

Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о выездной проверке в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий
№ 38230041000103655075
от 29.07.2023

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

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



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 ГОРОДЕ ТУЛУНЕ, ТУЛУНСКОМ И КУЙТУНСКОМ РАЙОНАХ

(Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в г. Тулуне, Тулунском и Куйтунском районах)

Виноградова ул., д. 23, Тулун, 665268
Телефон: 8 (395-30) 4-02-32; факс: 8 (395-30) 4-02-17
E-mail: tulun@38.rospotrebnadzor.ru; http://www.38.rospotrebnadzor.ru/
ОКПО 75080821 ОГРН 1053811066308 ИНН 3811087738 КПП 380801001

« 31 » августа 2023 г., 11 час. 00 мин. № 46
(дата и время составления акта)

Иркутская область, г. Тулун, ул. Виноградова, 23
(место составления акта)

Акт выездной плановой проверки
(плановой/внеплановой)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением о проведении выездной проверки от «31» июля 2023г. № 46

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

2. Выездная проверка проведена в рамках федерального санитарно-эпидемиологического контроля(надзора)

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

3. Выездная проверка проведена:

1) Даниловым Алексеем Васильевичем – заместителем начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Иркутской области, в г.Тулуне, Тулунском и Куйтунском районах

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

4. К проведению выездной проверки были привлечены:
специалисты:

по « 31 » августа 2023 г., 14 час. 00 мин.

по месту: 664047, г.Иркутск, ул.Трилиссера, д.51

4) Экспертиза

с « 21 » августа 2023 г., 15 час. 00 мин.

по « 31 » августа 2023 г., 14 час. 00 мин.

по месту: 664047, г.Иркутск, ул.Трилиссера, д.51

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

по результатам которого составлен: протокол осмотра; документы ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»: протокол отбора проб (образцов). Протоколы испытания. Экспертные заключения

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол дсмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам

10. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения: протокол осмотра, проверочные листы. Документы ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»: протокол отбора проб (образцов). Протоколы испытания. Экспертные заключения. Распоряжение О назначении Миронова. Договора. Устав. Бюджет. Техпаспорта. Схема пищеблока. Меню. Технологические карты. Схема обращения с отходами. Фото материалы и др.

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

11. По результатам выездной проверки установлено:

При проверке проводилась фотосъемка телефон HONOR 20 LAYT MAR-LX1H № ESR1P1 GPU Turbo, о чём директор Миронов Владимир Владимирович предупрежден.

22.08.2022г. с 10-30 до 14-30 проведен осмотр ОГБУСО «Тулюшкинский психоневрологический интернат» (далее ТПНИ или интернат) по адресу: 665321 Иркутская область, Куйтунский район, ст.Тулюшка, ул.Детдомовская, 1.

С 21.08.2023г. по 31.08.2023г. при анализе документации по результатам выездной проверки установлено:

Представлены проекты строительства жилых корпусов, здания пищеблока.

Не представлен проект строительства здания медблока, приёмно-карантинного отчленения.

ТПНИ на 174 проживающих, работает 134 человек.

3-и жилых корпуса: № 2-10 комнат на 48 коек, № 4-19 комнат на 56 коек, № 5-24 комнат на 70 коек.

Водоснабжение от собственной скважины, отопление от местной котельной, канализование – в местный выгреб.

Соблюдаются следующие требования:

Согласно ч.3 ст.18, ч.2 ст.40, ч.2 ст.42 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (далее - Закон №52-ФЗ) ТПНИ имеет санитарно-эпидемиологические заключения: на медицинскую деятельность № 38.19.06.000.М.000011.02.09 от 04.02.2009; о соответствии санитарным правилам и условиям безопасного для здоровья населения использования водного объекта для забора воды в целях питьевого и хозяйственно-бытового водоснабжения № 38.19.06.000.М.000087.09.18 от 04.09.2018; здания, строения, помещения, оборудование и иное имущество, используемые для осуществления деятельности по сбору, транспортировке, обработке, утилизации, обезвреживанию, размещению отходов I-IV классов опасности в составе работ: транспортирование отходов IV класса опасности № 38.19.06.000.М.000020.12.17 от 06.12.2017.

Согласно ст.11, ст.19 Закона № 52-ФЗ, СанПиН 2.1.4.1110-02 «Зоны санитарной охраны источников водоснабжения и водопроводов питьевого назначения» (далее - СанПиН 2.1.4.1110-02) п.1.6, п.1.13, 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» п.87 источник водоснабжения - артезианские скважины № 753 ОГБУСО "Тулюшкинский психоневрологический интернат" п/ст. Тулюшка, ул.Детдомовская, д.1 имеет проект ЗСО, санитарно-эпидемиологическое заключение № 38.19.06.000.Т.000008.08.18 от 15.08.2018.

Согласно СанПиН 2.1.3684-21 п-п.:

2.1. ТПНИ осуществляет производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия, с проведением лабораторных исследований и измерений с привлечением испытательных лабораторных

центров, аккредитованных в национальной системе аккредитации согласно программы производственного контроля.

2.2 Здания, строения, сооружения, помещения, используемые ТПН оборудованы системами холодного и горячего водоснабжения.

2.3. Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях, соответствует гигиеническим нормативам.

2.4., 9.17. В помещениях обеспечиваются параметры микроклимата соответствуют нормативам.

2.5. Уровни освещения соответствуют гигиеническим нормативам.

2.7., 9.21. Покрытия пола и стен помещений ТПНИ не имеют дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибок, устойчивы к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств;

2.8. На территории участка не обнаружено скопление мусора. Уборка собственной территории проводится ежедневно или по мере загрязнения.

2.9. Мусор собирается в контейнеры, закрывающиеся крышками.

2.10. Контейнерная площадка для сбора ТКО с твердым покрытием.

2.11. Уборочный инвентарь, используемый для уборки помещений, маркируется. Инвентарь для уборки туалетов имеет иную маркировку и хранится отдельно от другого инвентаря. По окончании уборки весь инвентарь промывается с использованием моющих и дез. средств, ополаскивается проточной водой и просушивается.

2.12. В помещениях не обнаружено насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности.

9.1. ТПНИ размещено за пределами санитарно-защитных зон организаций.

9.2. На территории ТПНИ выделаны и частично благоустроены зоны: для отдыха и хозяйственно-бытовой деятельности, физкультурно-оздоровительных занятий. Места отдыха, оборудованы садовой мебелью, беседками.

9.3. Территория имеет наружное электрическое освещение.

9.5. В качестве источников искусственного освещения в жилых помещениях, коридорах, обеденном зале-столовой и других помещениях применяются лампы со светорассеивающей арматурой, для производственных помещений столовой, прачечной и душевых - с влагозащитной арматурой, в помещениях медицинского назначения - с закрытыми светильниками.

9.6. На территории оборудована площадка с твердым покрытием и ограждения для установки мусоросборников.

9.8. В ТПНИ имеются помещения, предназначенные для: приема; проживания; для организации питания, медицинского обслуживания и социальной адаптации; хозяйственные, помещения; санитарно-бытовые помещения для работников. Помещение для приема оборудовано отдельным входом.

9.9. Жилые помещения ТПНИ организованы по типу жилых групп, жилые комнаты (спальни) и места общего пользования (душевая, санитарные узлы) связаны через коридор. Имеются рекреационные зоны (гостиные). В каждой комнате установлены отдельные помещения или шкафы для размещения уличной одежды и обуви.

9.12. помещений предусматривают возможность использования их лицами с ограниченными возможностями.

9.14. Технические средства реабилитации имеют обозначение пользователей. оборудовано отдельное помещение для хранения технических средств реабилитации.

9.15. В составе медицинского пункта имеется приемно-карантинное отделение с изолятором.

Изолятор на 2-е палаты на 7 коек.

9.22. В производственных и складских помещениях пищеблока, буфетных, коридоров и холлов, помещениях с влажным режимом (душевые, умывальные, туалеты), помещениях прачечной стены облицованы керамической плиткой.

9.23. Спальни оборудованы кроватями, столами, стульями, тумбочками, шкафами для хранения домашней одежды, белья, обуви. Каждый проживающий обеспечен постельными принадлежностями, постельным бельем и полотенцами. В умывальных и туалетных комнатах используются одноразовые полотенца. Количество отделений в шкафах не меньше количества спальных мест в комнате. Количество кроватей, тумбочек и стульев не меньше количества проживающих.

9.24. используются оборудование и мебель, покрытие которых обеспечивает возможность проведения влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств.

9.25. Санитарные узлы оборудованы. Для хранения уборочного инвентаря оборудуются отдельные помещения и шкафы.

9.28. Оборудована прачечная.

9.31. Кладовые оборудованы стеллажами, шкафами для хранения чистого белья, моющих и дезинфицирующих средств, личных вещей проживающих.

9.32. для лица, лишенных возможности к самостоятельному передвижению, имеется специализированное оборудование.

9.33. питание проживающих организовано не менее 3 раза в день, в т.ч. диетическое (лечебное).

9.36. обеспечен свободный доступ получателей социальных услуг к питьевой воде. Питьевой режим организован с использованием питьевой кипяченой воды.

9.37. Все помещения ежедневно убираются с применением моющих и дез. средств.

9.38. Окна снаружи и изнутри моются. Чистка светильников проводится. Замена перегоревших ламп и неисправных источников света осуществляется своевременно. Вытяжные вентиляционные решетки очищаются.

9.39. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обрабатывается дез. растворами.

9.40. Уборка всех помещений и оборудования проводится. Смена постельного белья и одежды производится не реже 1 раза в неделю.

9.41. Уборочный инвентарь маркируется с учетом функционального назначения помещений и видов уборочных работ и хранится в промаркированных шкафах. Для уборки туалетов выделен отдельный комплект уборочного инвентаря. По окончании уборки весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих растворов, ополаскивается проточной водой и просушивается.

9.43. Каждый поступающий имеет медицинскую справку.

9.44. Прием лиц осуществляется по результатам проведенного медицинского осмотра. Вновь прибывающие, а так же временно отсутствовавших в организации 5 и более дней помещаются в приемно-карантинное отделение на период 7 календарных дней для медицинского наблюдения.

9.45. Все поступающие лица осматриваются на наличие педикулеза и чесотки.

9.48. Гигиенический уход осуществляется. Осмотр на педикулез и чесотку осуществляется не реже 1 раза в неделю.

9.49. Работники обеспечиваются спец. одеждой, масками или другими СИЗ.

9.50. Стирка постельного белья, полотенец, санитарной и специальной одежды работников осуществляется в прачечной. Стирка постельного белья и полотенец, личных вещей, проживающих осуществляется отдельно от стирки специальной и санитарной одежды. Хранение санитарной и специальной одежды осуществляется раздельно от личной одежды работников в индивидуальных двухсекционных шкафчиках в гардеробной для работников. Установлены индивидуальные двухсекционные шкафчики для раздельного хранения санитарной и специальной одежды работников.

9.51. Не допускается привлечение лиц, получающих услуги к приготовлению готовых блюд и раздаче пищи, нарезке хлеба, а также к сбору и сортировке грязного белья.

4.5.25. В процедурных кабинетах корпусов, приёмно-карантинном отделении и изоляторе используются ультрафиолетовые бактерицидные облучатели.

4.5.30. В рамках проведения производственного контроля ведётся контроль за параметрами микроклимата и показателями микробной обсемененности воздушной среды, за загрязненностью химическими веществами воздушной среды помещений медицинского назначения.

4.7. В помещениях медицинского назначения используется мебель, выполненная из материалов, устойчивых к воздействию моющих и дез. средств.

4.25.1. Уборка мед. помещений - не менее 2 раз в сутки с использованием моющих и дез. средств.

4.25.2., 4.25.3. генеральная уборка мед. кабинетов - по графику не реже 1/месяц, процедурных 1/нед.

Соблюдение 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» (далее СанПиН 2.1.3684-21)

Обращение с отходами производства и потребления в т.ч. с твёрдыми коммунальными отходами (ТКО), медицинскими отходами

Согласно СанПиН 2.1.3684-21 п-п:

3(1). Жилые корпуса эксплуатируются в соответствии с утвержденной проектной документацией, по которой они были построены.

3., 6. На территории ТПНИ обустроена контейнерная площадка для сбора ТКО.

4. Расстояние от контейнерной площадки до пищеблока, жилых корпусов не менее 20 метров.

8. обеззараживание контейнерной площадки осуществляется собственными силами.

11. Вывоз ТКО осуществляется ежедневно по договору с регоператором - ООО «РТ НОЭ Иркутск».

157. обращение с медицинскими отходами в ТПНИ осуществляется по классам: эпидемиологически безопасные отходы, по составу приближенные к ТКО, далее - класс А, эпидемиологически опасные отходы, далее - класс Б, токсикологически опасные отходы 1 - 4 классов опасности, далее - класс Г, в период карантина по Коронавирусной инфекции эпидемиологически опасные отходы, далее - класс В.

163. Система сбора, хранения, размещения и транспортирования, обеззараживания медицинских отходов включает следующие этапы: сбор отходов внутри организаций; обеззараживание отходов; перемещение отходов из подразделений и хранение отходов; транспортирование отходов с территории организации по договорам.

164. ТПНИ утверждена схема обращения с медицинскими отходами, инструкция о порядке обращения с отходами.

166 работники проходят предварительный инструктаж.

168. Схема обращения с медотходами соответствует требованиям.

169. Смешение медицинских отходов различных классов в общей емкости не обнаружено.

170.-173., 201. Сбор медицинских отходов класса А соответствует требованиям.

173. Крупногабаритные медицинские отходы класса А собираются в бункеры для КГО.

174.-177. Обращение с отходами класса Б соответствует требованиям.

183.-187. Обращение с отходами класса В соответствует требованиям.

189.-191. Обращение с отходами класса Г соответствует требованиям.

196. журнал учета аварийных ситуаций заведен, случаев не зарегистрировано.

198. на случай я аварийной ситуации (рассыпание, разливание отходов) одноразовых средств индивидуальной защиты и уборочный инвентарь одноразового использования имеется.

203. Транспортирование отходов с территории производится специализированным транспортом к местам размещения по договорам.

204. многоразовые контейнеры для транспортировки медицинских отходов класса А, Б и В дезинфицируются.

208. Для учета медицинских отходов классов А, Б, В, Г ведутся журналы: технологический журнал учета отходов в структурном подразделении в соответствии с классом отходов; технологический журнал учета медицинских отходов организации;

209. Факт вывоза отходов подтверждается актами выполненных работ.

При организации питания соблюдается следующие требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

2.2. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия.

2.3. Готовые блюда, напитки, кулинарные изделия соответствуют требованиям.

2.6. соблюдаться условия хранения и сроки годности используемых продуктов.

2.8. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах.

2.13. над варочной печью оборудована местная система вытяжной вентиляции.

2.14. Для обеззараживания воздуха на участках порционирования блюд используются рециркуляторы.

2.15. пищеблок оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения.

2.18. Все помещения пищеблока подвергаются уборке.

2.21. Работники пищеблока соответствуют требованиям медосмотра.

2.22. проводится ежедневный осмотр, результаты заносятся в гигиенический журнал.

3.10. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы моются.

3.13. Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

4.7. Использование ртутных термометров не допускается.

5.1. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи используются термометры.

7.1. При организации питания пациентов в организациях социального обслуживания соблюдаются следующие требования:

7.1.11. организовано питание проживающих лиц не менее 3-х раз в день, в том числе диетическое (лечебное) питание по медицинским показаниям.

7.1.13. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой пищевой продукции

Выявлены нарушения:

31.08.2023г. установлено, что ОГБУСО «Тулешкинский психоневрологический интернат» по адресу: 665321 Иркутская область. Куйтунский район, ст.Тулешка. ул.Детдомовская. 1 (далее ТПНИ или интернат) в нарушение ст.2, ст.10, ст.11, ст.24, ч.3 ст.39 Закона № 52-ФЗ, 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) не соблюдает следующие санитарно-эпидемиологических

требований к организациям социального обслуживания, к оказанию медицинских услуг п.п.:

2.6. помещения приготовления дезинфицирующих растворов, моечные, являющиеся источником выделения химических веществ, избытков влаги, не обеспечены местной системой вытяжной вентиляции (вытяжными зонтами); обследование технического состояния системы вентиляции с инструментальными измерениями объемов вытяжки воздуха не проводится (результаты не представлены);

9.10. Спальные комнаты организуются более 3 человек (корпус № 2 комнаты № 3, 8, 14 по 4 койки, № 9 – бкоек, корпус № 4 комната №20-бкоек.

9.15 палаты приёмно-карантинного не отделены от остальных помещений для оказания медицинской помощи шлюзом с умывальником; медицинский кабинет приёмно-карантинного отделения с отдельным входом не оборудован;

9.16. буфетная приёмно-карантинного отделения не оборудована (шкаф для хранения посуды и стол установлен в коридоре – прихожей);

4.2.8. приёмно-карантинное отделение не имеет отдельные туалеты для пациентов и работников;

4.5.23. вытяжная вентиляция с механическим побуждением не организовывала из помещений: душевой – санузла приёмно-карантинного отделения; санитарного узла медблока;

31.08.2023г. установлено, что ОГБУСО «Тулюшкинский психоневрологический интернат» по адресу: 665321 Иркутская область, Куйтунский район, ст.Тулюшка, ул.Детдомовская, 1 (далее ТПНИ или интернат) в нарушение ч.1 ст.17, ч.3 ст.39 Закона № 52-ФЗ при организации питания в организациях социального обслуживания не соблюдается следующие требования: п.3(1). 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), п.2.5., п.2.7., п.3.2., п.3.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20), таб.6.18 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (далее СанПиН 1.2.3685-21): пищеблок ТПНИ эксплуатируется не в соответствии с проектом по которому он был построен: согласно проекта, разработанного ООО «Мирсервис» столовой на 75 мест без даты (далее –проект), проектом предусматривалось: 1-минипекарня фактически размещён – кабинет завхоза, по техпаспорту от 12.02.2020г. – цех (15 по техпаспорту); 15 - загрузочная, фактически и по техпаспорту - коридор (34); 16 – холодный цех фактически – склад суточного запаса продуктов, по техпаспорту – подсобное помещение (35, 36); 18 – банкетный зал фактически и по техпаспорту – холодильник (5); 28 – тепловой узел фактически и по техпаспорту – склад сухих продуктов (39); помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер, количество технологического и моечного оборудования не обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья и готовой продукции: в составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье фактически не предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, холодный цех, цех вторичной обработки овощей – устранено частично - оборудованы цеха: 1-й, 2-й обработки овощей и фруктов; первичная и вторичная обработка овощей и зелени, используемой для приготовления салатов, фруктов (готовой продукции) и овощей и зелени с последующей термической обработкой (сырой продукции) осуществляется в одном помещении (овошном цехе) без выделения отдельных зон (участков); нарезка зелени, используемой для приготовления салатов (готовой продукции), и зелени с последующей термической обработкой (сырой продукции), осуществляется в одном помещении, на одном разделочном столе, одним разделочным инвентарём (используется разделочная доска-1, нож-1 с маркировкой «зелень»); промаркированный инвентарь для зелени, используемой для приготовления салатов (готовой продукции), и зелени с последующей термической обработкой (сырой продукции) не выделен (имеется разделочная доска-1, нож-1 с маркировкой «зелень»); нарезка овощей, используемой для приготовления салатов (готовой продукции) и овощей с последующей термической обработкой (сырой продукции) осуществляется одним разделочным инвентарём, используются разделочные доски-2, ножи-2 с маркировкой «СО») устранено - оборудованы цеха: 1-й, 2-й обработки овощей и фруктов, разделочный инвентарь промаркирован;

приготовление холодных закусок (салатов), выпечка кондитерских изделий осуществляется в горячем цехе без выделения отдельных зон (участков); пищеблок не оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части; или технологической операции (технологическое оборудование), моечным оборудованием в соответствии с гигиеническими нормативами, минимальный перечень оборудования помещений не соответствует таб.6.18 СанПиН 1.2.3685-21: для первичной обработки овощей отсутствуют: производственные столы-2, моечные ванны -2, раковина для мытья рук-1; для вторичной обработки овощей отсутствуют: моечные ванны-2; производственные столы-2, моечные ванны-2 (фактически для 1-й и 2-й обработки овощей и фруктов имеются овощной цех в котором установлены мойки – 4: 1)фрукты, 2)зелень, 3)сырые овощи, 4) посуда, стол – 1 сырые овощи, овощечистка – 1, овощерезки – 2); устранено - оборудованы цеха: 1-й, 2-й обработки овощей и фруктов; для приготовления холодных закусок (в т.ч. салатов из свежих овощей) отсутствуют: производственные столы-2 (фактически для приготовления холодных закусок (салатов) в горячем цехе установлен 1 стол); для работы с мясом, рыбой, птицей отсутствуют: производственные столы-3 (фактически в мясо-рыбном цехе установлено 2-а стола: 1)сырое мясо и рыба, 2)сырые куры); для выпечки кондитерских изделий отсутствуют: производственные столы-2, стеллажи-1, моечная ванна-1, раковина для мытья рук-1 (фактически приготовление кондитерских изделий осуществляется в горячем цехе, имеется: стол-1, тестомес-1, духовой шкаф-1); для раздачи готовых блюд отсутствуют: мармиты для горячих блюд-2, холодильный прилавок (витрина, секция)-1;

в 11-00ч. 29.08.2023г. при экспертизе согласно экспертного заключения органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» № ОИ/1933 от 29.08.2023г. «о соответствии (не соответствии) санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям организации питания» установлено, что Организация питания в ОГБУСО «Тулешкинский психоневрологический интернат» в части оценки «Перспективного меню на 10 дней» для получателей услуг в организации социального обслуживания, осуществляющей обслуживание в стационарных условиях, оценки фактического питания (соответствие Ежедневного питания утвержденному «Перспективному меню») в ОГБУСО «Тулешкинский психоневрологический интернат», расположенном по адресу: 665321, ИРКУТСКАЯ ОБЛАСТЬ, КУЙТУНСКИЙ РАЙОН, ТУЛЮШКА ПОСЕЛОК И(ПРИ) СТАНЦИЯ(И), ДЕТДОМОВСКАЯ УЛИЦА, 1, не соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям: п.п.7.1.2, п.7.1 Р.VII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:

1. п.п.7.1.2 п.7.1 Р.VII СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

1) Содержание Белков, Жиров, Углеводов, Энергетическая ценность превышает установленные нормативные значения согласно требований Табл. 1 Приложения № 4 «Инструкция по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях» Приказа МЗ России от 05.08.2003 г. № 330 (ред. от 24.11.2016 г); Приложения № 2 к Порядку обеспечения пациентов лечебным питанием, утв. Приказом МЗ РФ от 23.09.2020 г. № 1008н, что не соответствует требованиям, предъявляемым к лечебному питанию согласно п.п.7.1.2, п.7.1 Р.VII СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Содержание витаминов, микроэлементов: Нормативные значения содержания витаминов, микроэлементов согласно Табл. 1 Приложения № 4 «Инструкция по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях» Приказа МЗ России от 05.08.2003 г. № 330 (ред. от 24.11.2016 г); Приложения № 2 к Порядку обеспечения пациентов лечебным питанием, утв. Приказом МЗ РФ от 23.09.2020 г. № 1008н не установлены; для проживающих в организациях социального обслуживания, осуществляющих обслуживание в стационарных условиях не установлены. В связи с этим не представляется возможным произвести оценку данного рациона на предмет содержания витаминов, микроэлементов.

2) Представленный для проведения экспертизы рацион «Перспективное меню на 10 дней» включает: блюда, содержащие «острые» приправы /либо продукты (перец, чеснок); копчености (в составе блюд и в качестве самостоятельного изделия); продукты с повышенным содержанием соли (соленые огурцы); продукты, оказывающие раздражающее действие на слизистую ЖКТ (квашеная капуста); блюда, содержащие значительное количество экстрактивных веществ (костные бульоны); отдельный рацион для больных с сахарным диабетом не разработан, а также отсутствуют варианты замены блюд и кулинарных изделий, исключая содержание сахара, что не соответствует требованиям п.п.7.1.2 п. 7.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-90; не соответствует

требованиям, установленным для лечебного питания согласно Табл. 1 Приложения № 4 «Инструкция по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях» Приказа МЗ России от 05.08.2003 г. № 330 (ред. от 24.11.2016 г) «Номенклатура стандартных диет для организации питания взрослых пациентов в медицинских организациях»; Приложения № 2 к Порядку обеспечения пациентов лечебным питанием, утв. Приказом МЗ РФ от 23.09.2020 г. № 1008н.

3) Среднесуточные количества продуктов в день на 1 человека согласно меню:

Хлеба пшеничного; Хлеба ржаного - оценить не представляется возможным в виду отсутствия указаний вида хлеба в представленных для проведения экспертизы материалах Меню («Хлеб», 100 г);

Соков фруктовых, фруктов свежих - ниже установленного количества продуктов в граммах на одного человека в сутки (Нормы лечебного питания при соблюдении стандартной диеты);

- Кисломолочных напитков - превышают установленное количество продуктов в граммах на одного человека в сутки (Нормы лечебного питания при соблюдении стандартной диеты).

Среднесуточные количества продуктов в день на 1 человека согласно меню не соответствуют требованиям п.п.7.1.2 п.7.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; Приложения к Приказу МЗ России № 395н от 21.06.2013г «Нормы лечебного питания».

2. Ежедневное меню для питания получателей услуг ОГБУСО «Тулешкинский психоневрологический интернат» за период с 11.08.2023 г. по 21.08.2023 г. не соответствует утвержденному «Перспективному меню на 10 дней» ОГБУСО «Тулешкинский психоневрологический интернат»:

1) по кратности питания (количеству приемов пищи):

Ежедневное меню с 11.08.2023 г. по 21.08.2023 г. содержит пять приемов пищи (Завтрак, Второй завтрак, Обед, Полдник, Ужин). Второй завтрак включает - кисломолочные напитки, фрукты.

Утвержденное «Перспективное меню на 10 дней» ОГБУСО «Тулешкинский психоневрологический интернат» рассчитано на четырех кратное питание (Завтрак, Обед, Полдник, Ужин). Кисломолочные напитки, фрукты - включены в прием пищи «Полдник».

2) по наименованию блюд и кулинарных изделий:

Ежедневное меню включает блюда и кулинарные изделия, отсутствующие в рационе: Утвержденное «Перспективное меню на 10 дней» ОГБУСО «Тулешкинский психоневрологический интернат».

3) по массе порций порционных блюд и изделий:

- Хлеб ржаной, 70 г; период с 11.08.2023 г. по 21.08.2023 г. / Утвержденное «Перспективное меню на 10 дней» содержит продукт «Хлеб», 100 г - 1 - 10 дни рациона;

- Сыр (без указания вида сыра), 30 г - Завтрак — 11.08.2023 г.; Завтрак - 16.08.2023 г.; Завтрак - 18.08.2023 г.; Завтрак - 20.08.2023 г.; Завтрак - 21.08.2023 г. / Утвержденное «Перспективное меню на 10 дней» содержит продукт - Сыр колбасный, 35 г - Завтрак

- 9 день рациона;

- Каша манная молочная, 150/4/4 г - Завтрак - 11.08.2023 г.; Завтрак — 15.08.2023 г.; Завтрак - 20.08.2023 г. / Утвержденное «Перспективное меню на 10 дней» содержит изделие «Каша манная молочная», 200 г Завтрак - 7 день рациона;

- Каша рисовая молочная жидкая, 150/4/4 г - Завтрак - 13.08.2023 г.; Завтрак - 17.08.2023 г. / Утвержденное «Перспективное меню на 10 дней» содержит изделие «Каша рисовая молочная жидкая», 210 г - Завтрак - 2 день рациона;

- Каша ячневая молочная, 150/4/4 г - Завтрак - 13.08.2023 г.; Завтрак - 16.08.2023 г. / Утвержденное «Перспективное меню на 10 дней» содержит изделие «Каша ячневая молочная», 210 г - Завтрак - 6 день рациона;

- Капуста тушеная с колбасой, 240 г - Ужин - 13.08.2023 г. / Утвержденное «Перспективное меню на 10 дней» содержит изделие «Капуста тушеная с мясом», 260 г - Ужин - 5 день рациона; произведена замена мясного компонента на колбасное изделие без учета пищевой и энергетической ценности колбасного изделия (мясного / мясосодержащего различной категории);

- Щи из свежей капусты с картофелем на мясном бульоне, 500 г - Обед - 11.08.2023 г.; Обед 19.08.2023 г. / Утвержденное «Перспективное меню на 10 дней» содержит изделие «Щи со свежей капустой на костном бульоне со сметаной», 515 г, Обед - 3 день рациона;

- Салат «Степной», 100 г - Обед — 17.08.2023 г. / Утвержденное «Перспективное меню на 10 дней» содержит изделие «Салат «Степной», 200 г, Ужин - 7 день рациона;

- Салат из свеклы с чесноком, майонезом, 109 г - Ужин - 17.08.2023 г.; Обед - 19.08.2023г. / Утвержденное «Перспективное меню на 10 дней» содержит изделие «Салат из свеклы с чесноком», 115 г, Обед - 8 день рациона;

- Салат из помидоров и зелени укропа с растительным маслом, 80 г, Обед - 21.08.2023 г. / Утвержденное «Перспективное меню на 10 дней» содержит изделие «Салат из свежих помидоров», 150 г, Обед - 1, 10 дни рациона;

- Рассольник на мясном бульоне, 500 г - Обед - 18.08.2023 г. / Утвержденное «Перспективное меню на 10 дней» содержит изделие «Рассольник «Ленинградский» на костном бульоне со сметаной», 515 г, Обед - 5 день рациона;

- Мясо тушеное, 50/75 г - Обед 18.08.2023 г.; Ужин - 20.08.2023 г. / Утвержденное «Перспективное меню на 10 дней» содержит изделие «Мясо тушеное с соевыми огурцами», 50/100 г, Обед - 9 день рациона;

- Суп картофельный с бобовыми, с гречками, 330 г - Ужин - 18.08.2023 г. / Перспективное меню на 10 дней» содержит изделие «Суп картофельный с бобовыми на костном бульоне», 500 г, Обед - 8 день рациона.

Ежедневное меню для питания получателей услуг ОГБУСО «Тулюшкинский психоневрологический интернат» за период с 11.08.2023 г. по 21.08.2023 г. не соответствует требованиям, предъявляемым к лечебному питанию согласно п.п.7.1.2 п.7.1 Р. VII СанПиН 2.3/2.4.3590-20, не является рационом, предназначенным для питания пациентов, имеющих показания для назначения им лечебного питания:

В Ежедневное меню включены блюда:

- Рыба жареная (сельдь), 100 г - Ужин - 11.08.2023 г. - способ кулинарной обработки не соответствует требованиям согласно Табл. 1 Приложения № 4 «Инструкция по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях» Приказа МЗ России от 05.08.2003 г. № 330 (ред. от 24.11.2016 г); Приложения № 2 к Порядку обеспечения пациентов лечебным питанием, утв. Приказом МЗ РФ от 23.09.2020 г. № 1008н, установленным для рациона лечебного питания «Основного варианта стандартной диеты» (ОВД);

- Салат из стручкового перца, 125 г - Ужин - 11.08.2023 г. - используемый для приготовления салата продукт - стручковый перец относится к острым приправам, включение его в рацион лечебного питания не соответствует требованиям согласно Табл. 1 Приложения № 4 «Инструкция по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях» Приказа МЗ России от 05.08.2003 г. № 330 (ред. от 24.11.2016г); Приложения № 2 к Порядку обеспечения пациентов лечебным питанием, утв. Приказом МЗ РФ от 23.09.2020 г. № 1008н, установленным для рациона лечебного питания «Основного варианта стандартной диеты» (ОВД);

- Поджарка, 65 г - Обед - 14.08.2023 г. - способ кулинарной обработки не соответствует требованиям согласно Табл. 1 Приложения № 4 «Инструкция по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях» Приказа МЗ России от 05.08.2003 г. № 330 (ред. от 24.11.2016 г); Приложения № 2 к Порядку обеспечения пациентов лечебным питанием, утв. Приказом МЗ РФ от 23.09.2020 г. № 1008н, установленным для рациона лечебного питания «Основного варианта стандартной диеты» (ОВД);

- Рыба жареная (камбала), 100 г - Ужин - 14.08.2023 г. - способ кулинарной обработки не соответствует требованиям согласно Табл. 1 Приложения № 4 «Инструкция по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях» Приказа МЗ России от 05.08.2003 г. № 330 (ред. от 24.11.2016 г); Приложения № 2 к Порядку обеспечения пациентов лечебным питанием, утв. Приказом МЗ РФ от 23.09.2020 г. № 1008н, установленным для рациона лечебного питания «Основного варианта стандартной диеты» (ОВД);

- Морковь тертая с чесноком, 110 г - Ужин - 14.08.2023 г.; Обед — 16.08.2023г. - используемый для приготовления салата компонент - чеснок относится к острым продуктам, включение его в рацион лечебного питания не соответствует требованиям согласно Табл. 1 Приложения № 4 «Инструкция по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях» Приказа МЗ России от 05.08.2003 г. № 330 (ред. от 24.11.2016 г); Приложения № 2 к Порядку обеспечения пациентов лечебным питанием, утв. Приказом МЗ РФ от 23.09.2020 г. № 1008н, установленным для рациона лечебного питания «Основного варианта стандартной диеты» (ОВД);

- Птица жареная (без указания вида птицы), 75 г — Обед - 19.08.2023 г.; Обед - 21.08.2023 г. - способ кулинарной обработки не соответствует требованиям согласно Табл. 1 Приложения № 4 «Инструкция по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях» Приказа МЗ России от 05.08.2003 г. № 330 (ред. от 24.11.2016г); Приложения № 2 к Порядку обеспечения пациентов лечебным питанием, утв. Приказом МЗ РФ от 23.09.2020 г. № 1008н, установленным для рациона лечебного питания «Основного варианта стандартной диеты» (ОВД);

- Рыба соленая (1 вариант), 120 г - включение в рацион изделия с повышенным содержанием соли не соответствует требованиям согласно Табл. 1 Приложения № 4 «Инструкция по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях» Приказа МЗ России от 05.08.2003 г. № 330 (ред. от 24.11.2016 г); Приложения № 2 к Порядку обеспечения пациентов лечебным питанием, утв. Приказом МЗ РФ от 23.09.2020 г. № 1008н, установленным для рациона лечебного питания «Основного варианта стандартной диеты» (ОВД): «ограничение азотистых экстрактивных веществ, поваренной соли».

Изложенное подтверждается фотоматериалами.

(указываются выводы по результатам проведения выездной проверки:

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

2) вывод о выявлении нарушений обязательных требований (с указанием обязательного требования, нормативного правового акта и его структурной единицы, которым установлено нарушенное обязательное требование, сведений, являющихся доказательствами нарушения обязательного требования), о несоблюдении (не реализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, с указанием реквизитов разрешительных документов, о несоблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, о неисполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

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

12. К настоящему акту прилагаются: протокол осмотра от 22.08.2023. проверочные листы. Проект. ООО «Мирсервис» столовой на 75 мест без даты. Техпаспорт от 12.02.2020г. Проекты жилых корпусов № 2, 4, 5. Документы ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»: Протоколы испытания. Экспертное заключение органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» № ОИ/1953 от 29.08.2023г. «о соответствии (не соответствии) санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям организации питания». Распоряжение О назначении Миронова В.В. от 29.10.2012г. № 1278-рм-л. Договора. Устав. Техпаспорта. Схема пищеблока. Меню. Технологические карты. Схема обращения с отходами. Фотоматериалы.

(указываются протоколы и иные документы (протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленные по результатам проведения контрольных (надзорных) действий (даты их составления и реквизиты), заполненные проверочные листы (в случае их применения), а также документы и иные материалы, являющиеся доказательствами нарушения обязательных требований)

Заместитель начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в г.Тулуне, Тулунском и Куйтунском районах Данилов Алексей Васильевич тел. (8- 395- 30) 4-02-17; E-mail: tulun@38.rosпотребнадзор.ru;

(должность, фамилия, инициалы инспектора (руководителя группы инспекторов), проводившего выездную проверку); фамилия, имя, отчество (при наличии) и должность инспектора, непосредственно подготовившего акт выездной проверки, контактный телефон, электронный адрес (при наличии)

(подпись)

Отметка об ознакомлении или об отказе от ознакомления контролируемого лица или его представителя с актом выездной проверки (дата и время ознакомления) <*>
«31» августа 2023 г., 11 час. 30 мин.

директор ОГБУСО «Тулунский ПНИ»

Миронов В.В.
(фамилия, инициалы)

(должность)

(подпись)

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

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

