



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

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

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и  
благополучия человека по Иркутской области в Тайшетском и Чунском районах  
(Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в Тайшетском и Чунском районах)

Северовокзальная ул., д. 17А-1Н, г. Тайшет, 665000  
Тел/факс 8 (395-63) 5-33-80 E-mail: tayshet@38.rospotrebnadzor.ru http://www.38.rospotrebnadzor.ru/

## Протокол осмотра (визуального обследования) № 2

территорий, помещений (отсеков), производственных и иных объектов, продукции (товаров) и иных  
предметов без вскрытия помещений (отсеков), транспортных средств, упаковки продукции  
(товаров), без разборки, демонтажа или нарушения целостности обследуемых объектов и их частей  
иными способами

р.п. Чунский, мкр-н Радуга зд.1  
(место осмотра)

“ 20 ” июля 2021 г.

Начальник территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Иркутской области  
Тайшетском и Чунском районах Спасска Л.Н., заместитель начальника территориального отдела  
Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в Тайшетском и Чунском районах Багрий А.А.  
(должность, структурное подразделение фамилия, инициалы лица, составившего протокол осмотра)

в связи с проведением контрольного (надзорного) мероприятия в отношении контролируемого  
лица: областное государственное бюджетное учреждение социального обслуживания «Чунский  
психоневрологический интернат «Радуга»

(наименование контролируемого лица (юридического лица/ ФИО индивидуального предпринимателя, гражданина)

в соответствии со статьёй 65 Федерального закона от 31.07.2020 № 248-ФЗ  
«О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации»  
на основании Решения о проведении выездной проверки № 2, от «16» июля 2021 г.,  
№ 38210041000100359862 \_ контрольного (надзорного) мероприятия в едином реестре контрольных  
(надзорных) мероприятий по адресам: Иркутская область, Чунский район, г.п. Чунское, р.п.  
Чунский, мкр.Радуга, зд.1; Иркутская область, Чунский район, р.п.Чунский мкр-н Радуга,зд.1 стр.1;  
Иркутская область, Чунский район, р.п.Чунский, мкр-н Радуга,зд.1 стр.1/5;Иркутская область,  
Чунский район р.п.Чунский, мкр-н Радуга,зд.1 стр.1/6,Иркутская область, Чунский район,  
р.п.Чунский мкр-н Радуга,зд.1 стр.1/7; Иркутская область, Чунский район, р.п.Чунский мкр-н  
Радуга,зд.1 стр.1/8; Иркутская область, Чунский район, р.п.Чунский мкр-н Радуга,зд.1 стр.1/9;  
Иркутская область, Чунский район, р.п.Чунский, мкр-н Радуга, зд.1 стр.1/10; Иркутская область,  
Чунский район, р.п.Чунский мкр-н Радуга,зд.1 стр.1/11.

(указываются адреса (местоположение) места осуществления контролируемым лицом деятельности или места  
нахождения иных объектов контроля, в отношении которых проводятся контрольные (надзорные) мероприятия).

руководствуясь требованиями статьи 76 Федерального закона от 31.07.2020 № 248-ФЗ  
«О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации»

в целях оценки соблюдения контролируемым лицом обязательных требований, а также оценки  
выполнения решений контрольного (надзорного) органа

В присутствии директора областного государственного бюджетного учреждения социального  
обслуживания «Чунский психоневрологический интернат «Радуга» Круглова Леонида  
Каземировича (распоряжение Министерства социального развития опеки и попечительства



Иркутской области от 11.12.2015г., №1617-рм-л «О назначении директора»; приказа (распоряжения) о приеме работника на работу от 15.12.2015 г №786- лс) заместителя директора по медицинской части областного государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Чунский психоневрологический интернат «Радуга» Низовкиной Оксаны Николаевны;

старшей медицинской сестры областного государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Чунский психоневрологический интернат «Радуга» Комаровой Татьяны Олеговны (приказ директора областного государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Чунский психоневрологический интернат «Радуга» Л.К.Круглова от 11.01.2021г. №6-пр «О назначении ответственных лиц за санитарное состояние объектов учреждения»);

старшей медицинской сестры областного государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Чунский психоневрологический интернат «Радуга» Гончаровой Татьяны Михайловны (приказа директора областного государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Чунский психоневрологический интернат «Радуга» Л.К.Круглова от 11.01.2021г. №6-пр «О назначении ответственных лиц за санитарное состояние объектов учреждения»);

исполняющей обязанности медицинской сестры диетической Областного государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Чунский психоневрологический интернат «Радуга» Баженовой Ирины Олеговны (приказ директора Областного государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Чунский психоневрологический интернат «Радуга» Л.К.Круглова от 31.05.2021г. №109-пр «О временном исполнении обязанностей медицинской сестры диетической»);

(указываются Ф.И.О., должность, реквизиты документов, подтверждающих полномочия руководителя или должностного лица, или иного уполномоченного работника, или работника контролируемой организации непосредственно участвующего в контрольных (надзорных) мероприятиях)

С применением видеозаписи не применялась  
(указывается модель, марка технического средства фиксации)

Произведён осмотр (визуальное обследование) территорий, помещений (отсеков), производственных и иных объектов, продукции (товаров) и иных предметов без вскрытия помещений (отсеков), транспортных средств, упаковки продукции (товаров), без разборки, демонтажа или нарушения целостности обследуемых объектов и их частей иными способами, находящихся во владении и (или) в пользовании контролируемых лиц и подлежащие государственному контролю (надзору) здания и помещения областного государственного бюджетного учреждения социального обслуживания "Чунский психоневрологический интернат «Радуга»

(указываются объекты осмотра с перечислением идентификационных признаков)

Осмотром установлено (указываются результаты осмотра с указанием идентификационных признаков осмотренных объектов):

В результате проведения плановой выездной проверки 20.07.2021 с 09 час.00мин до 17час.00мин в отношении областного государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Чунский психоневрологический интернат «Радуга» юридический адрес: Иркутская область, Чунский район, г.п.Чунское, р.п.Чунский, мкр Радуга,зд.1 ,установлено:

областное государственное бюджетное учреждение социального обслуживания «Чунский психоневрологический интернат «Радуга» осуществляет деятельность, исходя из возложенных задач согласно Устава областного государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Чунский психоневрологический интернат «Радуга», утвержденного распоряжением министра социального развития опеки и попечительства Иркутской области В.А.Родионовым №249-мр от 03.07.2013г.

-Выписка из единого государственного реестра юридических лиц от 14.07.2021г. №ЮЭ9965-21-179113398 основной вид деятельности- деятельность по уходу с обеспечением проживания прочая (Код ОКВЭД 87.90), ОГРН 1023801941943 дата регистрации от 11.10.2002г.; ИНН3838002058.

ОГБУСО «Чунский психоневрологический интернат» включает в себя следующие отделения:

- Приемно-карантинное отделение (осуществляет прием инвалидов, проводит первичный медицинский осмотр и первичную санитарную обработку, занимается сбором информации о поступающих инвалидах).
- Отделение медицинской помощи (осуществляет работу по организации программ социальной реабилитации, оказание лечебной и профилактической помощи)



областное государственное бюджетное учреждение социального обслуживания «Чунский психоневрологический интернат «Радуга» осуществляет медицинскую деятельность, согласно лицензии № ЛО- 38-01-003928 от 29.10.2020г. « На осуществление медицинской деятельности» срок действия бессрочно. Территория учреждения ограждена, благоустроена, освещена, оборудована проездами и тротуарами. На территории предусмотрены зоны: зона проживания, зона приема с карантинным отделением, хозяйственная зона (гаражи, котельная, прачечная, складские помещения). Для сбора и временного хранения твердых бытовых отходов оборудована спец площадка на расстоянии 25 м. от жилых корпусов, на площадке установлены контейнера для сбора бытовых отходов, контейнера маркированы.

**Инженерно-техническое обеспечение:** Водоснабжение осуществляется из артскважины с внутренним водопроводной сетью к корпусам, столовой, банно- прачечной, горячее водоснабжение централизованное (котельная). На источник подземного водоснабжения разработан проект зон санитарной охраны, имеется санитарно-эпидемиологическое заключение №38.ИЦ.06.000.Т.000407.05.19 от 29.05.2019 года

Для использования подземного источника централизованного водоснабжения в целях хозяйственно-питьевого водоснабжения» ведутся работы по получению санитарно-эпидемиологического заключения: подано заявление в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии Иркутской области в Тайшетском и Чунском районах на проведение инспекции, ежеквартально ведется мониторинг анализов воды.

Отведение хозяйственно-бытовых сточных вод от зданий осуществляется в местный водонепроницаемый выгреб, территория возле местного выгреба отсыпана, благоустроена.

Отопление за счет местной котельной, с разводкой по здания и корпусам. Наружные и внутренние сети инженерных коммуникаций в исправном состоянии.

В помещениях столовой, банно-прачечном комплексе, жилых корпусах оборудована приточно-вытяжная вентиляция.

Все помещениях оборудованы искусственным и естественным освещением, осветительные установки обеспечены защитной арматурой, в жилых корпусах установлены дополнительные осветительные приборы (светильники), уровни освещенности соответствуют гигиеническим нормативам.

Оснащенность технологическим, холодильным оборудованием, медицинским оборудованием в достаточном количестве, оборудование исправно, имеются паспорта, технический осмотр данного оборудования проводится регулярно, на медицинское оборудование имеются свидетельства о поверке.

Внутренняя отделка помещений: медицинских кабинетов, палат, подсобных помещений соответствует требованиям. Поверхность стен, потолков, полов помещений гладкая, легкодоступная к влажной уборке и устойчива при использовании моющих и дез.средств.

Оказание экстренной врачебной медицинской помощи и стационарного лечения проводится лечебно-профилактическим учреждением: ОГБУЗ «Чунская районная больница». Осмотр опекаемых проводится регулярно с последующей записью в медицинских картах, узкими специалистами 1 раз в год по заявкам.

В целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции COVID-2019 приказом директора ОГБУСО «Чунский ПНИ» Л.К.Кругловым №51-пр от 17.03.2020г. «Об утверждении Плана мероприятий по предотвращению заноса и распространения новой коронавирусной инфекции COVID-2019» утвержден план санитарно-противоэпидемических мероприятий заноса и распространения новой коронавирусной инфекции COVID-2019, запрещены культурно- массовые мероприятия для работников и получателей социальных услуг, ограничен вход на территорию Учреждения посторонних лиц. План санитарно-противоэпидемических мероприятий по профилактике новой коронавирусной инфекции COVID-2019 в эпидсезоне 2021года.

В связи с сохранением угрозой распространения новой коронавирусной инфекции COVID-2019 и случаями заноса COVID-2019 в стационарные учреждения социального обслуживания, за соблюдением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий изданы приказы о назначении ответственных.

- приказ №121-пр от 13.10.2020г. «Об усилении контроля за соблюдением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий»

-приказ №129-пр от 28.10.2020г. «Об усилении контроля за соблюдением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий» .

Утвержден порядок учреждения в особых условиях функционирования, порядок действий медицинского персонала при выявлении или подозрении у получателя симптомов новой коронавирусной инфекции COVID-2019.

Ведется мониторинг заболеваемости ОРВИ, проведена вакцинация против коронавирусной инфекции 100% получателям социальных услуг.

В учреждении обеспечены условия для гигиенической обработки рук работников учреждения с применением антисептического средства: в зоне рекреации, медицинских кабинетах, жилых корпусов, перед обеденным залом, санитарных узлах - установлены дозаторы с антисептическим средством.



Для обеспечения условий для гигиенической обработки рук медицинского персонала и работников учреждения используются антисептические средства:

- кожный антисептик «Мирафлорес антисептик», изготовитель ООО «Мир Дезинфекции», г. Москва, ул. Стромынка, 19 дата изготовления 11.2019г., в расфасовке 1,0л., срок годности 5 лет.

- «Део-хлор люкс» 0,015%, 0,06%, изготовитель ООО «Део», г. Екатеринбург», дата изготовления 19.11.2019г. срок годности 14 суток

С целью выявления и недопущения в учреждение персонала с признаками респираторных заболеваний, перед началом рабочей смены обеспечено проведение ежедневных «утренних фильтров», ответственным работником проводится обязательная термометрия персонала бесконтактным термометром, с занесением результатов в «журнал регистрации температуры», журнал утренних и вечерних осмотров сотрудников» На момент проверки отсутствующих по причине заболеваний острых вирусных инфекции среди персонала нет. Обеспечен ежедневный медицинский осмотр получателей социальных услуг с обязательной термометрией. Ограничен допуск посетителей к проживающим. Работающим персоналом проводятся инструктажи по санитарно-эпидемическим мероприятиям по противодействию распространения новой коронавирусной инфекции, с регистрацией в журнале инструктажей.

В ОГБУСО «Чунский психоневрологический интернат «Радуга» на основании приказа от 11.03.2021 №65-пр «Об отмене режима самоизоляции в учреждении» режим самоизоляции снят. Этим же приказом возложены обязанности на работников КПП об измерении температуры тела, ограничении допуска на территорию учреждения посторонних лиц, запрещен выход получателей социальных услуг за пределы территории.

По штатному расписанию числится –34,5 медицинских работника, из них врачи – 4 чел., фельдшера – 1чел., сред. мед. персонала -25 чел., дезинфектор-1 человек.

Согласно представленного журнала «Учета инфекционных заболеваний» (форма № 060-у), случаев инфекционных заболеваний за текущий период 2020 г. и 6 мес.2021г. не зарегистрировано. Бланки формы № 058-у «Экстренное извещение об инфекционном заболевании, пищевом, остром профессиональном отравлении, необычной реакции на прививку» имеются.

Все медицинские кабинеты отделений оснащены дезинфекционным, стерилизационным оборудованием и инвентарем, необходимым для организации и проведения работы при соблюдении противоэпидемического режима. Дезинфекция, предстерилизационная очистка, стерилизация проводится в соответствии с МУ № 287-113 от 30.12.98 «Методические указания по дезинфекции, предстерилизационной очистке и стерилизации изделий медицинского назначения». Дезинфицирующих и моющих средств в достаточном количестве. В работе используются дезрастворы «Хлормисепт» 0,015%,0,06%; моющие средства разрешенные к применению. Обработку инструментов, шприцев проводят медицинские сестры в кабинетах в предусмотренных для этого контейнерах. Маркировка соответствует применяемому дезинфицирующему средству, в медицинских кабинетах (процедурных, перевязочных) на всех емкостях указана дата приготовления рабочего раствора дезинфектанта и предельный срок годности, в соответствии 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 каждое дезинфицирующее и моющее средство имеется сертификат соответствия и методические указания по применению. Журналы контроля качества предстерилизационной очистки, стерилизации имеются во всех кабинетах.

Учет результатов контроля проводится ежедневно, в журнале контроля стерильности указывается количество инструментов в упаковке. Разведение дезинфицирующих растворов производится централизованно, оборудовано помещение для хранения и разведения дез средств журнал разведение дез. растворов ведется регулярно. Генеральная уборка в помещении проводится в соответствии графика, представлен журнал регистрации генеральных уборок.

В учреждении разработана и утверждена инструкция по правилам сбора, хранения и удаления медицинских отходов. Приказом руководителя учреждения №8-пр от 17.01.2020г «О назначении ответственных за обращение с медицинскими отходами» назначены ответственные по обращению с медицинскими отходами. Утверждены «Инструкция о порядке организации сбора, накопления, обезвреживания, транспортировке и размещения отработанных ртутьсодержащих ламп»; «Инструкция по сбору, временному хранению и транспортировке медицинских отходов»

Сбор хранение и утилизация медицинских отходов проводится в соответствии со схемой обращения с медицинскими отходами. Схема разработана 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 противоэпидемических (профилактических) мероприятий». Медицинский персонал ежегодно проходит инструктаж по правилам безопасности обращения с отходами.



Для сбора отходов выделены маркированные ёмкости, используются одноразовые пакеты, согласно маркировки (по классам А и Б). Отходы класса Б подвергаются дезинфекции на месте образования. Отходы класса «А» и класса «Б» утилизируются по договору на оказание услуг по приему и обезвреживанию медицинских отходов №223/92 от 20.03.2021г. с ОАО «РЖД». Отходы класса «Г» утилизируются согласно договора №223/138-03 от 10.04.2021г. с ИП Митюгиным А.В. При утилизации медицинских отходов персонал использует отдельную спец. одежду и средства индивидуальной защиты.

Для сбора колющих отходов в медицинских кабинетах используется твердая (непрокальваемая) влагостойкая герметичная упаковка (контейнер).

В учреждении оборудовано помещение для временного хранения медицинских отходов в соответствии 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 противоэпидемических (профилактических) мероприятий» При работе с медицинскими отходами персонал обеспечен спец. одеждой и средствами индивидуальной защиты, стирка спец. одежды осуществляется в прачечной.

В учреждении разработан и утвержден руководителем учреждения ОГБУСО «Чунский психоневрологический интернат «Радуга» «Комплексный план работы по профилактике внутрибольничных инфекций на 2020-2021гг.» имеющий разделы по профилактике отдельных инфекционных заболеваний и первичные противоэпидемические мероприятия на случай выявления больного инфекционным заболеванием.

Аптечки для оказания помощи медицинским работникам укомплектованы в соответствии требований СП 3.1.5.2826-10 «Профилактика ВИЧ инфекции» и МР 3.1.004-2003 «Профилактика профессионального парентерального инфицирования ВИЧ-инфекцией и вирусными гепатитами у медицинских работников лечебно-профилактических учреждений». Журналы аварийных ситуаций имеются, аварийных ситуаций за 6 мес. 2021 г. не зарегистрировано.

Для обеззараживания воздуха и поверхностей помещений используются бактерицидные облучатели, ведется журнал учета работы бак. ламп с регистрацией в журналах, в соответствии п 8.2 РЗ.5.1904-04 «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях».

В работе используется изделия медицинского назначения однократного применения из пластических масс.

Медицинский персонал обеспечен спец. одеждой, средствами индивидуальной защиты (имеются защитные маски, спец. одежда, перчатки, фартуки для проведения обработки). Стирка спец. одежды осуществляется централизованно, в прачечной.

В соответствии с представленными данными в учреждении находится 258 человек опекаемых по списку, фактически 257 чел. (1 получатель социальных услуг числится безвестно отсутствующим), из них в 1 корпусе 35 чел., 2 корпус 53 чел., 3 корпус 34 чел., 4 корпус - 66 чел., 5 корпус - 69 чел.

Административно-медицинский корпус- 2-этажное типовое здание, внутренняя отделка соответствует требованиям, выполнена из материалов устойчивых к проведению моющих и дезинфицирующих средств. В учреждении обеспечены условия для гигиенической обработки рук работников учреждения с применением антисептического средства: в корпусе - установлены дозаторы с антисептиком средством, для персонала имеются медицинские маски, перчатки.

На 1-ом этаже размещены медицинские кабинеты: кабинеты врачей; фельдшера; старшей медсестры; аптечный склад.

На 2-ом этаже –приемная, кабинет директора, кабинеты заместителей по соц.работе и по медицинской работе, бытовые помещения.

В помещении для хранения лекарственных средств – установлены спец. шкафы для хранения лекарственных средств, окна зарешеченные, для проведения контроля воздушно-температурного режима в помещении установлен гигрометр для определения температуры и влажности, ведется журнал регистрации. Хранение отдельных видов лекарственных средств осуществляется в фармацевтическом холодильнике, в холодильнике имеется термометр, ведется контроль температуры с регистрацией в журнале.

**Корпус №1-** 2-х этажное типовое здание. В корпусе-35 опекаемых, комнаты из расчета 4-5 коек, в каждой комнате установлены индивидуальные тумбочки, шкафы.

Для соблюдения личной гигиены персоналом и получателями социальных услуг - установлены дозаторы с антисептическим средством, для персонала имеются медицинские маски, перчатки.

1 этаж – размещены медицинские кабинеты: кабинеты врачей, прививочный, манипуляционный, массажный кабинеты; комнаты персонала, комната хранения уборочного инвентаря; санузел, жилые комнаты для проживания получателей социальных услуг;



2 этаж- жилые комнаты для проживания получателей социальных услуг, кабинет воспитателя, психолога, санузел, душевая, помещения чистого и грязного белья.

**Корпус №2**–2-х этажное типовое здание. В корпусе-53 опекаемых, комнаты из расчета 4-5 коек, в каждой комнате установлены индивидуальные тумбочки, шкафы.

Для соблюдения личной гигиены персоналом и получателями социальных услуг - установлены дозаторы с антисептиком средством, для персонала имеются медицинские маски, перчатки.

1 этаж – размещены жилые комнаты для проживания маломобильных получателей социальных услуг; санузлы, душевая, комнаты для чистого и грязного белья.

2 этаж – размещены жилые комнаты для проживания получателей социальных услуг; санузлы, душевая, комната для чистого белья.

**Корпус №3**–2-х этажное типовое здание. В корпусе - 34 опекаемых, комнаты из расчета 2-3 коек, в каждой комнате установлены индивидуальные тумбочки, шкафы.

Для соблюдения личной гигиены персоналом и получателями социальных услуг - установлены дозаторы с антисептиком средством, для персонала имеются медицинские маски, перчатки.

1 этаж – размещены жилые комнаты для проживания получателей социальных услуг; санузлы, душевая, комнаты для чистого и грязного белья.

2 этаж – размещены жилые комнаты для проживания получателей социальных услуг; санузлы, душевая, комната для чистого белья.

В корпусах №1, №2 и №3 внутренняя отделка помещений выполнена из материалов в соответствии с требованиями санитарных норм и функциональным назначением помещений. Для отделки использованы материалы, разрешенные для использования в лечебно- профилактических учреждениях. Потолки, стены, полы имеют гладкую поверхность, устойчивую к влажной уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств. В местах установки раковин и других санитарных приборов выполнена отделка стен керамической плиткой на высоту не менее 1,6 м от пола и на ширину не менее 20 см. от оборудования и приборов с каждой стороны.

В медицинском кабинете корпуса №3 внутренняя отделка потолка имеет дефекты покрытия поверхности, что не позволяет проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств в нарушении п. 2.7, п.4.3.3, 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»

Все помещения оборудованы искусственным и естественным освещением, осветительные установки обеспечены защитной арматурой, в жилых корпусах установлены дополнительные осветительные приборы (светильники), уровни освещенности соответствуют гигиеническим нормативам. Медицинские кабинеты оснащены медицинской мебелью, оборудованием. На оборудование представлены паспорта, регистрационные удостоверения.

В медицинском кабинете корпуса №3 для обработки инструментов, должна быть отдельная раковина для мытья рук или двугнездная раковина (мойка) в нарушении п.4.4.7 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 работе используется нормативно- методическая документация. Согласован план противоэпидемических мероприятий. Разработаны должностные инструкции по каждой специальности. Регулярно проводится обучение медицинского персонала, персонала по обслуживанию опекаемых по вопросам профилактики ОКИ, туберкулеза, сальмонеллеза, соблюдению требований организации обращения с мед. отходами, охраны труда и техники безопасности, гигиеническое обучение, с регистрацией в рабочих журналах.

Для проведения медицинских манипуляций используется многоцветный и одноразовый (шприцы) инструментарий, стерильные перчатки, с последующим обеззараживанием в соответствии с инструкцией, стерилизация медицинского многоцветного инструментария проводится в сухожаровом шкафу, сроки стерилизации соблюдаются. При проведении манипуляций используется стерильный материал (ватные шарики, марлевые тампоны). В качестве дез. средства применяется 1% раствор «Ника-Экстра М Профи», выделен отдельный уборочный инвентарь. Медицинский персонал обеспечен спец. одеждой, средствами индивидуальной защиты. Обеззараживание воздуха в помещениях проводится бактерицидной лампой, журналы регистрации работ бак. лампы (облучателей) ведется.

Для обработки и обезвреживания оборудования, проведению влажной уборки выделены емкости, ветоши, емкости маркированы используются по назначению. Медицинские отходы после дезинфекции собираются и временно хранятся в емкостях (с маркировкой отходов класса А и Б), с использованием одноразовых пакетов.



**Буфет 1-2 корпус** – доставка горячих готовых блюд и холодных закусок осуществляется в специальных изотермических емкостях – готовые блюда выдаются в обеденный зал непосредственно из горячего цеха через передаточное окно. В столовой установлено 16 обеденных столов, имеющие покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Для обработки обеденных столов выделена отдельная емкость и ветошь.

Для мытья кухонной и столовой посуды предусмотрены отдельные маркированные двухсекционные и трехсекционные (соответственно) раковины с подводкой холодной и горячей воды. В моечной зоне вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах. Для контроля температурного режима имеется термометр. Моечные раковины для мытья столовой и кухонной посуды имеют маркировку объемной вместимости и обеспечены пробками

Столовой посуды на момент проверки достаточное количество. На день проверки ёмкость с рабочим раствором дезинфицирующего средства имеет необходимую маркировку. Ветоши, ёмкости для мытья поверхностей, посуды имеются, маркированы.

Мытье проводится с применением моющих и чистящих средств и дез. средства 0,03% Хлормисепт, режим мытья соблюдается, инструкции по обработки имеются. Посуда фарфоровая, столовые приборы из нержавеющей стали. Столовые приборы хранятся в металлических кассетах в вертикальном положении. В наличии имеется столовая посуда с трещинами, с поврежденной эмалью, что не позволяет проведение качественной обработки столовой посуды дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению в нарушении 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Персонал работает с применением индивидуальных средств защиты перчаток. Для мытья посуды и раздачи пищи имеется отдельная спец. одежда, условия хранения соблюдаются. Личная гигиена работниками соблюдается: имеются моющие средства для мытья рук и индивидуальные полотенца.

В кабинете проведения иммунизации установлено холодильное оборудование для хранения МИБП, учет температурного режима работы холодильного оборудования ведется в журнале. Медицинская мебель для проведения иммунизации имеется, предусмотрены емкости для сбора образующихся отходов в том числе колющих. Условия для соблюдения асептики и антисептики созданы. Имеется запас холодоэлементов, термоконтейнеров для транспортировки и временного (аварийного хранения вакцины). В журнале учета движения МИБП расчетное количество использованной вакцины соответствует фактически имеющейся (совигрипп, энцевир, АДСМ) в соответствии п.3.2 СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней»

В корпусах (жилых комнатах) проводится регулярное проветривание помещений. Обеззараживание воздуха помещений и поверхностей в жилых комнатах и коридорах, проводится бактерицидным облучателем, ведутся журналы регистрации работ бак. Лампы (облучателей), с подсчетом времени. Работающий персонал обеспечен в достаточном количестве спец. одеждой

Смена постельного белья 1 раз в неделю и по мере загрязнения, сбор грязного белья производится в спец. мешки с маркировкой «грязное белье» с последующей доставкой в прачечную. Помывка опекаемых проводится согласно графика 1 раз /неделю. Чистое белье доставляется в корпус в спец. мешке с маркировкой «чистое белье», хранение чистого белья осуществляется в шкафу в чистой кладовой, условия хранения соблюдаются.

Влажная уборка жилых комнат проводится ежедневно, с применением моющих средств, генеральная уборка согласно графика, обеспеченность спец. одеждой и уборочным инвентарем достаточная, условия хранения инвентаря соблюдаются.

Душевые комнаты - предназначены для мытья опекаемых, установлены стационарные души с гибким шлангом с подводкой холодной и горячей воды. Для проведения дез мероприятий, обработки душевых, стеллажей, стен и полов выделены емкости, ветоши, емкости маркированы используются по назначению, выделен уборочный инвентарь. Санитарно-техническое оборудование (смесители, краны) в исправном состоянии.

Щетки используемые для мытья полуоблагодателей соц. услуг замачиваются в дез. растворе 0,015% раствор «хлормисепт», хранение чистых щеток осуществляется в отдельной емкости. Для душевой комнаты предусмотрена отдельная спец. одежда для обработки.

Уборочный инвентарь для проведения влажной и генеральных уборок жилых комнат, коридора, душевых, туалетных помещений хранится в отдельном выделенном помещении, условия хранения уборочного инвентаря соблюдаются в соответствии требований.

Приемно-карантинное отделение – предназначено для временной изоляции опекаемых, поступающих в учреждение, предусмотрено 2 изолированных входа (вход и выход) В состав приемно- карантинного отделения входит: приемная, 2 изолятора (мужской и женский), смотровая комната, помещения для



сан.обработки К зданию подключена система холодного водоснабжения, канализации, горячего водоснабжения. Внутренняя отделка помещений выполнена из материалов допускающих проведение влажной уборки при использовании моющих и дезинфицирующих средств. В изоляторе установлено 4 койки (из расчета 4 кв.м на одного опекаемого). Помещение для санитарной обработки поступающих оборудовано: душевой кабиной, душем, умывальником, санитарный узел. Оборудован пост медицинской сестры. Приемно- карантинное отделение обеспечено в достаточном количестве: посудой, твердым инвентарем, мебелью, уборочным инвентарем. Вновь поступающие лица пожилого возраста, с ограниченными возможностями здоровья после проведения гигиенических мероприятий помещают в приемно-карантинное отделение на период 7 дней для медицинского наблюдения в целях выявления наличия или отсутствия инфекционных заболеваний. Каждый поступающий имеет медицинскую карту со сведениями о результатах обследования на туберкулез, результатах лабораторных исследований на группу возбудителей кишечных инфекций, яйца гельминтов, дифтерии, инфекций, передающихся половым путем, профилактических прививках и справку об отсутствии контактов с инфекционными больными. В журнале регистрации поступающих в приемно-карантинное отделение, в учреждение за 2021 г. поступило 9 человек. Укомплектована аптечка экстренной помощи и педикулезная укладка, согласно инструкции. Для обработки и дезинфекция оборудования, инвентаря имеются инструкции. Медицинская документация ведется.

**Банно- прачечный комплекс** - расположен в отдельно стоящем здании. В состав прачечной входит: приемное отделение, помещение разборки грязного белья, постирочный цех, цех сушки белья, глажения и хранения чистого белья, швейный цех, цех выдачи чистого белья.

Внутренняя отделка помещений прачечной соответствует гигиеническим требованиям, использованы влагостойкие материалы, допускающие влажную уборку с применением моющих и дез.средств: в помещениях прачечной проводится ежегодный текущий ремонт.

Поточность технологического процесса соблюдается, предусмотрена изоляция приема грязного и выдача чистого белья. Доставка грязного белья в прачечную осуществляется в мешках на тележках ежедневно, для работы с грязным бельем персонал обеспечен спец. одеждой, перчатками, масками.

Грязное белье и одежда поступает в приемное отделение, согласно утвержденного графика, для приема и разбора персонал обеспечен спец. одеждой и средствами индивидуальной защиты (перчатки, маски). При входе в прачечную имеются резиновые коврики, для обработки ковриков выделена емкость и ветошь.

В грязной зоне для обеззараживания воздуха и поверхностей помещений установлена бактерицидная лампа, ведется журнал регистрации работы бак. облучателя.

Перед стиркой грязное белье и одежда подвергается дез. обработке, установлена дез.камера, ведется постоянный контроль работы дез.камеры, с регистрацией в журнале. Дез.камера разделена на чистую и грязную зону, где расположены стеллажи для хранения белья. Стирка белья, одежды осуществляется ежедневно. Выделены отдельные емкости (ванны) для замачивания белья, мешков «грязное белье»

Хранение чистого белья осуществляется на стеллажах в отдельных помещениях, выдача чистого белья и одежды производится в мешках с маркировкой «чистое белье». Замачивания постельного белья производится в корпусах, с последующей доставкой в прачечную в мешках «грязное белье»

Персонал обеспечен достаточным количеством спец. одежды и средствами индивидуальной защиты.

На емкости с дез.раствором «Хлормисепт» 0,015% имеют маркировку с указанием наименования, концентрация, дата приготовления и срока годности в соответствии п.4.1.5. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности», 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»

Влажная уборка помещений проводится с использованием моющих и дез.средств, генеральная уборка согласно графика, ведется журнал регистрации генеральных уборок. Обеспеченность уборочным инвентарем достаточная, условия хранения соблюдаются. Дезинфекционные мероприятия выполняются в соответствии требованиям. Для обеззараживания одноразовых медицинских масок, перчаток имеются емкости с дез. растворами, режим дезинфекции соблюдается, с последующим сбором в многоразовый контейнер и утилизацией.

**Баня**-помывка опекаемых проводится 1 раз в 7 дней по графику, для хранения чистого белья установлены стеллажи. Состав помещений: приемное отделение, помывочная, душевая и сан.узел; внутренняя отделка соответствует требованиям, покрыты из влагонепроницаемых материалов: стены и полы облицованы плиткой. Щетки, используемые для помывки опекаемых обрабатываются, путем замачивания в спец. емкости с использованием дез. растворов, с последующей промывкой под проточной водой и сушатся, для хранения чистых щеток имеется отдельный шкаф. После мытья получателей социальных услуг проводится влажная уборка помещений с применением моющих и дез. средств, дез. растворы разводятся ежедневно, сроки разведения соблюдаются. Для уборки помещений персонал обеспечен спец. одежда, выделен



отдельный уборочный инвентарь, условия хранения соблюдаются уборочный инвентарь. Имеется график генеральных уборок, с регистрацией в журнале «генеральных уборок», Перед помывкой проводится осмотр получателей социальных услуг на педикулез, с регистрацией в журнале «Осмотр на педикулез».

**Парикмахерская:** установлено оборудование кресло для стрижки, покраски волос, раковина с подводкой горячего и холодного водоснабжения. Обеспеченность индивидуальными принадлежностями, инструментами, инвентарем достаточное. Для обеззараживания инструментария используется бак. оборудование, имеется паспорт. Для дезинфекции поверхности, оборудования, инструментов – дез. средства «Ника экстра 0,25%,», «Хлормисепт» 0,09%, выделены отдельные маркированные емкости. Емкости маркированы используются по назначению. Приготовление дез. растворов производится ежедневно в соответствии с инструкциями по применению. Для проведения влажной уборки имеется отдельный инвентарь, хранения в спец. шкафу.

**Столовая** - расположена в двухэтажном типовом здании, имеется отдельный вход для приема продуктов питания и вход для персонала и получателей социальных услуг. Инженерные сети: холодного водоснабжения и канализования в рабочем состоянии. В производственных помещениях оборудована приточно- вытяжная вентиляция; в складском и подсобных помещениях, рабочих кабинетах вентиляция естественная через форточки. Все помещения оборудованы искусственным и естественным освещением, осветительные установки обеспечены защитной арматурой.

Набор и площади производственных помещений, соответствует мощности организации, поточность технологического процесса соблюдается, что исключает контакт сырой и готовых к употреблению продуктов

Столовая имеет следующий состав помещений: горячий цех, овощной цех, мясной цех, рыбный цех, холодный цех, мучной цех, хлебный цех, моечная, обеденный зал, складские помещение для хранения продуктов питания, кабинет шеф повара, кабинет диетсестры, подсобные помещения. Оснащенность технологическим, холодильным оборудованием в соответствии технологии приготовления в достаточном количестве, оборудование исправно.

Внутренняя отделка производственных помещений соответствует требованиям: использованы материалы легкодоступные к влажной уборке и устойчивых при использовании моющих и дез.средств.

На первом этаже расположены склады для хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья и производственные цеха.

-склад мясной продукции –установлено 3 холодильные камеры (мясо, птицы), камера для колбасной продукции, имеется разделочный маркированный инвентарь –доски, ножи.

-склад рыбной продукции – установлена холодильная камера, разделочный инвентарь имеется;

-склад молочной продукции –установлено 2 холодильные камеры для молочной продукции, камера для сырной продукции; камера (масло, маргарин), имеется разделочный маркированный инвентарь –доски, ножи.

-склад суточной продукции- хранение сыпучих продуктов и консервной продукции на стеллажах.

Все холодильные камеры оснащены электронными термометрами, для контроля за температурным режимом. Влажная уборка проводится ежедневно с использованием моющих и дезинфицирующих средств, для каждого склада выделенные отдельные маркированные емкости и ветоши.

#### **Производственные цеха:**

**Мясной цех** – разделка сырой продукции на разделочном столе, доски, ножи маркированы согласно продукции «с.мясо».Для мытья сырой продукции установлена ванна и раковина для мытья рук персонала, с подводкой горячей и холодной воды и канализования. Холодильное оборудование: холодильники(2), камера (1) для суточного запаса. В цеху выделены отдельные емкости, ветоши для обработки оборудования, разделочного стола. Для обработки мясной продукции выделена отдельная спец одежда.

Для соблюдения личной гигиены рук персонала имеются полотенца, моющие средства, антисептик в соответствии требований.

**Рыбный цех** – разделка сырой продукции на разделочных столах (2), доски, ножи маркированы согласно продукции «с.рыба».Для мытья сырой продукции установлены 2 ванны, имеется раковина для мытья рук персонала, с подводкой горячей и холодной воды и канализования. Холодильная камера для суточного запаса.

В цеху выделены отдельные емкости, ветоши для обработки оборудования, разделочных столов. Для обработки рыбной продукции выделена отдельная спец одежда.

**Цех овощной** - для первичной обработки овощной продукции установлена ванна, овощи и фрукты обрабатываются в отдельных моечных ваннах, раковина для мытья рук персонала. Нарезка овощей осуществляется в овощерезке и на разделочных столах (2), доски, ножи маркированы согласно продукции. Хранение фруктов, очищенных сырых и готовых овощей производится в холодильном оборудовании (2), температурный режим соблюдается.



Для соблюдения личной гигиены рук персонала имеются полотенца, моющие средства, антисептик. Для обработки и мытья оборудования, ванн выделен отдельный инвентарь (емкости и ветоши), а также для обработки ванны первичной обработки овощной продукции в соответствии п.3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

В цеху выделены отдельные емкости, ветоши для обработки оборудования, разделочного стола. Для обработки овощной продукции выделена отдельная спец одежда.

Помещение для персонала-хранение санитарной и специальной одежды осуществляется отдельно от личной одежды персонала в индивидуальных шкафчиках, туалетная комната, душевая.

Для проведения влажной уборки и дезинфекции санитарно-технического оборудования, помещений выделен отдельный уборочный инвентарь в соответствии требований п.6.1 СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-2019).

**Цех для обработки яиц** -установлено 3 ванны, разделочный стол. Обработка яиц, используемых для приготовления блюд, осуществляется в соответствии с требованиями, установленными санитарным требованиям. Инструкция по обработки яиц имеется. Для проведения влажной уборки и дезинфекции оборудования (ванн, стола) выделен отдельный уборочный инвентарь в соответствии требований.

**Моечная для кухонной посуды**—установлено 3 секционные ванны (замачивания, мытья, ополаскивания), кухонная посуда, инвентарь хранится на стеллажах. Для дезинфекции используются дезинфицирующее средство «Хлормисепт» 0,06% сроки годности соблюдаются. Инструкции по режиму мытья и обработки посуды имеются, для мытья столовой посуды моющих средств достаточно.

Приготовление дез.раствора ежедневное в соответствии инструкции, мерная емкость для разведения растворов имеется. Для работающего персонала выделена спец. одежда, условия хранения соблюдаются.

**Моечная для столовой посуды**—установлено 5-ти секционные ванны. Для мытья используется посудомоечная машина. Чистая столовая посуда хранится на спец. стеллажах. Для дезинфекции используются дезинфицирующее средство «Хлормисепт» 0,06% сроки годности соблюдаются. Инструкции по режиму мытья и обработки посуды имеются, для мытья столовой посуды моющих средств достаточно.

Для мытья кухонной и столовой посуды предусмотрены отдельные маркированные двухсекционные и трехсекционные (соответственно) раковины с подводкой холодной и горячей воды. В моечной зоне вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах. Для контроля температурного режима имеется термометр. Моечные раковины для мытья столовой и кухонной посуды имеют маркировку объемной вместимости и обеспечены пробками. Ванны подключены к сети холодного водоснабжения и канализования, горячее водоснабжение – электронагреватели (80л). Моечные ванны в местах присоединения к канализационной сети имеют воздушные разрывы не менее 20 мм от верха приемной воронки.

В наличии дозированные моющие средства, запас ветоши, термометр для определения температуры воды. Мерные емкости для дозирования моющих средств предусмотрены. Для хранения чистой столовой и кухонной посуды установлены специальные стеллажи, столовая посуда (тарелки) хранится в специально установленных решетках. Для хранения и обработки ветоши, используемой для мытья посуды, две емкости крышками «для обработки ветоши» и «чистая ветошь». Запас столовой посуды достаточный, не менее 2-х комплектов на одно посадочное место. Используемая столовая посуда изготовлена из фаянса, столовые приборы –из нержавеющей стали.

Инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств имеются.

Приготовление дез.раствора ежедневное в соответствии инструкции, мерная емкость для разведения растворов имеется. Для работающего персонала выделена спец. одежда, условия хранения соблюдаются.

**Горячий цех:** установлено технологическое оборудования (электропечи, жарочные шкафы, пароконвектомат, жарочные сковороды), разделочные столы сырой и готовой продукции. Оборудование в исправном состоянии. Для мытья круп -2 моечные ванны. Раковина для мытья рук персонала.

**Холодный цех:** производится приготовление салатов, овощных нарезок, готовой продукции. В цеху установлены разделочные столы цельнометаллическое покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, что соответствует п.2.4.6.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Выделен отдельный разделочный маркированный инвентарь (ножи, доски) для сырой и готовой продукции. Для обработки и мытья поверхностей столов, оборудования выделены отдельные маркированные ветоши и емкости.

Для обеззараживания воздуха в производственном цеху в зоне готовой продукции в зоне готовой продукции, а также в месте порционирования блюд (зона раздачи) имеется бактерицидное оборудование, с использованием в соответствии с инструкцией по эксплуатации что соответствует п.2.14 СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

**Цех хлебопечения:** установлено оборудование для выпечки хлеба, тестомес, разделочный стол.



Хлебный цех: оборудован разделочным столом, стеллаж для хранения хлеба. Имеется разделочный инвентарь (нож и доска).

В помещении моечной столовой и кухонной посуды, горячем цеху являющееся источником выделения влаги оборудована система вытяжной вентиляции, что обеспечивает соблюдение параметров микроклимата гигиеническим нормативам в соответствии п.2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Поточность технологических процессов, исключаяющих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала обеспечена, что соответствует п.2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды обеспечивает поточность технологического процесса, что соответствует п.2.4.6.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Технологическое и холодильное оборудование соответствует техническим требованиям, оборудование в исправном состоянии, представлены акты исправности оборудования от 01.07.2021г. Количество и объем холодильного, технологического оборудования соответствует количеству и ассортименту скоропортящихся продукции, поступающей на пищеблок. Обеспеченность кухонной посуды, инвентаря достаточное. Деформированная или с дефектами и механическими повреждениями кухонная и столовая посуда, инвентарь, столовые приборы из алюминия отсутствуют.

Все производственные столы, предназначенные для обработки сырой и готовой продукции – цельнометаллические, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, что соответствует п.2.4.6.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, а также шкафами для ее хранения. Посуда фарфоровая, столовые приборы из нержавеющей стали. Столовые приборы хранятся в металлических кассетах в вертикальном положении. Разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры в том числе с трещинами и механическими повреждениями нет. Хранение разделочного инвентаря для сырой и готовой продукции (ножи, доски), раздельное в соответствии п.3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Предусмотрен раздельный уборочный инвентарь для каждой группы цехов, условия хранения соблюдаются в соответствии п.2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В социальном учреждении обеспечены условия для гигиенической обработки рук учащихся и работников учреждения с применением антисептического средства: в зоне рекреации, учебных классах, перед обеденным залом, санитарных узлах - дозаторы кожный антисептик «Мирафлорес антисептик», изготовитель ООО «Мир Дезинфекции», г.Москва, ул.Стромынка, 19 дата изготовления 11.2019г., в расфасовке 1,0л., срок годности 5 лет.

Для проведения дезинфекции оборудования, инвентаря используются дезинфицирующие средства, применяемые для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях, дезинфицирующие средства «Хлормисепт люкс 0,015%», емкости имеют маркировку с указанием даты приготовления, концентрации, срок годности, в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующего средства, в результате соблюдаются требования дезинфекции поверхностей, оборудования, инвентаря в соответствии п.6.1 СП 3.1.3597-20 "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"

Приготовление дез раствора для обеззараживания производится в достаточном количестве, что обеспечивает регулярную дезинфекцию рабочих поверхностей оборудования, разделочного инвентаря, посуды, а также проведение влажной уборки производственных помещений с применением дезинфицирующих средств в соответствии п.2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Для обработки санитарно-технического оборудования поверхностей раковин, дверных ручек, ручки сливных бачков, сидения унитазов выделен отдельный уборочный инвентарь (маркированные емкости и ветоши), используют моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в установленном порядке, условия обработки оборудования с применением моющих и дез. средств соблюдаются, инвентарь для туалетов после использования обрабатывается дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкцией по их применению.

Хранение уборочного инвентаря производственных цехов, моечных кухонной и столовой посуды осуществляется в отдельном помещении на стеллажах, условия хранения соблюдаются.

Обеденный зал – рассчитан на 120 посадочных мест, установлены 32 обеденных стола, прием готовой продукции проводится за 2 раза (1 смена 93 чел, 2 смена 68 чел.). Перед обеденным залом установлена 4 раковины с подводкой сети водоснабжения и канализования, 2 электрополотенца.



Выдача готовой продукции производится через окно раздачи, для раздачи выделена отдельная спец. одежда. В обеденном зале для сбора грязной столовой посуды установлен рабочий стол.

В обеденном зале учреждения организовано регулярное обеззараживание воздуха с использованием рециркуляторов (бактерицидных облучателей), в наличии 2 рециркулятора, в результате противоэпидемические мероприятия, санитарно-эпидемические требования к режиму работы учреждения в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) соблюдаются.

Влажная уборка обеденных столов проводится с использованием моющих и дез средств, инструкции по мытью посуды имеются. Условия проведения текущих и генеральных уборок соблюдаются, выделены отдельные маркированные емкости для обработки инвентаря.

Питание опекаемых используется стол №15 общий, стол №9 для больных сахарным диабетом, для которых используется «щадящая диета». Выдача готовой продукции осуществляется после снятия пробы, оценкой органолептических показателей, с регистрацией в журнале бракераж готовой продукции.

В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовления проб пищи, отбираются суточные пробы (стол №9, стол №15). Хранение суточных проб осуществляется в бытовом холодильнике, условия хранения соблюдаются, срок хранения суточных проб 48 часов, емкости маркированы, закладка суточных проб проведена в объеме- 100гр.согласно утвержденного меню-раскладке.

В учреждении организовано 4-х разовое питание, регулярно разрабатывается 7- дневное меню, в меню содержится информация о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, при рассмотрении 7- дневного меню повторяемость блюд и кулинарных изделий отсутствует. В рационе питания используются мясные, рыбные, кисло-молочные продукты, масло сливочное, соки, Документы подтверждающие качество данной продукции представлены. Проводится С- витаминизация 3-х блюд, с последующей регистрацией в журнале «С- витаминизация».

В обеденном зале вывешено меню, заверено подписью руководителя учреждения и печатью в котором указаны сведения об названиях и объемах блюд. Запрещенные продукты и блюда отсутствуют. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформлены в соответствии с рекомендациями (приложение 4 настоящих санитарных правил).

При приготовлении кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, проведение кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняют пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Готовые блюда и кулинарные изделия отвечают гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемых к пищевым продуктам.

В корпуса доставка горячих готовых блюд и холодных закусок в специальных изотермических емкостях- готовые блюда выдаются непосредственно из горячего цеха.

Для раздачи готовых блюд имеется окно «раздачи» предусмотрено, выдача готовой продукции производится со стола готовой продукции размещенного в горячем цеху (кухне), в соответствии п.2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Температура горячих блюд (супы, вторые блюда и гарниры, напитки) при раздаче - температура составляет 75°C, вторые блюда и гарниры - 65°C, холодные супы, напитки - 14°C. Готовые блюда выставляются в порционированном виде с расстановкой на обеденные столы.

С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи имеется термометр, ведется контроль за температурой готовых блюд в соответствии п.5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

В целях производственного контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, за соблюдением условий хранения и сроков годности пищевых продуктов, оценкой качества приготовленных блюд на пищеблоке учреждения ежедневно ведутся журналы в соответствии с рекомендуемыми формами.

Прием пищевых продуктов осуществляется при наличии документов, гарантирующих качество и безопасность пищевых продуктов. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, хранятся до окончания использования продукции. Доставка пищевых продуктов осуществляется транспортом поставщиков, согласно заключенных договоров.

Поступления продуктов питания (скоропортящихся продуктов, сыпучих, консервов, соки, молочной продукции, кондитерских изделий, овощей) и продовольственного сырья в учреждение осуществляется ежедневно, представлены документы, удостоверяющие их качество и безопасность продукции (сертификатов соответствия, декларации соответствия, товаро-транспортные накладные) в соответствии п.2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»



Пищевые продукты и продовольственное сырье поступающие на пищеблок регистрируются в «Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов и продовольственного сырья», выдача пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется с учетом фактического расхода в соответствии с рекомендуемой формой (приложение 5 настоящих санитарных правил), в журнале зарегистрированы скоропортящиеся продукты, используемые для приготовления блюд, в нарушении п.2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

В складском помещении для контроля хранения пищевых продуктов установлен прибор для измерения относительной влажности и температуры воздуха в соответствии п.3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» Хранение скоропортящихся продуктов осуществляется в холодильном оборудовании (3). Холодильники оснащены термометрами. Контроль за соблюдением температурного режима холодильников осуществляется в ежедневном режиме с заполнением соответствующего журнала. Для хранения продуктов установлены шкафы. Товарное соседство при хранении продуктов соблюдается.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформлены в соответствии с рекомендациями (приложение 4 настоящих санитарных правил).

Отбор суточной пробы на пищеблока в соответствии рекомендациями по отбору проб приложения 11 настоящих санитарных правил.

Отбор суточной пробы проводится ответственным лицом организации в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) в количестве не менее 100 г. Порционные кулинарные изделия должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Ведется контроль за выдачей готовой продукции, выдача готовой пищи производится после снятия пробы и регистрации в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" форма журнал соответствует рекомендуемой формой (приложения 4 настоящих санитарных правил) «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии п.7.1.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Санитарная обработка технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

Один раз в неделю проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией с использованием дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом. Для мытья рук персонала в каждом цеху, установлена раковина с подводкой к ней горячей и холодной воды со смесителем, оборудованная устройством для размещения мыла и индивидуальных полотенец. Личная гигиены персоналом соблюдается, одноразовыми масками, дезинфицирующими салфетками, перчатками, кожными антисептиками для обработки рук персонала пищеблока достаточное. Выделена отдельная спец.одежда для выдачи готовой продукции. Обеспеченность спец. одеждой достаточное, выделено место для раздельного хранения спец одежды, верхней одежды и личных вещей в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Работающий персонал участвующих в приготовлении, раздаче пищи, обработке столовой и кухонной посуды, инвентаря и оборудования используются средства индивидуальной защиты органов дыхания(одноразовые и многоразовые маски), перчатки. При смене одноразовых масок через каждые 3 часа, с утилизацией в емкость для ТКО в соответствии п.2.3 СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения COVID-19" Стирка спец.одежды персонала пищеблока осуществляется в прачечной учреждения. Смена спец.одежды по графику.

Перед началом работы осмотр работников образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела проводится регулярно, результаты осмотра регистрируются в журнале «Здоровья», журнал ведется регулярно в соответствии (форма 3 приложения 10 настоящих санитарных правил) в соответствии п.2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Работающий персонал обследован на острые кишечные инфекции (ПЦР), результаты отрицательные.

В ОГБУСО «Чунский психоневрологический интернат «Радуга» организован производственный контроль, разработана и утверждена программа за соблюдением санитарных правил и выполнением



санитарно-противоэпидемических мероприятий, определен порядок, объем и периодичность производственного контроля, в том числе лабораторных исследований, заключен договор на проведения производственного контроля с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в Тайшетском и Чунском районах от 01.02.2021г. №61-г, согласно представленных протоколов лабораторных испытаний, результаты лабораторных исследований соответствуют гигиеническим нормативам.

Согласно приказа директора Областного государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Чунский психоневрологический интернат «Радуга» Л.К.Круглова от 31.05.2021г. №109-пр «О временном исполнении обязанностей медицинской сестры диетической», п.3.1, п.3.7, п.5.1 должностной инструкции заведующего отделения социального –бытового обслуживания ОГУСО «Чунский психоневрологический интернат «Радуга» от 19.07.2020г., утвержденной директором ОГУСО «Чунским ПНИ» Кругловым Л.К., ответственность за нарушение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания, возложена на исполняющую обязанности медицинской сестры диетической ОГБУСО «Чунский психоневрологический интернат «Радуга» Баженову Ирину Олеговну.

Согласно приказа директора Областного государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Чунский психоневрологический интернат «Радуга» Л.К.Круглова от 11.01.2021г. №6-пр «О назначении ответственных лиц за санитарное состояние объектов учреждения», п.5 должностной инструкции старшей медицинской сестры ОГУСО «Чунский психоневрологический интернат «Радуга» от 23.08.2019г., утвержденной директором ОГУСО «Чунским ПНИ» Кругловым Л.К., ответственность за невыполнение санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий возложена на старшую медицинскую сестру Областного государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Чунский психоневрологический интернат «Радуга» Комарову Татьяну Олеговну.

Согласно приказа директора Областного государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Чунский психоневрологический интернат «Радуга» Л.К.Круглова от 11.01.2021г. №6-пр «О назначении ответственных лиц за санитарное состояние объектов учреждения», п.5 должностной инструкции старшей медицинской сестры ОГУСО «Чунский психоневрологический интернат «Радуга» от 02.09.2020 г., утвержденной директором ОГУСО «Чунским ПНИ» Кругловым Л.К., ответственность за невыполнение санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий возложена на старшую медицинскую сестру Областного государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Чунский психоневрологический интернат «Радуга» Гончарову Татьяну Михайловну

В ходе осмотра поступили (не поступили) замечания, заявления, ходатайства, объяснения и прочее  
замечания, заявления, ходатайства, объяснения, обращения не поступали  
(указать вид поступившего обращения)

В услугах переводчика не нуждаюсь (нуждаюсь) \_\_\_\_\_  
(подпись представителя контролируемого лица)

Руководителю или должностному лицу, или иному уполномоченному работнику, или работнику контролируемой организации непосредственно участвующего в контрольных (надзорных) мероприятиях положения статьи 51 Конституции Российской Федерации разъяснены

\_\_\_\_\_  
(подпись представителя контролируемого лица)

К протоколу осмотра прилагаются \_\_\_\_\_  
(указать наименование, вид, количество приложения)

начальника территориального отдела \_\_\_\_\_ Л.Н.Спаска  
подпись должностного лица, составившего протокол  
инициалы, фамилия

заместитель начальника территориального отдела \_\_\_\_\_ А.А. Багрий  
подпись должностного лица, составившего протокол  
инициалы, фамилия

Копию протокола осмотра получил (а):

«\_02\_»\_августа\_2021 г. \_\_\_\_\_ Л.К.Круглов  
подпись представителя контролируемого лица  
инициалы, фамилия

В случае отказа от подписи протокола представителя контролируемого лица, указать причину отказа