (свидетельство о прохождении подготовки от 2016г по теме «Актуальные вопросы дезинфекции»

Бактерицидные лампы (тип, обеспеченность, режим работы): установлены рециркуляторные бактерицидные лампы в процедурной, изоляторе, помещении для разбора грязного белья, в спальнях, помещениях, столовой, комнате для временного хранения медицинских отходов, коридоре. Журналы учёта работы бактерицидных ламп ведутся по установленному образцу.

Предварительные и периодические медицинские осмотры, и обследования сотрудников учреждения

КГБУ СО «Арсеньевский ПНИ» представлены 44 личных медицинских книжек сотрудников. Медицинский осмотр проведен специалистами ООО МЦ «Эксперт» г.Находка по договору от 13.01.2023г. , представлен заключительный акт периодического медицинского осмотра от 06.03.2023г.

Медицинский осмотр пройден в соответствии с Приказом Министерства здравоохранения РФ от 28 января 2021 г. N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные

предварительные и периодические медицинские осмотры" п.23, п.27 приложения2

Сотрудники КГБУ СО «Арсеньевский ПНИ» привиты в соответствии с Приказом Министерства здравоохранения РФ от 06.12.2021г. N 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»

Соблюдение требований к режиму работы

в условиях распространения новой коронавирусной инфекции:

В КГБУ СО «Арсеньевский ПНИ» проводится термометрия сотрудников посредством бесконтактного термометра перед началом работы учреждения с занесением ее результатов в журнал. Обеспечены условия для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в учреждение.

Учреждение обеспечено достаточным количеством одноразовых масок и перчаток. Имеется запас дезинфицирующих средств, применяемых для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях.

Ежедневно проводится влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей, с кратностью каждые 2 часа. Проведение генеральных уборок организовано с кратностью 1 раз в неделю.

В помещениях проводится ежедневное обеззараживание воздуха с использованием рециркуляторных бактерицидных ламп закрытого типа и обеззараживателей воздуха, проводится проветривание помещений согласно графика.

В целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19) применяются соответствующие меры с ведением по учреждению журналов контроля кварцевания помещений, журналов дезинфекции помещения.

В соответствии с Приказом Министерства здравоохранения РФ от 06.12.2021г. N 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок» сотрудники в 100% привиты против новой коронавирусной инфекции

Результаты лабораторно-инструментальных методов исследования:

03.04.2023г. в рамках настоящей плановой выездной проверки, проведен отбор образцов (проб) на соответствие требованиям:

-- **воды питьевой централизованного водоснабжения (холодная).** Место отбора проб: на вводе, пищеблоке, медицинском кабинете, в «тупиковой точке» палате для исследования на соответствие требованиям по микробиологическим показателям (протокол отбора воды №52 от 03.04.2023г.

- **воды питьевой централизованного водоснабжения** Место отбора проб: на вводе, пищеблоке, медицинском кабинете, в «тупиковой точке» палате для исследования на вводе, пищеблоке, медицинском кабинете, в «тупиковой точке» палате соответствие требованиям по санитарно-химическим показателям (протокол отбора воды №52 от 03.04.2023г.)

-**смывов с объектов окружающей среды;** место отбора проб (процедурный кабинет) для исследования на соответствие требованиям по микробиологическим показателям (на наличие БГКП, патогенного стафилококка,) (протокол отбора смывов с объектов окружающей среды №54 от 03.04.2023г.)

-**смывов с рук персонала** (процедурный кабинет) на соответствие требованиям по микробиологическим показателям (на наличие БГКП, патогенного стафилококка,)

- **смывов на стерильность** (медицинский инструментарий, перевязочный материал)- (протокол отбора смывов с объектов окружающей среды №54 от 03.04.2023г.);

- **воздуха на микробную обсемененность:** место отбора проб (процедурный кабинет) на соответствие требованиям по микробиологическим показателям (ОМЧ; патогенный золотистый стафилококк..) (протокол отбора смывов с объектов окружающей среды №54 от 03.04.2023г.);

- **рабочего раствора дезинфицирующего средства:** Место отбора проб: в комнате приготовления растворов, пищеблок -рабочий раствор дезинфицирующего средства «Жавель

Абсолют»» 0,06%, 0,03%, дата приготовления 03.04.2023г. для исследования на соответствие требованиям по санитарно-химическим показателям (на содержание активного вещества, соответствие заданной концентрации раствора) (протокол отбора дезинфицирующих средств, растворов №53 от 03.04.2023г.);

- **смывов на гельминтов** – место отбора: палаты, санитарные комнаты (протокол отбора смывов с объектов окружающей среды №54 от 03.04.2023г.);

на пищеблоке

- **смывов** с объектов производственного инвентаря, столовой и кухонной посуды, производственного оборудования, предметов окружающей среды. Место отбора проб (пищевлок), для исследования на соответствие требованиям по микробиологическим показателям (на наличие бактерии группы кишечной палочки) (протокол отбора смывов с объектов окружающей среды и материала на стерильность №54 от 03.04.2023г.);

- **смывов с рук персонала** (пищевлок) на соответствие требованиям по микробиологическим показателям (на наличие БГКП,)

- **смывов** с объектов/предметов окружающей среды для исследования на наличие листерии. Место отбора проб – пищевлок (складское помещение) (протокол отбора смывов с объектов окружающей среды и материала на стерильность №54 от 03.04.2023г.);

- **смывов** с объектов/предметов окружающей среды для исследования на соответствие требованиям на показатели бактериологической обсемененности иерсиниями. Место отбора проб – пищевлок (протокол отбора смывов с объектов окружающей среды и материала на стерильность №54 от 03.04.2023г.);

- **готовых блюд** – 2 пробы: «суп лапша», «каша гречневая», изготовитель КГБУСО «Арсеньевский ПНИ», дата изготовления: 03.04.2023г., для исследования на соответствие требованиям по микробиологическим показателям (КМАФАнМ, БГКП, патогенные микроорганизмы) (протокол отбора проб продовольственного сырья, пищевых продуктов № 55 от 03.04.2023г.);

- **готовое блюдо** в количестве 1 образца (пробы): «тефтеля», изготовитель КГБУСО «Арсеньевский ПНИ», дата изготовления: 03.04.2023г для исследования на степень термической обработки (протокол отбора проб продовольственного сырья, пищевых продуктов № 55 от 03.04.2023г.);

- **рациона питания (завтрак, обед, полдник, ужин)**, изготовитель КГБУСО «Арсеньевский ПНИ», дата изготовления: 03.04.2023г., для исследования на соответствие требованиям по санитарно-химическим показателям (соответствие фактического рациона питания теоретическому, энергетическая ценность рациона питания) (протокол отбора проб продовольственного сырья, пищевых продуктов № 55 от 03.04.2023г.);

- **овощей** – Картофель свежий, изготовитель: КФХ Цой Юлия Александровна, Приморский край, Анучинский район, с.Таежка, ул. Советская д.16. Дата сбора: 17.08.2022г, условия хранения: + 2°С: + 6°С, срок годности до 17.08.2023г. для исследования на паразитологические показатели (протокол отбора проб продовольственного сырья, пищевых продуктов № 55 от 03.04.2023г.);

овощей – Морковь свежая, изготовитель: ИП КФХ Кичигин Леонид Петрович, Россия, Иркутская обл., Усольский р-он, с. Мальта, Дата сбора: 12.09.2022г, условия хранения: при температуре от 0°С: + 1°С, относительной влажности воздуха 90-95%, срок годности 7 мес. для исследования на содержание нитратов, пестицидов, остаточных количеств действующих веществ пестицидов (протокол отбора проб продовольственного сырья, пищевых продуктов № № 55 от 03.04.2023г.);

- **продовольственное сырье:** консервы «Баклажаны тушеные с овощами» Изготовитель: ООО «Чугуевский Райзаготовопротом» Приморского Крайпотребсоюза, Россия, Приморский край, с.Чугуевка, ул. Арсеньева, д.17. Срок годности 2 года со дня изготовления. Дата изготовления 19.09.2022г. Хранить при температуре воздуха от 0°С: + 20°С и относительной влажности не более 75%, замаркировано знаком ЕАС, для исследования на содержание ГМИ, в том числе незаявленные (протокол отбора проб продовольственного сырья, пищевых продуктов № 55 от

03.04.2023г.);

- **продовольственное сырье: мороженая пищевая рыбная продукция** – минтай тихоокеанский, б/г, мороженный, глазированный (блочной заморозки) ГОСТ 32366-2013, АО «Озерновский рыбоконсервный завод №55», Россия, Камчатский край, Усть-Большерецкий район, п. Озерновский, ул. Октябрьская д.1А, Дата изготовления: 21.12.2022г., массовая доля глазури не более 5%, срок годности до 21.06.2024г., хранить при температуре не выше минут 18°С, для исследования на соответствие требованиям по санитарно-химическим и физико-химическим показателями, в т.ч. на фосфаты и глазурь (показатели фальсификации) (протокол отбора проб продовольственного сырья, пищевых продуктов № 55 от 03.04.2023г.);

- **третье блюдо «компот из сухофруктов»** на содержание витамина «С» (протокол отбора проб продовольственного сырья, пищевых продуктов № 55 от 03.04.2023г.);

Проведенных лабораторно-инструментальных измерений (протокол осмотра территорий, помещений, производственных и иных объектов, продукции (товаров) и иных предметов без вскрытия помещений, транспортных средств, упаковки продукции (товаров), без разборки, демонтажа или нарушения целостности обследуемых объектов и их частей иными способами территорий и помещений (отсеков), а также вид, количество и иные идентификационные признаки обследуемых объектов, имеющие значение для контрольного (надзорного) мероприятия от 03.04.2023г.); протокол осмотра от 03.04.2023г.

- параметров микроклимата (палаты, процедурный кабинет, пищеблок);

- уровня искусственной освещенности (палаты, процедурный кабинет, пищеблок);

В ходе проверки на пищеблоке КГБУСО «Арсеньевский ПНИ» по адресу: Приморский край, г. Арсеньев, ул. Сазыкина, 8, проведено обследование и расставлены ловушки на пищеблоке (в производственном цеху) и в складском помещении (овощехранилище), расположенном на пищеблоке, для определения наличия или отсутствия членистоногих и грызунов, а также следов их жизнедеятельности, с целью контроля качества дератизационных мероприятий (эпизоотологическая экспертиза) и контроля качества дезинсекционных мероприятий (энтомологическая экспертиза).

По результатам лабораторных исследований установлено:

В смывах, отобранных с объектов внешней среды цисты патогенных кишечных простейших, яйца гельминтов не обнаружены, что **соответствует** требованиям СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» (протоколы испытаний № 25-09-08/04103-01-23, № 25-09-08/04114-01-23 от 06.04.2023г)

- В смывах, отобранных с объектов окружающей среды бактерии группы кишечных палочек (БГКП), стафилококки не обнаружены, что **соответствует** требованиям СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» (протоколы испытаний №№ 25-09-08/04080-01-23, 25-09-08/04111-01-23, 25-09-08/04106-01-23, 25-09-08/04099-01-23 от 06.04.2023г).

- В смывах, отобранных с объектов внешней среды иерсинии не обнаружены, что соответствует требованиям СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» (протокол испытаний № 25-09-08/04108-01-23 от 06.04.2023г)

- Воздушная среда закрытых помещений (медицинский кабинет) **соответствует** требованиям СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» (протокол испытаний № 25-09-08/04102-01-23 от 06.04.2023г)

- Вода холодная, питьевая централизованного водоснабжения отобранная КГБУ СО «Арсеньевский неврологический интернат» расположенный по адресу: Приморский край, г. Арсеньев, ул. Сазыкина, 8 на вводе, пищеблоке, медицинском кабинете, тупиковой точк, по микробиологическим показателям **соответствует** требованиям СанПиН 2.1.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению и безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (протоколы лабораторных исследований воды №№ 25-09-08/04069-23, 25-09-08/04069-23.В, 25-09-08/04076, 25-09-08/04076-23.В, 25-09-08/04077-23, 25-09-08/04077.В, 25-09-08/04078-23, 25-09-08/04078-23.В от 05.04.2023г), по органолептическим и физико-химическим показателям **соответствует** требованиям СанПиН 2.1.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению и безопасности и (или) безвредности для человека

факторов среды обитания» (протоколы испытаний №№ 25-09-08/04059-23, 25-09-08/04061-23, 25-09-08/04057-23, 25-09-08/04058-23 от 06.04.2023г).

Дезинфицирующее средство «Жавель Абсолют» 0,06%, 0,03% **соответствует** заданной концентрации по показателю: Массовая доля- активного хлора (протоколы испытаний №№ 25-09-08/04116-23, 25-09-08/04117 от 07.04.2023г);

- III блюдо – компот из сухофруктов, на содержание Аскорбиновой кислоты $333,4 \pm 66,7$ мг/дм³ (протокол испытаний № 25-09-08/04119-23 от 07.04.2023г);

- Готовые блюда «суп лапша», «каша гречневая» отобранные на пищеблоке КГБУ СО «Арсеньевский неврологический интернат» по микробиологическим показателям **соответствуют** требованиям технического регламента Таможенного союза: «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, утвержденный решением КТС № 880 от 09.12.2011:(протоколы испытаний №№ 25-09-08/04065-23, 25-09-08/04064 от 07.04.2023г).

- Консервы «Баклажаны тушеные с овощами» на содержание ГМО **соответствуют** требованиям ТР ТС 021/2011 (протокол испытаний № 25-09/15031-23 от 11.04.2023г).

- Энергетическая ценность рациона питания и полнота вложения **соответствует** требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (протокол испытаний № 25-09-08/04120-23 от 10.04.2023г).

- Готовое блюдо «тефтеля» по санитарно – химическим показателям (степень термической обработки) **соответствует** требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", (протокол испытаний № 25-09-08/04121-23 от 07.04.2023г).

- Овощи- «Морковь свежая» по физико – химическим показателям - нитраты, пестициды **соответствуют** требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (протокол испытаний № 25-09-08/04148-23 от 11.04.2023г).

- Овощи- «Картофель свежий» по паразитологическим показателям **соответствует** требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (протокол испытаний № 25-09-08/04174-23 от 11.04.2023г).

- Сырьё: рыба «Минтай тихоокеанский» мороженный, глазированный по физико-химическим показателям, токсическим элементам в т.ч. на фосфаты и глазурь **соответствует** требованиям технического Регламента Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011, ТР ЕАЭС 040/2016) (протокол испытаний №№ 25-09-08/04130-23, 25-09-08/04130.В -23 от 11.04.2023г).

Лабораторно-инструментальные методы исследования:

- Параметры микроклимата, измеренные в медицинском кабинете, в палатах, на пищеблоке **соответствуют** требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания». (протокол измерений физических факторов № 93-ФА/01 от 06.04.2023г).

- Уровни искусственной освещенности измеренные (палаты, процедурный кабинет, пищеблок) не превышают допустимого уровня, что **соответствует** требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания». (протокол измерений физических факторов № 93-ФА/01 от 06.04.2023г).

Заключение: По результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы, протоколов лабораторных исследований смывов, проб воды питьевой централизованного водоснабжения, готовой продукции, сырьё по микробиологическим, санитарно-химическим показателям, лабораторно – инструментальные измерения (параметры микроклимата, уровни искусственной освещенности) отобранные, измеренные на объекте – КГБУ СО «Арсеньевский неврологический интернат» расположенный по адресу: Приморский край, г. Арсеньев, ул. Сазыкина, 8 **соответствуют** требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, ТР ТС 021/2011 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», ТР ЕАЭС 040/2016, СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", МУК МР 4.2.0220-20 Методы санитарно —

бактериологического исследования микробной обсеменённости объектов внешней среды. Экспертное заключение о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы №49 от 12.04.2023г.

В ходе проверки:

- на пищеблоке КГБУСО «Арсеньевский психоневрологический интернат» (КГБУСО «Арсеньевский ПНИ») проведено обследование, установлена контрольная площадка с клеющей поверхностью, для определения наличия или отсутствия членистоногих насекомых, а также следов их жизнедеятельности, с целью контроля качества дезинсекционных мероприятий (энтомологическая экспертиза);

- на пищеблоке место для хранения овощей КГБУСО «Арсеньевский психоневрологический интернат» (КГБУСО «Арсеньевский ПНИ») проведено обследование, установлена контрольная площадка с клеющей поверхностью, для определения наличия или отсутствия грызунов, а также следов их жизнедеятельности, с целью контроля качества дератизационных мероприятий (эпизоотологическая экспертиза).

По результатам экспертизы установлено: живые и мертвые особи членистоногих, а также следы их пребывания не **обнаружены, что соответствует** требованиям СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».

- живые и мертвые особи грызунов, а также следы их пребывания не **обнаружены, что соответствует** требованиям СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».

Заключение: при осмотре помещения пищеблока и складского помещения столовой на базе Краевого государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Арсеньевский психоневрологический интернат» (КГБУСО «Арсеньевский ПНИ») (ИНН 2501019158; ОГРН 1172536028675), юридический адрес: 692343, Приморский край, г. Арсеньев, ул. Сазыкина, д.8., место фактического осуществления деятельности: 692343, Приморский край, г. Арсеньев, ул. Сазыкина, д.8. данный объект **соответствует** требованиям СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».

Выявленные нарушения;

1. Нарушения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения в специально оборудованных местах:

При осуществлении осмотра в КГБУСО «Арсеньевский ПНИ» по адресу: 692343, Приморский край, г. Арсеньев, ул. Сазыкина, д.8, «04» апреля 2023г. с 10 часов 50 минут до 12 часов 10 минут выявлено:

- на момент осмотра на пищеблоке в моечной для кухонной посуды не соблюдаются условия хранения разделочных досок, а именно: в зоне хранения разделочных досок для готовой продукции, совместно с разделочными досками, предназначенными согласно маркировки для готовой продукции, хранится разделочная доска, согласно маркировки, предназначенная для сырой продукции – разделочная доска «овощи сырые», что является нарушением ст. 17 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

2. Нарушения санитарно-эпидемиологических требований к эксплуатации общественных помещений, зданий, сооружений:

При осуществлении осмотра в КГБУСО «Арсеньевский ПНИ» по адресу: 692343, Приморский край, г. Арсеньев, ул. Сазыкина, д.8, «04» апреля 2023г. с 10 часов 50 минут до 12 часов 10 минут выявлено:

- на момент осмотра в обеденном зале (столовой) имеется дефект стены в виде трещины, что является нарушением ст. 17, ст. 24 Федерального закона РФ от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 2.16 СанПиН

2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", п. 1.2, п. 2.7, п. 9.21 СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг";

- на момент осмотра в стене между помещением моечной для столовой посуды и помещением горячего цеха имеется дефект в виде отверстия в месте прохождения электропроводки с осыпанием штукатурки, что не обеспечивает проведение качественной влажной уборки в указанных помещениях и не препятствует проникновению, обитанию, размножению и расселению насекомых, что является нарушением ст. 17, ст. 24, ст. 29 Федерального закона РФ от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", п. 1.2, п. 2.7, п. 9.21 СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг", п. 98 СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";

- на момент осмотра в складском помещении для хранения сухих сыпучих имеются дефекты стен в виде трещин, отслаивания и осыпания краски, что не обеспечивает проведение качественной влажной уборки в указанных помещениях с применением моющих и дезинфицирующих средств, что является нарушением ст. 17, ст. 24 Федерального закона РФ от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", п. 1.2, п. 2.7, п. 9.21, п. 9.22 СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг".

3. нарушения законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, выразившееся в нарушении действующих санитарных правил и гигиенических нормативов, невыполнении санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий:

При рассмотрении представленных документов в рамках проверки в КГБУСО «Арсеньевский ПНИ» по адресу: 692343, Приморский край, г. Арсеньев, ул. Сазыкина, д.8, «14» апреля 2023г. с 08 часов 30 минут до 14 часов 00 минут выявлено:

- В КГБУ СО «Арсеньевский ПНИ» не проводится ежемесячная оценка (обследование объекта с целью определения видового состава и численности грызунов, заселенности ими объектов, их санитарно-гигиенического состояния), при установленной нормативно-правовыми актами кратности - на объектах, имеющих особое эпидемиологическое значение, дератизация осуществляется по результатам ежемесячной оценки (отсутствуют документы, подтверждающие проведение ежемесячной оценки объекта (обследование объекта с целью определения видового состава и численности грызунов, заселенности ими объектов и территорий, их санитарно-гигиенического состояния проводится ежеквартально), что является нарушением требований ст. 11, ст. 29 Федерального Закона РФ от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 108, 109, 110 СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней", п.2.12 СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг"

- В КГБУ СО «Арсеньевский ПНИ» не проводятся плановые обследования на

заселенность членистоногими, а именно: при установленной нормативно-правовыми актами кратности обследований на заселенность членистоногими не менее 2 раз в месяц, фактически обследования на заселенность членистоногими осуществляется по требованию Заказчика (документы, подтверждающие проведение обследования на заселенность членистоногими представлены за январь 2023г. ; ноябрь, август, апрель, февраль 2022г.), что является нарушением ст. 11, ст. 29 Федерального Закона РФ от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 98, п. 99, п. 101 СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" п.2.12 СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг"

Ответственные лица за выявленные нарушения

1) За нарушения санитарно-эпидемиологических требований к эксплуатации общественных помещений, зданий, сооружений, ответственность за которые предусмотрена ст. 6.4 КоАП РФ, ответственным является должностное лицо – директор КГБУСО «Арсеньевский ПНИ» Егорова Ольга Александровна (выписка из Единого государственного реестра юридических лиц на КГБУСО «Арсеньевский ПНИ», выписка из приказа №379 от 27.07.2022г. «Об освобождении и назначении Егоровой О. А.);

2) За нарушения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения в специально оборудованных местах, ответственность за которые предусмотрена ст. 6.6 КоАП РФ, ответственным является – кухонный рабочий Васюк Наталья Игоревна (приказ №135-п от 04.10.2021г. «О переводе работника на другую работу», должностная инструкция кухонного работника, утв. директором КГБУСО «Арсеньевский ПНИ»).

3) За нарушения законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, выразившееся в нарушении действующих санитарных правил и гигиенических нормативов, невыполнении санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий ответственность за которые предусмотрена ст. 6.3 ч.1 КоАП РФ, ответственным является должностное лицо – директор КГБУСО «Арсеньевский ПНИ» Егорова Ольга Александровна (выписка из Единого государственного реестра юридических лиц на КГБУСО «Арсеньевский ПНИ», выписка из приказа №379 от 27.07.2022г. «Об освобождении и назначении Егоровой О. А.);

По результатам настоящей проверки в адрес юридического лица– Краевого государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Арсеньевский психоневрологический интернат» (КГБУСО «Арсеньевский ПНИ) (ИНН 2501019158; ОГРН 1172536028675), юридический адрес: 692343, Приморский край, г. Арсеньев, ул. Сазыкина д.8., место фактического осуществления деятельности: 692343, Приморский край, г. Арсеньев, ул. Сазыкина, д.8 предписание об устранении выявленных нарушений не выдано (основание: постановление Правительства РФ от 10.03.2022г. №336 «Об особенностях организации и осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля»).

(указываются выводы по результатам проведения выездной проверки:

1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований, о соблюдении (реализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, о соблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, об исполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

2) вывод о выявлении нарушений обязательных требований (с указанием обязательного требования, нормативного правового акта и его структурной единицы, которым установлено

нарушенное обязательное требование, сведений, являющихся доказательствами нарушения обязательного требования), о несоблюдении (нереализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, с указанием реквизитов разрешительных документов, о несоблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, о неисполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа), являющихся предметом выездной проверки;

3) сведения о факте устранения нарушений, указанных в п. 2, если нарушения устранены до окончания проведения контрольного надзорного (мероприятия).

12. К настоящему акту прилагаются:

- 1) решение о проведении внеплановой выездной проверки № 15 от 30.03.2023г. (мероприятие по контролю № 25230041000103493163 / 2023051288)
- 2) уведомление о проведении плановой выездной проверки от 30.03.2023г. исх №321;
- 3) протокол осмотра от 03.04.2023г., от 04.04.2023г.;
- 4) протокол отбора воды №52 от 03.04.2023г.; протокол отбора смывов с объектов окружающей среды №54 от 03.04.2023г.; протокол отбора дезинфицирующих средств, растворов №53 от 03.04.2023г.; протокол отбора проб продовольственного сырья, пищевых продуктов № 55 от 03.04.2023г. ;
- 5) определения о назначении экспертизы № 24 от 03.04.2023г.; №25 от 06.04.2023г.;
- б) протоколы испытаний № 25-09-08/04103-01-23, № 25-09-08/04114-01-23 от 06.04.2023г.; №25-09-08/04080-01-23, 25-09-08/04111-01-23, 25-09-08/04106-01-23, 25-09-08/04099-01-23 от 06.04.2023г.; № 25-09-08/04108-01-23 от 06.04.2023г.; № 25-09-08/04102-01-23 от 06.04.2023г.; № 25-09-08/04069-23, 25-09-08/04069-23.В, 25-09-08/04076, 25-09-08/04076-23,В, 25-09-08/04077-23, 25-09-08/04077.В, 25-09-08/04078-23, 25-09-08/04078-23.В от 05.04.2023г.; № 25-09-08/04059-23, 25-09-08/04061-23, 25-09-08/04057-23, 25-09-08/04058-23 от 06.04.2023г.; № 25-09-08/04116-23, 25-09-08/04117 от 07.04.2023г ; № 25-09-08/04119-23 от 07.04.2023г. № 25-09-08/04065-23, 25-09-08/04064 от 07.04.2023г.; № 25-09-15031-23 от 11.04.2023г. № 25-09-08/04120-23 от 10.04.2023г.; № 25-09-08/04121-23 от 07.04.2023г.; № 25-09-08/04148-23 от 11.04.2023г.; № 25-09-08/04174-23 от 11.04.2023г. ;№ 25-09-08/04130-23, 25-09-08/04130.В -23 от 11.04.2023г.; № 93-ФА/01 от 06.04.2023г..
- 7) результаты экспертиз: экспертные заключения о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы №48 от 12.04.2023г.; №61 от 12.04.2023г.; №49 от 12.04.2023г.

(указываются протоколы и иные документы (протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленные по результатам проведения контрольных (надзорных) действий (даты их составления и реквизиты), заполненные проверочные листы, а также иные документы, прилагаемые к акту выездной проверки).

Врио начальника Коросташева Евгения Николаевича
(должность, фамилия, инициалы инспектора (руководителя группы инспекторов), проводившего проверку)

(подпись)

Иванов Степан Степанович - инспектор Макаренко Елена
(должность, фамилия, инициалы инспектора (руководителя группы инспекторов), проводившего проверку)

(подпись)

Врио начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Приморскому краю
в г.Арсеньеве Коростелева Татьяна Николаевна, тел. 8 (42361) 4-32-81

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии) и должности инспектора, непосредственно подготовившего акт
выездной проверки, контактный телефон, электронный адрес (при наличии))

**Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемого лица или его
представителя с актом выездной проверки (дата и время ознакомления).**

С актом ознакомлена 14.04.23

[Подпись]

**Отметка о направлении акта в электронном виде (адрес электронной почты), в том числе
через личный кабинет на специализированном электронном портале.**

В случае несогласия с настоящим актом Вы можете обжаловать его в течение 30 календарных дней со дня получения информации о составлении обжалуемого акта (статья 40 Федерального закона "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации") с использованием единого портала государственных и муниципальных услуг (функций), перейдя по ссылке <https://knd.gosuslugi.ru/> или с помощью QR-кода:

