



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

**Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере  
защиты прав потребителей и благополучия человека по Новгородской области  
в Старорусском районе**

Новгородская область, г. Старая Русса, ул. Кириллова, 6-а, 175202

Тел/факс **(881652)5-71-91**, E-mail: StRussa@53.rospotrebnadzor.ru

<http://www.53.rospotrebnadzor.ru>

ОКПО 74991880, ОГРН 1055300903833, ИНН/КПП 5321101433 / 5322101001

г. Старая Русса

(место составления акта)

“ 18 ” июня 20 21 г.

(дата составления акта)

16:00 час.

(время составления акта)

**АКТ ПРОВЕРКИ**

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

№ 215

По адресу/адресам: **175260, Новгородская область, Поддорский район, с. Масловское, ул. Иванова, д. 3а, 175251, Новгородская область, Поддорский район, с. Белебелка, ул. Советская, д. 42**

(место проведения проверки)

На основании: **распоряжения** (приказа) руководителя Управления Роспотребнадзора по Новгородской области Никифоровой Е.А. № **215** от **08.04.2021** года

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

была проведена

**плановая /выездная**

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

проверка в отношении: **областного автономного учреждения социального обслуживания «Поддорский комплексный центр социального обслуживания населения», ОАУСО «Поддорский КЦСО» ИНН 5314002826, ОГРН 1155332000075, юридический адрес 175260, Новгородская область, Поддорский район, с. Масловское, ул. Иванова, д. 3А**

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

Период проведения проверки: с 24.05.2021г. по 18.06.2021г. (19 рабочих дней)

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

Общая продолжительность проверки: 19 рабочих дней

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Новгородской области в Старорусском районе

(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы): (заполняется при проведении выездной проверки) директор Иванова Марина Алексеевна 14.04.2021г. (почта)

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

Заместитель начальника ТО

/ Д.Ю. Якутин /

Директор

/ Иванова М.А. /

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки:  
не требуется

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку: **заместитель начальника территориального отдела Якутин Дмитрий Юрьевич, Сухова Татьяна Николаевна – специалист-эксперт, Карпушина Татьяна Викентьевна, Бычкова Вера Петровна – старшие специалисты 1 разряда**

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

При проведении проверки присутствовали: **Иванова Марина Алексеевна – директор**

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, уполномоченного представителя саморегулируемой организации (в случае проведения проверки члена саморегулируемой организации), присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

**В ходе проведения проверки установлено:**

### **1. Стационарное отделение социального обслуживания граждан.**

Здание дома-интерната расположено по адресу: Новгородская обл. Поддорский район с. Белебелка ул. Советская д.42 Здание отдельно стоящее, кирпичное, двухэтажное. Расположено на собственной территории. Территория озеленена, ограждена, благоустроена, имеет собственные подъездные пути. На территории выделены зоны рекреации и отдыха, хозяйственно-бытовая зона, зона оздоровительных занятий. В благоустройство территории входят газоны, палисадник, малые архитектурные формы, беседки и навесы. Здание дома-интерната оборудовано наружным освещением.

В хозяйственной зоне расположено здание прачечной, контейнерная площадка и хо<sup>т</sup> постройки.

Холодное водоснабжение: централизованное из поселковых сетей.

Горячее водоснабжение: от бойлеров и проточных водонагревателей

Канализация: септик на вывоз

Отопление: поселковые сети

В составе здания дома-интерната для престарелых и инвалидов находятся:

- палатные секции
- пищеблок
- зоны рекреации и отдыха
- административные и вспомогательные помещения
- медицинская часть

Жилые помещения дома-интерната оборудованы по коридорному типу. На стационарном пребывании находятся 18 человек. Инвалиды-колясочники размещаются в отдельном крыле на первом этаже здания.

В правом крыле первого этажа здания стационарного отделения расположена медицинская часть. Медицинская часть укомплектована достаточным набором медицинского оборудования и инвентаря. В составе:

Заместитель начальника ТО

/ Д.Ю. Якутин /

Директор

/ Иванова М.А. /

- пост медицинской сестры
- кабинет врача
- процедурный кабинет
- изолятор

Жилые помещения стационарного отделения оборудованы по коридорному типу.

**В нарушение:**

**Оборудование (электрические выключатели, ручки, звонки и другие аналогичные элементы необходимого бытового окружения) не размещено с учетом возможности использования с ограниченными возможностями.** П.9.12. СП 2.1.3678-20 Планировка и оборудование всех помещений, включая спальные комнаты, должны предусматривать возможность использования их лицами с ограниченными возможностями, использующими специальные средства для передвижения и размещение технических средств реабилитации на расстоянии, позволяющем гражданам воспользоваться ими. Здания организаций социального обслуживания высотой 2 и более этажей оборудуются лифтами и (или) другими устройствами для транспортирования лиц пожилого возраста, лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

*Нарушение допущено ОАУСО «Поддорский КЦСО»*

**В сан.узле 2 этажа, в туалете для персонала на 1 этаже, в буфете 2 этажа нет подводки горячей воды.** П.2.2. 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» (далее СП 2.1.3678-20) - здания, строения, сооружения, помещения, используемые хозяйствующими субъектами, должны быть оборудованы системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения.

При отсутствии централизованной системы водоснабжения и водоотведения здания, строения, сооружения, помещения, используемые хозяйствующими субъектами, должны быть оборудованы нецентрализованными (автономными) системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, со спуском сточных вод в локальные очистные сооружения.

При отсутствии горячего централизованного водоснабжения должны устанавливаться водонагревающие устройства.

*Нарушение допущено ОАУСО «Поддорский КЦСО»*

**В здании дома-интерната отсутствует приемно-карантинное отделение, оборудован всего 1 изолятор на 2 койки.** П. 9.15. СП 2.1.3678-20 В составе медицинского пункта в организациях, предоставляющих услуги по уходу с обеспечением проживания, должно быть приемно-карантинное отделение с изолятором.

Изолятор оборудуется из расчета не менее 4 коек при количестве проживающих 100 и более человек. При проживании менее 100 человек должен быть изолятор, оборудованный не менее двумя койками. Количество палат не менее двух (мужская и женская).

Палаты изолятора отделяются от остальных помещений для оказания медицинской помощи шлюзом с умывальником. Площадь палат изолятора принимается из расчета 6,0 м на 1 койку.

Медицинский кабинет размещается рядом с палатами изолятора и имеет отдельный вход из коридора.

*Нарушение допущено ОАУСО «Поддорский КЦСО»*

**Не все помещения постоянного пребывания и проживания не оборудованы устройствами по обеззараживанию воздуха, для обеззараживания воздуха в помещениях применяются 3 передвижных рециркулятора, 7 стационарных**

Заместитель начальника ТО \_\_\_\_\_ / Д.Ю. Якутин /

Директор \_\_\_\_\_ / Иванова М.А. /

рециркуляторов. Данного количества устройств недостаточно для обеспечения обеззараживания воздуха во всех помещениях постоянного пребывания и проживания, и местах общего пользования. Всего 14 помещений постоянного пребывания людей. П.9.19. СП 2.1.3678-20 Помещения постоянного пребывания и проживания оборудуют приборами по обеззараживанию воздуха.

*Нарушение допущено ОАУСО «Поддорский КЦСО»*

Стены и потолки имеют дефекты, сколы трещины, отслоение краски (1й этаж комнаты №13, 12, 2й этаж – комнаты для проживания, буфетная) п.9.21. СП 2.1.3678-20 - потолки, стены и полы всех помещений должны быть без нарушения целостности, признаков поражения грибком и иметь отделку, позволяющую осуществить уборку влажным способом с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Используемые строительные и отделочные материалы не должны оказывать вредное влияние для здоровья человека.

*Нарушение допущено ОАУСО «Поддорский КЦСО»*

Канализация пищеблока не имеет вывода в септик, вывод канализации осуществлен непосредственно в дренажную канаву, для отвода поверхностных вод.

**П.2.2. 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» (далее СП 2.1.3678-20) - здания, строения, сооружения, помещения, используемые хозяйствующими субъектами, должны быть оборудованы системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения.

При отсутствии централизованной системы водоснабжения и водоотведения здания, строения, сооружения, помещения, используемые хозяйствующими субъектами, должны быть оборудованы нецентрализованными (автономными) системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, со спуском сточных вод в локальные очистные сооружения.

При отсутствии горячего централизованного водоснабжения должны устанавливаться водонагревающие устройства.

**П. 216. 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" Накопление отходов допускается только в специально оборудованных местах накопления отходов, соответствующих требованиям Санитарных правил.

*Нарушение допущено директором Ивановой Мариной Алексеевной*

Окна буфетной, жилых комнат, столовой, медицинского кабинета не оборудованы москитными сетками. П. 9.42. СП 2.1.3678-20 В помещениях столовой, жилых комнат, спален, медицинского назначения устанавливаются москитные сетки на окна в целях предотвращения проникновения насекомых в помещения.

*Нарушение допущено ОАУСО «Поддорский КЦСО»*

Отсутствуют сменные чехлы на мягкую мебель. П. 9.24 СП 2.1.3678-20. В организациях социального обслуживания используются оборудование и мебель, покрытие

Заместитель начальника ТО \_\_\_\_\_ / Д.Ю. Якутин /

Директор \_\_\_\_\_ / Иванова М.А. /

которых обеспечивает возможность проведения влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств. При использовании мягкой мебели должны быть съемные чехлы (не менее 2 комплектов) со стиркой их по мере загрязнения, но не реже 1 раза в месяц.

*Нарушение допущено ОАУСО «Поддорский КЦСО»*

**Пищеблок по адресу: Новгородская обл. Поддорский район с. Белебелка ул. Советская д.42**

### **Организация питания**

Пищеблок размещается на первом этаже здания дома-интерната. К пищеблоку имеются пешеходные подходы и проезд для автотранспорта. В настоящее время в доме-интернате проживает 18 человек, организовано 4-х разовое питание. Имеет набор помещений: производственный цех с моечной для кухонной посуды, 2 складских помещения.

Пищеблок оборудован системой внутреннего водоснабжения и канализации. Горячая вода от установленного бойлера. Отопление центральное. В помещениях пищеблока предусмотрено естественное и искусственное освещение, последнее представлено люминесцентными и светодиодными лампами, защитная арматура на которых имеется. Над варочными поверхностями электроплиты со встроенной духовкой установлена вытяжная система вентиляции.

Пищевые продукты и продовольственное сырье доставляются транспортом поставщиков ООО «Надежда», ООО «Старорусские пекарни и кондитерские», ООО «Ассорти». Загрузка пищевых продуктов осуществляется через отдельный вход.

Продукты хранятся по видам продукции на полках, стеллажах, подтоварниках, скоропортящаяся продукция хранится в холодильных установках (холодильниках, морозильниках). Температурно - влажностный режим контролируется с помощью термометров, гигрометров.

Разделочный инвентарь промаркирован, используется по назначению. Обеспечено раздельное хранение разделочного инвентаря.

Для обработки яиц выделены промаркированные емкости, инструкция по обработке имеется.

Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы членами бракеражной комиссии, оценка органолептических показателей и качества блюд отмечается в журнале бракеража готовой продукции.

Суточные пробы оставлены от всех приемов пищи, хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в холодильнике, температурный режим при хранении суточных проб соблюдается. Посуда для хранения суточных проб обрабатывается кипячением в течение не менее 5 минут.

Для мытья кухонной посуды установлена 3-х секционная моечная ванна. Горячая вода от бойлерной установки.

На пищеблоке оборудована раковины для мытья рук, требования по соблюдению правил личной гигиены соблюдаются.

Моющие, чистящие и дезинфицирующие средства имеются, хранятся в отдельном помещении. Для хранения чистой и используемой ветоши выделены промаркированные емкости. Санитарные дни проводятся 1 раз в месяц, график их проведения представлен.

Меню составлено на 7 дней с учетом калорийности блюд. Технологические карты на изготавливаемые блюда имеются. Проводится витаминизация 3-х блюд. При анализе меню изготовление запрещенных блюд не зарегистрировано.

Раздача пищи осуществляется в раздаточных, расположенных на первом и втором этаже.

Заместитель начальника ТО

/ Д.Ю. Якутин /

Директор

/ Иванова М.А. /

Мытьё столовой посуды осуществляется в раздаточных. Инструкции по мытью посуды имеются. Для мытья посуды в раздаточной на первом используются 2 таза и одна раковина, в раздаточной второго этажа установлены 3 моечные раковины. Просушивается посуда на сушилках.

На пищеблоке работают: 2 повара, 2 помощника повара, завхоз, контроль за питанием возложен на диет.сестру. Журнал «Здоровье» заполняется своевременно с данными на каждого работающего.

Условия раздельного хранения личной и санитарной одежды соблюдаются.

Требования по сбору и хранению пищевых отходов не нарушены – пищевые отходы собираются в специальную промаркированную тару с крышками, обеззараживаются, собираются в контейнер.

Нарушены требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания»:

**п. 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - прием овощной продукции осуществляется без маркировочного ярлыка (морковь, капуста, картофель). В товаросопроводительных документах нет сведений, подтверждающих соответствия данной продукции.** В соответствии с требованиями п. 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются.

**п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – не созданы условия для первичной обработки сырья (мяса, рыбы, овощей), моют в моечной ванне, предназначенной для мытья кухонной посуды, овощи моют в тазах. Для просушивания кухонной посуды не оборудована решетчатая полка или стеллаж, посуда просушивается в моечной ванне, что является риском возникновения условий для размножения бактерий.** В соответствии с требованиями п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

По результатам лабораторных испытаний (протокол № 4605 от 01.06.2021г. в смывах с объектов внешней среды обнаружен рост БГКП в 1 случае из 5-ти (терка).

**П. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – полы в складском помещении бетонные с выбоинами, что затрудняет качественно проводить влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами.** В соответствии с требованиями п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений».

*Нарушение допущено ОАУСО «Поддорский КЦСО»*

Эпидрежим.

Заместитель начальника ТО

/ Д.Ю. Якутин /

Директор

/ Иванова М.А. /

Количество проживающих в отделении – 18 чел. Персонала- 15 человек. По результатам анализа личных медицинских книжек установлено: персонал проходит предварительные и периодические медицинские осмотры в соответствии с приказом МЗ 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;

В личной медицинской книжке Турлак С., повар, нет осмотра дерматовенеролога.

Гаврилов С.Н. - в личной медицинской книжке не имеет данных серологического обследования на брюшной тиф.

Зими́на К.А., 1965 г.р. – не имеет ревакцинации против дифтерии, столбняка (подлежала в 2011 году).

Петрова Л.А., 1972 г.р., не имеет сведений о прививках против кори, нет V3 против вирусного гепатита В. – нарушение п. 1.5. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", приказа МЗ 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; Национального календаря профилактических прививок, утвержденного Приказом Министерства здравоохранения РФ от 21 марта 2014 г. № 125.

*Нарушение допущено ОАУСО «Поддорский КЦСО»*

При входе в организацию проводится контроль температуры тела всех входящих с применением бесконтактных термометров, для обработки рук в наличии спиртосодержащие кожные антисептики.

Для обеззараживания воздуха в наличии 3 передвижных и 7 стационарных (рециркуляторы) бактерицидных облучателя.

Проживающие переболели новой коронавирусной инфекцией, за исключением 3-х человек (запланированы на вакцинацию против COVID-19).

Персонала 15 человек, переболели – 10 человек. 5 человек вакцинированы против новой коронавирусной инфекции, 1 человек – в стадии вакцинации. Фельдшер имеет мед.отвод от иммунизации.

Планирование профилактических прививок проводит медсестра совместно с фельдшером офиса общей семейной практики с. Белебелка. По плану подлежат вакцинации против пневмококковой инфекции 11 человек.

Медперсонала – 2 чел. (фельдшер и медсестра на 1 ставку).

Медицинский кабинет: кабинет приема и процедурный кабинет. Кабинет приема – пол покрыт линолеумом, стены – масляная краска, потолок – побелка. Оснащение: 2 стола с гигиеническим покрытием, шкаф аптечный, шкаф для документов.

**Процедурный кабинет:** оснащен кушеткой, манипуляционным столом, холодильником для хранения лекарственных препаратов, аптечным шкафом, умывальником без подводки воды. Кожный антисептик ОК Sana МЕД, срок годности – 2025 год, А-ДЕЗ. Мыло жидкое, полотенца бумажные. Резиновые перчатки разового применения смотровые, срок годности – 10.2025 год.

Случаи инфекционных и паразитарных заболеваний регистрируются в журнале

Заместитель начальника ТО

/ Д.Ю. Якутин /

Директор

/ Иванова М.А. /

учета и регистрации инфекционных заболеваний ф60/у.

Учреждение обеспечено резиновыми перчатками, масками разового применения, 2-мя бесконтактными термометрами.

Каждый поступающий в учреждение имеет медицинскую карту, в которую внесены сведения о результатах обследования на туберкулез, результаты исследований на группу возбудителей кишечных инфекций, яйца гельминтов, дифтерию, инфекции, передающиеся половым путем, справку об отсутствии контактов с инфекционными больными по месту жительства, данные о профилактических прививках.

В 2021 году поступили в учреждение 2 человека. Степанова А.П. принята в учреждение без сведений о профилактических прививках.

Вновь поступающие в учреждение 14 дней с момента поступления находились в изоляторе.

Организовано медицинское наблюдение за состоянием здоровья проживающих с проведением ежедневной термометрии (2 раза в сутки).

Осмотр на педикулез проводится 1 раз в 7 дней. Лиц с педикулезом не выявлено.

Медицинские манипуляции (в/в, в/м, п/к инъекции) не проводятся.

Поступающие в учреждение проходят санитарную обработку в санитарной комнате, оборудованной душем (1 рожок), санузлом, раковиной для мытья рук, горячее водоснабжение от электрического водонагревателя накопительного типа.

Изолятор на 1 койко-место. Оснащен умывальником, столовой посудой, емкостями для дезинфекции посуды, емкостью с крышкой для сбора грязного белья. Пол – линолеум. Стены покрашены масляной краской. Журнал изолятора ведется.

Выделено отдельное помещение для приготовления дезрастворов. Емкости с дезрастворами промаркированы, с крышками. На момент проверки приготовлены растворы Жавельон 0,2%, 0,06%, 0,015%. Имеется запас дезсредства Жавельон в количестве 2 кг. Срок годности – 2023 год.

## **2. Отделение социального приюта для детей.**

25.05., 26.05.2019 года с 10:00 часов:

Приют для детей функционирует с ноября 1994 года. Рассчитан на 15 детей. На день проверки присутствуют 5 детей, из них – 1 ребенок дошкольного возраста.

Здание приюта размещено на обособленном земельном участке, одноэтажное, кирпичное, постройки 1971 года (как здание детского сада). Территория ограждена, озеленена, подъездные пути имеют дефекты покрытия, выделены спортивная и игровая площадки с оборудованными игровыми формами, тенью навесом с деревянным полом, песочницей (закрыта в отсутствие детей). Площадка имеет травянисто-песчаный покров. Трава скошена. Акарицидная обработка территории в 2021 году не проведена.

Информация о наименовании учреждения, месте нахождения размещена на вывеске здания. Наружное электричество по периметру здания оборудовано (3 прожектора). Знак о запрете курения оформлен на входной двери. Условия для безбарьерной среды частично созданы-оборудован пандус (зацементирован, без перил).

Специализированный автобус для перевозки детей отсутствует.

**Не представлен документ, в котором указано, что песок из уличной игровой песочницы заменен и лабораторно проверен по паразитологическим, микробиологическим, санитарно-химическим показателям - нарушение п.2.11.1 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».**

*Нарушение допущено ОАУСО «Поддорский КЦСО»*

Мусоросборник-1, передвижной, 1.1 куб.м. объема, оборудован крышкой. На момент проверки мусоросборник заполнен мусором на 1/3 объема. Вывоз мусора проводится по

Заместитель начальника ТО

/ Д.Ю. Якутин /

Директор

/ Иванова М.А. /



договору со специализированной организацией ООО «Экосервис» 2 раза в неделю (пятница, воскресенье).

Здание имеет 4 выхода.

Капитальный ремонт здания не проводился (проведена частичная реконструкция здания (пристройка отдельного медблока), ежегодно проводится косметический ремонт помещений).

Распорядок дня для детей школьного и дошкольного возраста составлен, оформлен на информационном стенде.

Набор помещений: изолятор- 2 палаты, медицинский кабинет (приемная), 4 спальни, раздевалка, 4 туалета, в т.ч. 1- для персонала, 2 - для детей, 1- в медблоке, постирочная (приспособленное помещение без естественного освещения, вентиляции), пищеблок (производственный цех с моечной посуды, столовая, 1 складское помещение), кабинеты зав.отделением, комната для занятий, кабинет «Песочная терапия», учебный класс, спортивная комната, комната отдыха, комната персонала (там же установлены шкафы для хранения детских вещей), бельевая кладовая, комната для хранения уборочного инвентаря. На уличной территории баня (со слов директора не пользуются), кочегарка, сарай для сушки белья.

**В пищеблоке, медицинском блоке не хватает необходимых помещений, согласно п. 3.7.2, 2.3.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 2.5, 2.7, 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п. 4.1 МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».**

*Нарушение допущено ОАУСО «Поддорский КЦСО»*

**Площади четырех жилых комнат, где проживают по 3-4 чел. от 8 кв.м до 16 кв.м, что недостаточно при нормативе 4.5 кв.м. на человека (нарушение гл.6, табл. 6.1 к СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».**

*Нарушение допущено ОАУСО «Поддорский КЦСО»*

**Журнал регистрации аварийных ситуаций не представлен- нарушение п. 1.10 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».**

*Нарушение допущено ОАУСО «Поддорский КЦСО»*

Здание оборудовано всеми видами инженерных коммуникаций, в т.ч.:

Водоснабжение: централизованное холодное. Горячее водоснабжение- местное, через водонагреватели накопительного типа (5 шт.) подается в пищеблок (100л), умывальную зону туалетов (2 по 80 л), в служебный туалет (2 по 15 л).

**Отсутствует подводка холодной и горячей воды (нет раковины) в приемной медблока- нарушение п. 2.6.5 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».**

*Нарушение допущено ОАУСО «Поддорский КЦСО»*

Заместитель начальника ТО

/ Д.Ю. Якутин /

Директор

/ Иванова М.А. /

**Канализация - централизованная (септик на вывоз, неизвестна дата последней очистки септика, не представлен акт выполненных работ- нарушение п. 2.6.1 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», гл.2 МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»).**  
*Нарушение допущено ОАУСО «Поддорский КЦСО»*

На территории 5 люков, закрыты крышками.

Пол в постирочной и кухне оборудован сливными трапами.

**В пищеблоке в местах присоединения каждой моечной и производственной ванны к канализации отсутствует воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, устраиваемый выше сифонных устройств, что является нарушением п.7 ст. 14 ТР ТС 021/2011, «О безопасности пищевой продукции», п.2.4 Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».**

*Нарушение допущено ОАУСО «Поддорский КЦСО»*

Отопление - централизованное (автономная дровяная котельная). Жилые комнаты оборудованы настенными бытовыми термометрами для контроля за температурой воздуха.

Отделка помещений: полы в жилых комнатах, приемной, комнате отдыха и изоляторах покрыты линолеумом, стены окрашены вододисперсионной краской, в туалетах, пищеблоке, продуктовой кладовой, постирочной пол и стены облицованы плиткой, в коридоре, комнате для занятий, комнате персонала, спортивной комнате пол облицован плиткой

**Обнаружены дефекты отделочных покрытий: дефекты поверхности мебели в изоляторе (тумбочки, стол), в учебном кабинете (столы), в комнате № 1 (2-х ярусные кровати), в пищеблоке (деревянные поверхности разделочных столов-2шт.), незначительные дефекты линолеума в раздевалке, комнате № 1, № 4- нарушение п. 2.5, 2.4.9 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ст.5 п.3 ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебели и мебельной продукции».**

*Нарушение допущено ОАУСО «Поддорский КЦСО»*

Остекление окон выполнено из цельного стеклопакета (металлопластиковые окна).

Естественное освещение - через оконные проемы, достаточное.

Искусственное освещение представлено системой общего освещения- потолочными люминесцентными (продуктовая кладовая, палаты изолятора, туалет медблока, приемная, коридор) лампами и светодиодными светильниками. Перегоревших ламп нет. Хранятся неисправные лампы в заводских упаковках в офисе КЦСО. Акт утилизации ламп от специализированной организации не представлен.

Вентиляция – естественная через оконные фрамуги, доступ к которым свободный, и вентиляционные каналы, закрытые жалюзийными решетками. В пищеблоке (локальная над электроплитой), душевых (оконные вентиляторы) оборудована приточно-вытяжная вентиляция с механическим побуждением.

**Очистка, контроль и ревизия вентиляционной системы здания специализированной организацией не проведена - нарушение п.2.7.4 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-**

Заместитель начальника ТО

/ Д.Ю. Якутин /

Директор

/ Иванова М.А. /

**эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».**

*Нарушение допущено ОАУСО «Поддорский КЦСО»*

Оснащение:

- В столовой установлены 4 обеденных стола и 16 стульев для школьников и 1 стол для дошкольников.

- В прачечной установлена стиральная машина-автомат на 7 кг загрузки, технический кран для забора воды, бачки для белья, умывальная раковина. Сушка белья проводится на улице.

- В раздевалке установлено 15 индивидуальных шкафов для верхней одежды, банкетка с дерматиновой поверхностью.

Не выделено отдельное помещение для сушки одежды и обуви, сушат на отопительной батарее в раздевалке, на бельевых веревках на уличной территории, в сарае.

- **Жилые комнаты – оборудованы стационарными кроватями и двухуровневыми кроватями, тумбочкам, шкафами для одежды (№ 4, № 1). В комнате № 3- 2 тумбочки, спальных мест-4, в комнате № 4 – 4 тумбочки, спальных мест-6, в комнате № 1 – 3 тумбочки, спальных мест-6 – нарушение п. 2.4.7 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».**

*Нарушение допущено ОАУСО «Поддорский КЦСО»*

На окнах оборудованы москитные сетки.

В комнате отдыха - мягкая мебель (3 дивана), кресло, ЖК телевизор-2, 3 шкафа, стол, 2 стула, пол покрыт линолеумом.

Животных и аквариумов в приюте нет.

- Туалеты разделены на умывальную зону и зону санитарных кабин с дверями (по 2). Оборудованы умывальными раковинами, установленными на высоту 53 см и 75 см от пола до нижнего борта прибора, 2 компакт-унитазами с сидениями, душевой на одно помывочное место, полотенцедержателями с крючками (по 10шт.).

- Медблок включает 2 палаты изолятора на 5 коек, туалет, приемную, имеет 2 выхода. Туалет оборудован умывальной раковиной, компакт-унитазом, гигиенической ванной с душем. Приемная: весы-росиомер, кушетка, холодильник ПОЗИС с эл.термометром, шкаф, 2 письменных стола, 2 стула, стеллаж, тумба, настенное зеркало, настенные часы, таблица для проверки зрения, ЖК компьютер, ксерокс.

- Гладильная: гладильная доска, шкаф, комод для хранения постельного белья и полотенец; Количество на матрасников- 15 шт., комплектов постельного белья, полотенец по 2 и более комплектов на человека.

Акт дезинфекции всех постельных принадлежностей не представлен (30.10.20г. проведена камерная дезинфекция всего 10 комплектов белья в связи с регистрацией случаев новой коронавирусной инфекции у детей и персонала.

- Комната для хранения уборочного инвентаря: хранение в стеллаже в отдельных отсеках, разграничено, маркировка нанесена.

- Комната для занятий: стеллаж, письменный стол, стул, диван, торшер, 3 детских стула, компьютерный стол, ноутбук;

- Служебный туалет: компакт-унитаз, умывальная раковина, тумба;

- Комната персонала: настенная вешалка с крючками для персонала, 2 шкафа для одежды детей, хозяйственный шкаф, стол, стул;

- Учебный кабинет: 2 стеллажа, 2 стола, маркерная доска, 3 банкетки с дерматиновой поверхностью;

Заместитель начальника ТО

/ Д.Ю. Якутин /

Директор

/ Иванова М.А. /

- Комната «Песочная терапия»: 3 стеллажа, стол, стул, рабочие материалы, оборудование для песочной терапии;
- Спортивная комната: 6 шт. спортивных матов, баскетбольное кольцо, кегли, шведская стенка, обруч, канат, большие надувные мячи. Пол покрыт ковровым паласом.

- Пищеблок- столовая на 20 посадочных мест, производственный цех, кладовая для продуктов;

Производственный цех оборудован электроплитой на 4 конфорки с духовым шкафом, локальная вытяжка над плитой, **2-мя разделочными столами только с металлической поверхностью (низ деревянный, с дефектами покрытия) – нарушение п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (Нарушение допущено ОАУСО «Поддорский КЦСО»)** промаркированным разделочным инвентарем для ГП и СП, весами ГП, СП, микроволновой печью, 6-ю раковинами, в т.ч. 1- для мытья рук, 1- для СП, настенным бактерицидным облучателем, 2 навесными шкафами с решетками для хранения чистой столовой посуды и приборов, бытовым холодильником (+5гр.С для суточных проб и дневного запаса продуктов), 2 двухъярусными шкафами, в т.ч. для хранения хлеба (2 полки, на дверцах оборудованы вентиляционные отверстия), терками, термошупом, миксером, кухонной посудой, в т.ч. разливными ложками с мерной меткой объема, 3 кастрюлями из нержавеющей стали для варки блюд 10л, 8л, 5 л и **эмалированными емкостями (часть емкостей с отбитой эмалью)- нарушение п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».** *Нарушение допущено ОАУСО «Поддорский КЦСО»*

Для уборки хлебных полок шкафа имеется уксус, щеточка, ветошь. Для обработки яиц выделены тумбочка в моечной, емкости, кальцинированная сода дез.средство, оформлена инструкция (без указания температуры воды). Для обработки овощей имеется дуршлаг. Моечные раковины обозначены объемной маркировкой. В качестве моющего средства используют разрешенное «Селена», мерная посуда и ветошь в наличии. Инструкции по мытью посуды оформлены со ссылкой на утратившей силу с 01.01.21г. СанПиН 2.4.5.2409-08 без указания о дезинфекции посуды- **нарушение п. 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п. 5.3-5.7 МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» (со слов дезинфекцию проводят 0.015% раствором Жавель Син).**

Складское помещение оборудовано 1-м холодильником (+4гр.С) с морозильным отсеком (-29 гр.С, хранится сливочное масло, рыба в разных ящиках), морозильной камерой (-18гр.С, кура, куриная печень, фарш, суповой набор), весами-1 (поверка от 12 мая 21г.), письменным столом, стулом, стеллажом для хранения сыпучих продуктов, прибором для измерения температуры и влажности воздуха (+21 гр.С, 55%).

Учет температурных режимов холодильного оборудования и кладовой проводится, записи в специальном журнале.

Продукты поступают 2-3 раза в неделю по заявке автотранспортом поставщиков по договорам («Ассорти Русс» г.Ст.Русса: яйца, овощи, фрукты, сухофрукты, молоко; ООО «Старорусские пекарни и кондитерские», пн., ср., пт.; ИП Таранян Г.М. с.Поддорье).

Накладные и документы, удостоверяющие качество и безопасность пищевых продуктов, в наличии. Журнал бракеража поступающей скоропортящейся продукции представлен с 01.01.2021 года. Журнал заполняется завхозом Архиповой Н.А. с нарушениями, по форме, утратившего с 01.01.21г. силу СанПиН 2.4.5.2409-08. В журнале указаны неполные названия некоторых продуктов (молоко, фарш, суповой набор). Не представлен

Заместитель начальника ТО

/ Д.Ю. Якутин /

Директор

/ Иванова М.А. /

маркировочный ярлык на рагу по –домашнему свиное, фарш - нарушение п. 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.6.1, 6.11 МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

Продуктов домашнего изготовления нет. Условия товарного соседства при хранении продуктов не нарушены.

Нарушены условия хранения и сроки годности следующих продуктов:

1. Капуста квашеная с морковью, 4 банки по 0.7 кг, 1 сорт, ИП Габиров, г.СПб, пр.Елизарова, 36а, дата выпуска 22.03.21г., срок годности 30 суток;
2. Охлажденную курицу замораживают в морозильной камере при температуре -18гр.С, тогда как на маркировочном ярлыке указана температура хранения от -2 до +2 гр.С - нарушение п. 2.2, 3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, прилож. № 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 6.2-6.10 МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», гл.2 ст. 7 п.6 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Закупают продукты, недопустимые при организации питания детей:

1. Йогурт питьевой с яблоком и грушей, м.д.ж. 1.5%, «Снежок», АО Лактис, г.В.Новгород;
2. Рагу по-домашнему свиное категории Г, полуфабрикат замороженный, мясокостный, АО Заволжский мясокомбинат (в бракеражном журнале записан как набор для борща) – нарушение п.8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.44 приложения № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В пищеблоке работают по 3 дневных смены повара Никифорова В.К. (выходная на момент проверки), Можайкина С.В. (смена с 26.05.21г.), зав.складом Архипова Н.А.

На наличие порезов и гнойничковых заболеваний кожных покровов, а также ангина и катаральных явлений верхних дыхательных путей ежедневно осматриваются медсестрой. Осмотр проводит медсестра Качалова Т.В. Журнал «здоровья» заполнен (3 чел.), с заболеваниями никто не зарегистрирован. Журнал заполнен не в соответствии с рекомендуемой формой приложения № 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Для мытья рук в моечной имеется раковина, мыло, индивидуальные полотенца.

Спецодеждой, в т.ч. фартуками для обработки сырой продукции и мытья посуды, полотенцами, масками, перчатками работники пищеблока обеспечены в достаточном количестве. Стирка спецодежды проводится в прачечной приюта. Не организовано хранение спецодежды работников пищеблока - отсутствует шкаф или отдельное помещение - нарушение п.3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

На момент проверки повар и кладовщик работали в чистой одежде, головных уборах, без ювелирных украшений.

Уборочный инвентарь пищеблока промаркирован, хранится в отдельном помещении. Выделена емкость и ветошь для мытья холодильников. Для сбора пищевых отходов имеется емкость с крышкой.

Дата проведения последней генеральной уборки по записи в журнале-27.04.2021г., 0.015% раствором Пюр Жавель и моющим средством (проводится ежемесячно).

Заместитель начальника ТО

/ Д.Ю. Якутин /

Директор

/ Иванова М.А. /

Настенный бактерицидный облучатель введен в эксплуатацию 21.03.2018г., журнал работы ведется (обеззараживание воздуха ежедневно по 15 минут).

Суточные пробы готовых блюд оставлены в холодильнике в стеклянных промаркированных банках под крышками, в полном объеме за 48 часов, при темп. +5гр.С.

Питание детей организовано 5-ти разовое. Сумма питания в день- около 181 рублей. Ассортимент блюд разнообразный. Детей, требующих замены питания, нет. Соблюдается принцип «щадящего питания», при котором не допускается жарка.

В фактическом меню в обед от 25.05.21г. зафиксировано не рекомендуемое после 1 марта блюдо: салат из свежих овощей без термической обработки: салат из свежей капусты (капуста урожая какого года в сопроводительных документах не указана) - нарушение п.8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.7.2.13 МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

Меню-требование (раскладка) на каждый день составлено.

Примерное десятидневное меню для детей разных возрастных групп составлено. В примерном меню не указана раскладка блюд по входящим в состав блюда ингредиентам, что не позволяет оценить выполнение норм среднесуточных наборов пищевых продуктов.

Фактический рацион питания не совпадает с примерным меню- нарушение п. 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Технологические карты оформлены не на все предусмотренные примерным меню блюда.

Не во всех картах указана температура блюд при раздаче - нарушение п. 2.8, 5.1, 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20, п. 11.3 МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

Фактическое меню за 25.05.21г.:

Завтрак: каша манная на молоке, 200/250г.

Какао, 100/200г., булка с маслом, 5-10г. (масса булки не указана);

Завтрак № 2 для 3-7 лет: йогурт, 100г., булка (масса не указана);

Обед: салат из свежей капусты, 80/100г. (Результаты лабораторных исследований готовых блюд - проба «салат из свежей капусты» - в объеме проведенных испытаний не соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по показателям: БГКП (колиформы: обнаружено в 0.1г при величине допустимого уровня: не допускается в 0.1г.), КМАФАнМ (обнаружено более 3.0x10<sup>5</sup> при величине допустимого уровня: не более 1x10<sup>4</sup> (протокол № 10634 от 01.06.21г.)

Суп вермишелевый с курой, 250/300г.

Плов с курой, 200/250г.

Компот из сухофруктов, 100/200г.

Хлеб пшеничный, 90г., хлеб ржаной, 50г.

Полдник: йогурт, 150/200г.

Блины с повидлом, 100/200/30г.

Ужин № 1: капуста тушеная с фаршем, 200/250г.

Чай, 100/200г.

Булка (масса не указана);

Ужин № 2: сок, 200г., булка (масса не указана), фрукты 260/200/300г.

Суммарные объемы блюд за завтрак и ужин составляют менее нормы (400 и 450г.) для детей 3-7 лет, причем масса порции «какао» на завтрак составляет 100г. при норме 180-200г. - нарушение п.8.1.4, прилож. № 9, таблица № 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Заместитель начальника ТО

/ Д.Ю. Якутин /

Директор

/ Иванова М.А. /

**«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».**

В рабочем меню не указана калорийность блюд, сведения о проводимой «С»-витаминации третьих блюд, масса хлебобулочных изделий - **нарушение п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».**

Накопительные ведомости по продуктам питания ведутся. Представлена ведомость за апрель 2021 года, составлена без подсчета отклонения от нормы в % (приложение № 13 к Нормы выполнения по продуктам за апрель составляют по представленной накопительной ведомости: молоко 48.2%, сметана 93%, творог 57%, сыр 87%, рыба 73%, кура 139%, мясо 30.2%, масло сливочное 79%, сок 100%, фрукты 83%, картофель 79%, овощи 71%.

Бракераж готовых блюд проводится не комиссионно (в журнале только 2 подписи членов комиссии), забракованных не зафиксировано. В журнале не зафиксированы данные контроля температуры изготавливаемых и подаваемых на столы блюд – **нарушение п. 8.2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».**

При проверке проведены замеры готовых блюд на линии раздачи с использованием термощупа: 1 блюдо: 85гр.С, 2 блюдо: 82гр.С.

Ежедневно проводят искусственную «С»-витаминацию аскорбиновой кислотой третьих блюд, запись в журнале.

Проба № 10651 «Компот из сухофруктов», взятая на исследование 25.05.21г. не соответствует требованиям п. 8.1.6, прилож.№ 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» по показателю аскорбиновая кислота (витамин С): результат испытаний  $264.0 \pm 13.2$  при величине допустимого уровня 45-50 мг на порцию.

Продукты, обогащенные микронутриентами: соль йодированная, хлебобулочные изделия йодированные и обогащенные витаминами группы В.

Не представлены копии протоколов лабораторных исследований в рамках производственного контроля с учетом принципов ХАССП при осуществлении производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции- **нарушение п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».**

Договор на проведение лабораторных исследований с ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Старорусском районе» заключен 05.02.21г. № 38.

*Нарушение допущено ОАУСО «Поддорский КЦСО»*

Питьевой режим организован в виде кипяченой воды в эмалированном чайнике, смена каждые 3 часа.

Договор на проведение дератизационных работ заключен с ООО «Центр Профилактики» г.Старая Русса от 18.02.21г. Следов пребывания грызунов и насекомых не замечено.

**Эпидрежим. Отделение социального приюта для детей и подростков 26.05.2021г.:**

Медицинский блок с самостоятельным выходом на участок. Набор помещений: санитарная комната (оснащена унитазом, раковиной для мытья рук, душем, горячее водоснабжение от электрического водонагревателя накопительного типа), кабинет медсестры, изолятор – 2 палаты по 2 койко-места. Пол в изоляторе покрыт линолеумом, стены – краска. Тумбочки, столы с дефектами покрытия, что нарушает режим обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств – **нарушение п. 2.4.9.**

Заместитель начальника ТО

/ Д.Ю. Якутин /

Директор

/ Иванова М.А. /

**СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".**

*Нарушение допущено ОАУСО «Поддорский КЦСО»*

Медицинский кабинет оснащен кушеткой, письменным столом, шкафом для хранения медицинских препаратов, тумбочкой, бытовым холодильником «Позис».

Медицинские манипуляции с нарушением целостности кожных покровов (в/м, в/в, п/к) не проводятся – отсутствует процедурный кабинет).

Медицинское обслуживание проводится медсестрой на 1 ставку.

На день проверки в приюте находятся 5 детей.

**В медицинской документации отсутствуют сведения об обследовании на патогенные энтеробактерии (нарушение п. 10.6.1. СП 3.1.1.3108-13 "Профилактика острых кишечных инфекций"), на маркеры ВГВ (нарушение приложения к СП 3.1.1.2341 «Профилактика вирусного гепатита В»), на маркеры ВГС (нарушение приложения № 1 к СП 3.1.3112-13 «Профилактика вирусного гепатита С»).**

*Нарушение допущено ОАУСО «Поддорский КЦСО»*

Данные медицинского наблюдения за вновь прибывшими детьми в медицинской документации зафиксированы.

Планирование проф. прививок проводит фельдшер детского кабинета Поддорской ЦРБ.

Проф. прививки проводятся в прививочном кабинете Поддорской ЦРБ, медицинском кабинете школы.

Представлены 5 медицинских карт на проживающих.

**Яковлева Дарина, 21.11.2005 г.р., Пушишин Саша, 20.11.2009 г.р., не имеют данных профилактического обследования на туберкулез (диагностический тест) в 2020 и 2021гг.**

Диспансеризацию дети прошли 06.04.2021г.

Журнал регистрации инфекционных заболеваний ведется по форме. В 2020 году зарегистрировано 8 сл. новой коронавирусной инфекции.

Осмотр на педикулез проводится 1 раз в 7 дней. Данные фиксируются в журнале. Лиц с педикулезом не выявлено.

Персонала 14 чел., предъявлены 14 личных медицинских книжек.

- Дмитриева В.Д., 1969 г.р., Качалова Е.В., 1964 г.р., Пересыпкина Т.Г., 1987 г.р., Можайко С.В., 1961 г.р., Степанова А.И., 1962 г.р., Макарова Н.Н., 1967 г.р., в личных медицинских книжках не имеют данных об обследовании на носительство возбудителей кишечных инфекций.

- Шабанова Н.Н. в личной медицинской книжке не имеет данных серологического обследования на брюшной тиф, заключения врача-терапевта о допуске к работе.

- Васильев В.А., 1986 г.р., в личной медицинской книжке не имеет данных об обследовании на носительство возбудителей кишечных инфекций, серологического обследования на брюшной тиф, заключения врача-терапевта о допуске к работе, что является нарушением п. 1.5. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", приказа МЗ 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.

*Нарушение допущено ОАУСО «Поддорский КЦСО»*

Заместитель начальника ТО

/ Д.Ю. Якутин /

Директор

/ Иванова М.А. /



Не представлены данные обязательного обследования персонала на наличие anti-HCV IgG (нарушение п. 3.6. СП 3.1.3112-13 "Профилактика вирусного гепатита С") и Hbs Aq (нарушение приложения к СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»).

*Нарушение допущено ОАУСО «Поддорский КЦСО»*

Для проведения термометрии детям и персоналу приобретен бесконтактный термометр. Термометрия проводится в ежедневном режиме. Данные фиксируются в журнале. Лиц с повышенной температурой тела и симптомами инфекционных заболеваний не зафиксировано.

Для проведения профилактической дезинфекции используется дезинфицирующее средство Жавель Син (таблетки). В наличии 284 таблетки, срок годности – 2026 год. **Инструкции к используемому дезинфицирующему средству нет – нарушение п. 3.4. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».**

*Нарушение допущено ОАУСО «Поддорский КЦСО»*

Рабочие растворы готовит медсестра без учета концентрации растворов в отношении вирусов, указанной в инструкции к используемому дезсредству. Дата приготовления – 26.05.2021г.

Для обеззараживания воздуха в местах постоянного пребывания детей приобретен бактерицидный облучатель-рециркулятор передвижной «Дезар-конт»-802П. Акт ввода в эксплуатацию от 23.04.2021г. Журнал регистрации и контроля, согласно прилож. 3, п. 10.5. Р 3.5.1904-04 «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях» не ведется.

#### **Обращение с отходами**

ОАУСО «Поддорский КЦСО» предоставил действующие договора на вывоз ТКО с ООО «Экосервис» (регоператор) №30304 от 01.08.2018.

Контейнерная площадка находится на территории дома интерната. Удалена от здания дома интерната на расстояние свыше 20 м. Оборудована подъездными путями с твердым покрытием. Контейнеров на контейнерной площадке – 1 шт. Расположены на бетонном основании. Площадка ограждена, оборудована навесом.

#### **Программа производственного контроля**

Предоставлена в необходимом объеме. В рамках программы производственного контроля проводятся необходимые лабораторные исследования через аккредитованный центр филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологий по Новгородской области» в Старорусском районе. (дог №38 от 05.02.2021 г.)

#### **Дератизация, дезинфекция**

Договор №143/1 от 18.02.2021г., №143/19 от 01.04.2019г. с ООО «Центр профилактики-ЦП» акты выполненных работ представлены.

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

Заместитель начальника ТО

/ Д.Ю. Якутин /

Директор

/ Иванова М.А. /

выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний):-  
нарушений не выявлено: -

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

\_\_\_\_\_  
(подпись проверяющего)

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

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

\_\_\_\_\_  
(подпись проверяющего)

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

Прилагаемые к акту документы:

*протоколы лабораторных испытаний и экспертные заключения к ним ФБУЗ «ЦГиЭ в Новгородской области» в Старорусском районе №4607 от 07.06.2021г., №4606, 10639 от 09.06.2021г., 10631, 4610, 10623, 10622, 10625, 10627, 10629, 10633, 10640, 4605, 10636, 10631, 10641, 10644, 10657, 10651, 10632, 10630, 10634, 10659, 10628, 10626, 4611, 4604, 4608, от 01.06.2021г., №4609 от 31.05.2021г., №10643, 10660, 10662, 10642 от 15.06.2021г., №2031, 2030, 2029, 1973, 1972, 1971, 1970, от 04.06.2021г.,*

*Поручение №115 от 24.05.2021г.*

*Предписания: №215/1, 215/2, 215/3 от 18.06.2021г.*

Подписи лиц, проводивших проверку:

Заместитель начальника ТО Якутин Дмитрий Юрьевич

Специалист-эксперт Сухова Татьяна Николаевна

Старший специалист 1 разряда Карпушина Татьяна Викентьевна

Старший специалист 1 разряда Бычкова Вера Петровна

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):  
Директор Иванова Марина Алексеевна

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

\_\_\_\_\_  
"18" июня 2021 г.  
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

Заместитель начальника ТО / Д.Ю. Якутин /

Директор / Иванова М.А. /