

Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о выездной проверке в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий
КНМ № 50230041000102737320

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

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



Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Московской области

(Дмитровский территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Московской области)

(указывается наименование контрольного (надзорного) органа и при необходимости его территориального органа)

03.03.2023 г., 16 час. 30 мин. № 7320

(дата и время составления акта)

г. Дмитров

(место составления акта)

Акт плановой выездной проверки

(плановой/внеплановой)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением исполняющего обязанности начальника Дмитровского территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Московской области – исполняющим обязанности главного государственного санитарного врача по г. Дубне, Дмитровскому и Талдомскому городским округам Московской области Ярыгиным Игорем Васильевичем № 03-7320-К от 13.02.2023 г., учетный номер выездной проверки в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий № 50230041000102737320

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

2. Выездная проверка проведена в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора, организации и проведения плановой проверки деятельности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей по выполнению требований санитарного законодательства

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

3. Выездная проверка проведена:

1) Букина Ирина Николаевна - главный специалист-эксперт Дмитровского территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Московской области (руководитель группы);

2) Корабельникова Ольга Валерьевна - главный специалист -эксперт Дмитровского территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Московской области;

3) Жбанова Мария Павловна – ведущий специалист – эксперт Дмитровского территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Московской области;

4) Коровина Светлана Алексеевна - специалист – эксперт Дмитровского территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Московской области.

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности инспектора (инспекторов, в том числе руководителя группы инспекторов), уполномоченного (уполномоченных) на проведение выездной проверки)

4. К проведению выездной проверки были привлечены:
специалисты:

1) Фомичева Елена Владимировна - помощник врача по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области» в гг. Дубна, Лобня, Долгопрудный, Дмитровском, Талдомском районах;

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

эксперты (экспертные организации):

1) Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области» в гг. Дубна, Лобня, Долгопрудный, Дмитровском, Талдомском районах. Аттестат аккредитации: № РОСС RU.0001.512221 дата внесения в реестр 30.07.2015г., выданный Федеральной службой по аккредитации.

2) Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области» в городах Дубна, Лобня, Долгопрудный, Дмитровском, Талдомском районах. Аттестат аккредитации: № RA.RU. 710469, дата внесения в реестр 24.11.2022г., выданный Федеральной службой по аккредитации.

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

5. Выездная проверка проведена в отношении: 1) деятельности, действия (бездействия) граждан и организаций, в рамках которых должны соблюдаться обязательные требования, в том числе предъявляемые к гражданам и организациям, осуществляющим деятельность, действия (бездействие);

3) зданий, помещений, сооружений, оборудования, устройств, предметов, материалов, транспортных средств и других объектов, которыми граждане и организации владеют и (или) пользуются и к которым предъявляются обязательные требования (производственные объекты). (указывается объект контроля, в отношении которого проведена выездная проверка)

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению): Московская область, г. Дмитров, Большевикский переулок, д. 6 Б.

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

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

7. Контролируемое лицо: ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ "КОМПЛЕКСНЫЙ ЦЕНТР СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ И РЕАБИЛИТАЦИИ" ДМИТРОВСКИЙ" (ГАУ СО МО "КЦСОР" ДМИТРОВСКИЙ"), ОГРН: 1035001614845, ИНН: 5007042626, адрес юридического лица: 141802, Московская область, г. Дмитров, Большевикский переулок, д. 6 Б

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

1. Выездная проверка проведена в следующие сроки:

с «20» февраля 2023 г., 10 час. 00 мин.

по «03» марта 2023 г., 16 час. 30 мин.

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

Проведение выездной проверки приостанавливалось – нет

с «__» _____ 2023 г., ____ час. _____ мин.

по «__» _____ 2023 г., ____ час. _____ мин.

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

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил:

3 дня

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

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

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

1) Осмотр

в следующие сроки:

с «20» февраля 2023 г., 10 час. 00 мин.

по «20» февраля 2023 г., 12 час. 00 мин.

по месту: Московская область, г. Дмитров, Большевикский переулок, д. 6 Б

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

по результатам которого составлен: протокол осмотра от 20.02.2023

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

2) Получение письменных объяснений

в следующие сроки:

с «03» марта 2023 г., 16 час. 00 мин.

по «03» марта 2023 г., 16 час. 05 мин.

по месту: Московская область, г. Дмитров, ул. Профессиональная, д. 1

по результатам которого составлено: письменное объяснение от 03.03.2023 г.

3) Получение письменных объяснений

в следующие сроки:

с «03» марта 2023 г., 16 час. 10 мин.

по «03» марта 2023 г., 16 час. 15 мин.

по месту: Московская область, г. Дмитров, ул. Профессиональная, д. 1

по результатам которого составлено: письменное объяснение от 03.03.2023 г.

4) Получение письменных объяснений

в следующие сроки:

с «03» марта 2023 г., 16 час. 20 мин.

по «03» марта 2023 г., 16 час. 25 мин.

по месту: Московская область, г. Дмитров, ул. Профессиональная, д. 1

по результатам которого составлено: письменное объяснение от 03.03.2023 г.

5) Отбор проб (образцов)

в следующие сроки:

с «27» февраля 2023 г., 12 час. 05 мин.

по «27» февраля 2023 г., 12 час. 50 мин.

по месту: Московская область, г. Дмитров, Большевицкий переулок, д. 6 Б

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

по результатам которого составлены: протоколы отбора проб (образцов) от 27.02.2023 г.

б) Испытания

в следующие сроки:

с «27» февраля 2023 г., 12 час. 50 мин

по «03» марта 2022 г., 10 час. 30 мин

по месту: Московская область, г. Дмитров, ул. Профессиональная, д. 1

по результатам которого составлены: протоколы № 2-865.А от 03.03.2023 года, № 2-863. А от 03.03.2023 года, № 2-864.А от 03.03.2023 года.

5. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения:

- 1) Устав организации;
- 2) копии документов, подтверждающих полномочия представителей юридического лица при проведении мероприятий по надзору;
- 3) перечень основных производственных, бытовых, складских, вспомогательных и административных помещений, с указанием их площадей, годов постройки, материала и других технических характеристик;
- 4) сведения об организации водоснабжения, канализации, теплоснабжения;
- 5) утвержденное штатное расписание и списочный состав сотрудников;
- 6) договор на медицинское обслуживание и приказ о закреплении медработника;
- 7) договор на дезинсекцию и дератизацию, документы, подтверждающие выполнение работ по дератизации и дезинсекции;
- 8) документы, подтверждающие выполнение работ: по дератизации и дезинсекции, вывоз мусора, утилизации люминесцентных ламп, выполнение работ по обследованию и дезинфекции вентиляционных систем;
- 9) договор (контракт) на оказание услуг по организации питания; примерное (10-дневное) меню, технологические карты, копии ежедневных меню за последние 10 дней по уходу за престарелыми и инвалидами с обеспечением проживания;

10) договор на поставку бутилированной питьевой воды, товарно-сопроводительные документы и документы качества и безопасности на бутилированную питьевую воду;

11) приказ о создании бракеражной комиссии, приказ о контроле за организацией питания престарелых и инвалидов с обеспечением проживания;

12) журнал бракеража готовой пищевой продукции, ведомость контроля за рационом питания престарелых и инвалидов с обеспечением проживания, гигиенический журнал (сотрудники);

13) графики (журналы) генеральных уборок и проветривания;

14) гигиенический журнал, журнал осмотра на педикулез;

15) журналы регистрации и контроля бактерицидных установок для обеззараживания воздуха;

16) документы, подтверждающие качество и безопасность продукции, предназначенной для престарелых и инвалидов с обеспечением проживания; документы на приобретенные дезинфицирующие средства;

17) программа производственного контроля и прослеживаемость выполнение программы производственного контроля;

18) документы подтверждающие проведения контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля

19) личные медицинские книжки сотрудников, сведения о вакцинации сотрудников, заключительные акты по результатам медицинских осмотров; 20) режим работы учреждения;

20) документы, подтверждающие качество и безопасность продукции легкой промышленности, предназначенной для престарелых и инвалидов с обеспечением проживания; парфюмерно-косметической продукции и документы на приобретенные дезинфицирующие средства;

21) обследование зданий, помещений, оборудования, используемых при осуществлении деятельности, отбор проб в соответствии с программой лабораторного контроля (приложение) и других документов.

(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)

6. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения:

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ "КОМПЛЕКСНЫЙ ЦЕНТР СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ И РЕАБИЛИТАЦИИ" ДМИТРОВСКИЙ" (ГАУ СО МО "КЦСОР" ДМИТРОВСКИЙ") расположено по адресу: Московская область, г. Дмитров, Большевицкий переулок, д. 6 Б. ГАУ СО МО "КЦСОР" ДМИТРОВСКИЙ" осуществляет свою деятельность на основании Устава, утвержденного Приказом Министра социального развития Московской области № 20П-351 от 02.08.2022 года, ОГРН: 1035001614845, ИНН: 5007042626. Основной вид деятельности – ОКВЭД - 87.90 Деятельность по уходу с обеспечением проживания прочая.

Территория учреждения благоустроена, освещена, оборудована проездами и тротуарами, ограждена по всему периметру. Проезды и пешеходные дорожки имеют твердые покрытия. Общая площадь земельного участка – 3497 кв. м. Входная группа учреждения имеет наружное освещение, оборудована перилами и пандусами с правой стороны от центрального входа. Размещены знаки о запрете курения. Режим запрета

курения в помещениях и на территории соблюдается. Имеется охрана. Охранные услуги осуществляются ООО «Частная охранная организация «Баррикада» на основании заключенного договора «На оказание охранных услуг в 2023 году» № 32211850429 от 19.12.2022 года.

Здание 2-х этажное, 2004 года постройки, приспособленное, имеет цокольный этаж, расположено среди жилой застройки. Основание использования – оперативное управление на здание. Текущий ремонт здания и помещений проводится ежегодно по мере необходимости. Капитальный ремонт здания не проводился. Здание рассчитано на 71 место - 51 стационарное место и 20 мест - в условиях социально – реабилитационного отделения. На момент проверки в стационарном отделении находится 48 человек, в социально – реабилитационном отделении – 20 человек. Общая площадь: 2100,8 кв.м. В состав учреждения входят следующие основные группы помещений: для проживания граждан пожилого возраста и инвалидов старше 18 лет; для обслуживания с помещениями, обеспечивающими питание получателей социальных услуг; помещения приема (включающие карантинное отделение); хозяйственные помещения, помещения для оказания услуг (парикмахерская, массажный кабинет), зимний сад.

Инженерное обеспечение здания: Холодное водоснабжение, канализование, отопление – централизованные сети г. Дмитрова. Горячее водоснабжение – индивидуальный тепловой пункт. На момент проверки температура горячей воды на выходе в сеть составила 71,9 °С. Автономная система – бойлеры. Представлены: акт на проведение гидравлического испытания внутреннего трубопровода системы отопления б/н от 13.07.2022 года, акт на гидропневматическую промывку внутреннего трубопровода системы отопления б/н от 13.07.2022 года, договор № 07/9 от 23.03.2022 года на выполнение работ по обследованию дымовыводящих и вентиляционных систем.

Вывоз ТКО производится силами ООО «Сергиево-Посадский региональный оператор» в соответствии с договором № СПРО – 2023 – 7460783 от 16.12.2022 года «На оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами». Акт выполненных работ представлен.

Утилизация ртутьсодержащих ламп в 2022 году осуществлялся ООО «Научно – производственное предприятие «ЭКОТРОМ», на основании заключенного договора «На оказание услуг по утилизации ртутьсодержащих ламп» № 15/21 от 13.12.2021 года.

Периодический медицинский осмотр сотрудников в 2022 году осуществлен ООО «ДИАМЕД» на основании заключенного договора № 30/22 от 22.06.2022 года. Представлен заключительный акт от 22.08.2022 года (обобщение итогов обязательного периодического медицинского осмотра организации за 2022 год).

Программа производственного контроля представлена. Согласно раздела 8.2 Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и норм, проведением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий в Государственном автономном учреждении социального обслуживания Московской области «Комплексный центр социального обслуживания и реабилитации «Дмитровский», утвержденной 09.01.2022 года Директором Учреждения, в Лабораторный производственный контроль определены кратность и объем исследований: микроклимата (температура воздуха, влажность, скорость движения воздуха) 2 раза в год в 7 точках; замеры уровней естественной и искусственной освещенности – 2 раза в год в 8 точках; исследование внешней среды на санитарные показатели (смыва) на БГКП и стафилококк – 1 раз в квартал в 12 точках; бактерицидная обсемененность воздуха – 1 раз в квартал в

процедурном кабинете: электромагнитное излучение - 2 раза в год в 5 точках (компьютеры персонала); контроль за работой бактериологическими тестами сухожарового шкафа - 1 раз в год 1 шкаф; на пищеблоке: исследование пробы воды водопроводной (из разводящей сети) по микробиологическим показателям и санитарно - химическим показателям - 2 раза в год по 1 пробе; микробиологические исследования изготавливаемой продукции и полуфабрикатов - 1 раз в квартал - обед из 3 блюд - 5 проб; исследование блюд на калорийность - 1 раз в квартал, обед из 3 блюд - 1 проба; исследование внешней среды на санитарные показатели (смыва) на БГКП - 1 раз в квартал - 20 точек.

Данные производственного лабораторного контроля по выполнению раздела 8.2 вышеуказанной Программы представлены не в полном объеме. Не представлены данные по микроклимату, освещенности, электромагнитного излучения, контроля за работой сухожарового шкафа, не обеспечена кратность лабораторных исследований. Таким образом программа производственного контроля выполняется не в полном объеме, что является нарушением ст. 11, ч. 1 ст. 32 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"

В соответствии со ст. 11 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ - индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны: осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции (абзац в редакции, введенной в действие с 21 октября 2011 года Федеральным законом от 19 июля 2011 года N 248-ФЗ)

В соответствии с ч. 1 ст. 32 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ - производственный контроль, в том числе проведение лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнения работ и оказания услуг, а также условиями труда осуществляется индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами в целях обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания таких продукции, работ и услуг.

Здание оборудовано лифтом, который на момент проверки в рабочем состоянии.

Мероприятия по социальной реабилитации проводятся в течение дня с 09 часов до 17 часов. Режим дня соответствует возрастным особенностям получателей социальных услуг. Режим работы учреждения - круглосуточно.

На 1 этаже располагается 6 комнат для проживания, на 2 этаже - 17 комнат.

Вместимость жилых комнат - 1 - 3 места. Площадь спальных комнат 6 кв. м. на 1 место. Жилые комнаты оборудованы кроватями, стульями, тумбочками, шкафами для размещения одежды, обуви, белья. Количество отделений в шкафах, а также мебели соответствует количеству проживающих в комнате. Двухъярусные и раскладные кровати не используются.

В жилых комнатах 1 этажа № 2,3,4 стационарного отделения поверхность матрасов не устойчива к дезинфицирующим средствам (имеет мягкую поверхность), съемные чехлы для матрасов и подушек, устойчивые к дезинфицирующим средствам отсутствуют, что является нарушением п. 9.24 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", согласно которому - в организациях социального обслуживания используются оборудование и мебель, покрытие которых обеспечивает возможность проведения влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств. При использовании мягкой мебели должны быть съемные чехлы (не менее 2 комплектов) со стиркой их по мере загрязнения, но не реже 1 раза в месяц.

Помещения имеют естественное и искусственное освещение. Светильники общего освещения помещений с закрытыми рассеивателями. Лампы разного типа в одном помещении не используются. Планировка и оборудование помещений, предусматривает возможность пользования маломобильными гражданами, все жилые комнаты оборудованы кнопками вызова медицинской сестры. Помещения постоянного пребывания и проживания оборудованы приборами по обеззараживанию воздуха. Ежедневно проводится проветривание комнат для проживания. График проветривания имеется в каждой комнате. Санитарные узлы предусмотрены при каждой жилой комнате. Санузлы оборудованы полотенцесушителями, поручнями и нескользкими полосками, стены облицованы влагостойким материалом - керамической плиткой до потолка, имеется умывальник, ванна, держатель для туалетной бумаги, сиденье на унитаз. Краны на момент проверки в исправном состоянии.

В жилых комнатах 1 этажа № 2,4,6 отсутствует измерительный прибор для измерения температуры воздуха в помещении, в связи с чем невозможно оценить оптимальные условия проживания, что является нарушением п. 9.17 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", согласно которому - системы отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха организаций социального обслуживания должны обеспечивать оптимальные условия проживания или находиться в границах допустимых параметров микроклимата и воздушной среды помещений согласно показателям микроклимата помещений, установленным гигиеническими нормативами.

Уборочный инвентарь промаркирован, используется в соответствии с маркировкой. Выделено помещение для его хранения. В качестве дезинфицирующих средств в учреждении применяются «Амиксан концентрат», «Димакс хлор» (таблетки), «Авансепт спрей», «Эстилодез спрей». Запас дезинфицирующих средств имеется.

Камерная дезинфекция мягкого инвентаря проводится ГБУЗ МО «Дмитровская областная больница», на основании заключенного договора №2497903 от 27.12.2022 года. Акты выполненных работ представлены.

Постельным бельем учреждение обеспечено, смена белья проводится 1 раз в 7 дней и по мере загрязнения. Весь запас белья размещен в жилых комнатах. Для стирки белья предусмотрена собственная прачечная, состоящая из двух помещений. В одном осуществляется стирка белья, во втором сушка и глажка белья. Помещения прачечной не

соединены между собой. Планировка прачечной не обеспечивает последовательность технологического процесса, что является нарушением п. 8.3.2 СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг", согласно которому - планировка прачечных должна обеспечивать последовательность технологического процесса. Внутренняя отделка помещений соответствует требованиям санитарного законодательства. Стирка белья осуществляется с использованием бытовых стиральных машин, которые на момент проверки в исправном состоянии.

Технические средства реабилитации индивидуального использования имеют метку, позволяющую определить пользователя, отдельные помещения для хранения технических средств реабилитации отсутствуют, что является нарушением п. 9.14 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", согласно которому - в организациях социального обслуживания по уходу с обеспечением проживания, жилые комнаты которых организованы по типу жилых групп, должны быть отдельные помещения для хранения технических средств реабилитации.

При входе в помещение зимнего сада, на потолке и стене имеется повреждение целостности поверхности, на доборе входной двери имеются множественные следы протечек, в помещении массажного кабинета стены имеют нарушение целостности, а именно плитка, являющаяся облицовкой стен отваливается, что является нарушением 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", согласно которому - потолки, стены и полы всех помещений должны быть без нарушения целостности, признаков поражения грибом и иметь отделку, позволяющую осуществить уборку влажным способом с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Используемые строительные и отделочные материалы не должны оказывать вредное влияние для здоровья человека.

Парикмахерская: Помещение парикмахерской размещается на цокольном этаже здания. Внутренняя отделка помещения выполнена материалами, допускающими проведение влажной уборки с применением дезсредств. Для обеззараживания воздуха в помещениях парикмахерской используется УФ рециркулятор воздуха бактерицидный, закрытого типа. Ведется журнал учета работы бактерицидного облучателя. Рабочее место оборудовано креслом, туалетным столиком, тумбочкой. В зале установлена 1 раковина для мытья волос с подводкой холодной и горячей воды, 1 сушиар. Имеется стерилизатор (УФ) «SB-1002». На момент проверки в парикмахерском помещении имелся рабочий раствор дез. средства – «Амиксан концентрат». Инструкция по применению и приготовлению рабочего раствора имеется. Журнал генеральных уборок ведется. Генеральные уборки проводятся 1 раз в неделю. На момент проверки, на 1 рабочее место парикмахера выделено 2 набора инструментов, что является нарушением п. 8.2.28 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", согласно которому - для парикмахерских залов и кабинетов для

маникюра, педикюра, пирсинга, пилинга, татуажа, косметических услуг должен быть определен минимальный набор типовых инструментов, либо сменных одноразовых элементов инструмента для обслуживания одного посетителя. На 1 рабочее место выделяется не менее 3 таких наборов.

Питьевой режим организуют с использованием питьевой кипяченой воды.

Медицинская деятельность.

Медицинская деятельность осуществляется на основании действующей лицензии № Л041-01162-50/00357677 от 29.10.2020 года.

Санитарно-эпидемиологическое заключение от 10.04.2017 № 50.03.06.000.М.000045.04.17.

Приемно-карантинное отделение расположено на цокольном этаже здания и состоит из санитарной комнаты, кабинета врача и медицинской сестры, палаты на 2 койки. Здесь же расположен склад медикаментов.

В кабинете врача осуществляется прием и первичный осмотр поступающих в учреждение. Каждый поступающий в организацию имеет медицинскую карту с выпиской из истории болезни, сведениями о результатах обследования на туберкулез, результатах лабораторных исследований на группу возбудителей кишечных инфекций, яйца гельминтов, дифтерию, ВИЧ-инфекцию, профилактических прививках и справку об отсутствии контактов с инфекционными больными по месту проживания. Всех поступающих в организацию пациентов осматривают на наличие педикулеза и чесотки.

Процедурный кабинет расположен на 2 – ом этаже. В процедурном кабинете проводятся инъекции лекарственными препаратами и профилактические прививки. В процедурном кабинете отсутствует смеситель с бесконтактным управлением, что является нарушением п. 4.4.6 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", согласно которому - умывальниками с установкой смесителей с бесконтактным управлением и дозаторами с жидким (антисептическим) мылом, иными моющими средствами и растворами антисептиков оборудуются: предоперационные, перевязочные, родовые залы, реанимационные, процедурные кабинеты, инфекционные, туберкулезные, кожно-венерологические, гнойные, ожоговые, гематологические отделения, клиничко-диагностические и бактериологические лаборатории, а также в санитарных пропускниках, шлюзах-боксах, полубоках. Профилактические прививки проводятся в строгом соответствии с Национальным календарем профилактических прививок и по эпид. показаниям. Планирование прививок проживающим и сотрудникам проводит мед. работник.

Инъекции проводятся шприцами одноразового применения. Из многоразового инструментария используются лотки. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих средств, предназначенные для дезинфекции и предстерилизационной обработки инструментария, промаркированы в соответствии с назначением. Для съема игл с шприцев используются контейнеры с иглосъемниками. Контроль качества предстерилизационной обработки проводится. Журнал контроля качества обработки представлен, ведется по установленной форме. Стерилизация лотков производится в воздушном стерилизаторе в упакованном виде, даты стерилизации указаны. Контроль работы стерилизатора осуществляется с помощью индикаторной ленты «Винар». Журнал контроля работы стерилизатора ведется по установленной форме.

После дезинфекции одноразовый инструментарий собирается в желтые пакеты с маркировкой «класс Б» и доставляется в помещение временного хранения отходов, которое расположено на цокольном этаже в отдельном помещении. Технологический журнал удаления мед.отходов класса Б из организации представлен. Схема обращения мед.отходов разработана. Противошоковая, анти-СПИД укладки укомплектованы.

Обеззараживание воздуха проводится с помощью стационарной бактерицидной установки «Дезар». Контроль работы облучателя ведется с заполнением соответствующей документации.

Медицинские работники обеспечены в достаточном количестве спец.одеждой и средствами индивидуальной защиты.

Применяемые дезинфекционные средства хранятся в спец.шкафу, инструкции представлены, для разведения дез.средства имеется промаркированная емкость. Уборочный инвентарь оборудован, промаркирован, хранится в спец.шкафах.

Влажная уборка помещений осмотрового назначения проводится 2 раза в сутки с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Генеральная уборка проводится 1 раз в неделю. Журнал проведения генеральных уборок ведется. График генеральных уборок разработан. Изолятор расположен на 2 этаже.

Гостиные оборудованы мягкой мебелью, допускающей проведение уборки с применением дезинфицирующих средств. Следов жизнедеятельности насекомых в помещениях учреждения не выявлено. Услуги по дератизации и дезинсекции оказываются ФГУП «Московский областной центр дезинфекции», на основании заключенного договора № 107247 от 14.12.2022 года.

Организация питания. Столовая и пищеблок расположены на 1-м этаже. Для сбора и временного хранения мусора оборудованы контейнеры в специально отведенном месте. Помещения пищеблока имеют естественное и искусственное освещение. Пищеблок работает с использованием сырья, однако сырьевые цеха на данном пищеблоке отсутствуют, а именно: цех вторичной обработки овощей, холодный цех.

На пищеблоке, температура блюд на раздаче не контролируется, что является нарушением требований ст.10 п.3 пп.4, ст.11 п.3 пп1 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В соответствии со ст.10 п.3 пп.4 ТР ТС 021/2011 Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры

4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией, средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля;

В соответствии со ст.11 п.3 пп. 1 ТР ТС 021/2011 - Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить:

- 1) перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Согласно п. 5. 2 СП 2.3/2.4.3590-20 - температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

Нож в горячем цеху с трещинами, не поддается мойке и дезинфекции, что является нарушением требований ст 15 п.1 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», п. 2.9 СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Согласно п. 2.9 СП 2.3/2.4.3590-20 предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

В соответствии со ст. 15 п.1 ТР ТС 021/2011 -

1. В процессе производства (изготовления) пищевой продукции должны использоваться технологическое оборудование и инвентарь, контактирующие с пищевой продукцией, которые:

1) имеют конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей настоящему техническому регламенту и (или) техническим регламентам Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

2) дают возможность производить их мойку и (или) очищение и дезинфекцию;

3) изготовлены из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией.

Невозможно установить полную прослеживаемость готовой продукции с момента поступления сырья до выхода готовой продукции в связи с отсутствием документов позволяющих оценить данные процессы. Журнал бракеража ведется сотрудниками частично. В журнал бракеража часть продуктов, поступающих на пищеблок, не записывается. Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий при организации питания с применением принципов ХАССП в Дмитровском городском округе Московской области разработана. Согласно общим положениям представленного ППК одним из принципов использования ХАССП является Принцип 7 документирование и записи ХАССП. По факту программа не внедрена и не работает, для обеспечения безопасности в процессе изготовления кулинарных изделий не контролируются: перечни опасных факторов, которые могут привести в процессе изготовления к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента; перечни критических контрольных точек процесса изготовления - параметров технологических операций процесса

изготовления кулинарных изделий, а именно не контролируется температура приготовления и время приготовления (ККТ2), параметров (показателей) безопасности продовольственного сырья; предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках; порядок мониторинга критических контрольных точек процесса изготовления; порядок действий в случае отклонения значений показателей, периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям технического регламента, что является нарушением требований п.п.4, п.п. 6, п.п. 12 п. 3, п. 2 ст. 10 Технического Регламента Таможенного Союза 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 880.

Согласно п. 2 ст. 10 ТР ТС 021/2011 при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points), изложенных в части 3 настоящей статьи.

Согласно п.п. 4, п.п. 6, п.п. 12 п. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011 для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры: 4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля; 6) обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции; 12) прослеживаемость пищевой продукции.

При проведении плановой выездной проверки, 27.02.2023 года филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области» в городах Дубна, Лобня, Долгопрудный Дмитровском, Талдомском районах были отобраны пробы холодной воды из водопроводного крана в помещении горячего цеха пищеблока.

Исследования холодной воды проводились на следующие показатели: ОМЧ, ОКБ, E – coli.

Согласно представленному протоколу лабораторных исследований филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области» в городах Дубна, Лобня, Долгопрудный Дмитровском, Талдомском районах № 2-863.А от 03.03.2023 года качество холодной питьевой воды по микробиологическим показателям соответствует гигиеническим нормативам.

При проведении плановой выездной проверки, 27.02.2023 года филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области» в городах Дубна, Лобня, Долгопрудный Дмитровском, Талдомском районах были отобраны пробы готовых блюд (суп картофельный с грибами, жаркое по - домашнему) на микробиологические показатели на наличие КМАФАнМ, Бактерии группы кишечной палочки; St.aureus, Бактерии рода Proteus; патогенные, в т.ч. сальмонеллы.

Согласно представленным протоколам лабораторных исследований филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области» в городах Дубна, Лобня, Долгопрудный Дмитровском, Талдомском районах № 2-864.А от 03.03.2023 года, №2-865.А от 03.03.2022 года отобранные пробы готовых блюд по микробиологическим показателям соответствуют нормативным показателям приложения 1, приложения 2 Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

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 не выявлены нарушения требований: СП 2.2.3670-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда"; СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий; СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»; СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»; Технический регламент Таможенного союза (ТР ТС 009/2011) «О безопасности парфюмерно-косметической продукции»; Технический регламент Таможенного союза (ТР ТС 017/2011) «О безопасности продукции легкой промышленности»; Приказ Минздрава России N 1122н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок"; Приказ Минздрава России № 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры"; СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

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

В ходе проведения плановой выездной проверки выявлены факты нарушений обязательных требований Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта», а именно:

1. В жилых комнатах 1 этажа № 2,3,4 стационарного отделения поверхность матрасов не устойчива к дезинфицирующим средствам (имеет мягкую поверхность), съемные чехлы для матрасов и подушек, устойчивые к дезинфицирующим средствам отсутствуют, что является нарушением п. 9.24 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", согласно которому - в организациях социального обслуживания используются оборудование и мебель, покрытие которых обеспечивает возможность проведения влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств. При использовании мягкой мебели должны быть съемные чехлы (не менее 2 комплектов) со стиркой их по мере загрязнения, но не реже 1 раза в месяц.
2. В жилых комнатах 1 этажа № 2,4,6 отсутствует измерительный прибор для измерения температуры воздуха в помещении, в связи с чем невозможно оценить оптимальные условия проживания, что является нарушением п. 9.17 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", согласно которому - системы отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха организаций социального обслуживания должны обеспечивать оптимальные условия проживания или находиться в границах допустимых параметров микроклимата и воздушной среды помещений согласно показателям микроклимата помещений, установленным гигиеническими нормативами.
3. В помещении парикмахерской на 1 рабочее место парикмахера выделено 2 набора инструментов, что является нарушением п. 8.2.28 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", согласно которому - для парикмахерских залов и кабинетов для маникюра, педикюра, пирсинга, пилинга, татуажа, косметических услуг должен быть определен минимальный набор типовых инструментов, либо сменных одноразовых элементов инструмента для обслуживания одного посетителя. На 1 рабочее место выделяется не менее 3 таких наборов.
4. Данные производственного лабораторного контроля по выполнению раздела 8.2 представленной Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и норм, проведением санитарно – противозидемических (профилактических) мероприятий в Государственном автономном учреждении

социального обслуживания Московской области «Комплексный центр социального обслуживания и реабилитации «Дмитровский», утвержденной 09.01.2022 года Директором Учреждения представлены не в полном объеме. Не представлены данные по микроклимату, освещенности, электромагнитного излучения, контроля за работой сухожарового шкафа, не обеспечена кратность лабораторных исследований, что является нарушением ст. 11, ч. 1 ст. 32 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"

В соответствии со ст. 11 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ - индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны: осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции (абзац в редакции, введенной в действие с 21 октября 2011 года Федеральным законом от 19 июля 2011 года N 248-ФЗ

В соответствии с ч. 1 ст. 32 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ - производственный контроль, в том числе проведение лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнения работ и оказания услуг, а также условиями труда осуществляется индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами в целях обеспечения безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания таких продукции, работ и услуг.

Ответственность за вышеуказанное нарушение предусмотрено ч. 1 ст. 6.3 КоАП РФ.

В ходе проведения плановой выездной проверки 20.02.2023 г. выявлены факты нарушений обязательных требований Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта», а именно:

5. Планировка прачечной не обеспечивает последовательность технологического процесса, что является нарушением п. 8.3.2 СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг", согласно которому - планировка прачечных должна обеспечивать последовательность технологического процесса. Внутренняя отделка помещений соответствует требованиям санитарного законодательства. Стирка белья

осуществляется с использованием бытовых стиральных машин, которые на момент проверки в исправном состоянии.

6. При входе в помещение зимнего сада, на потолке и стене имеется повреждение целостности поверхности, на доборе входной двери имеются множественные следы протечек, в помещении массажного кабинета стены имеют нарушение целостности, а именно плитка, являющаяся облицовкой стен отваливается, что является нарушением 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", согласно которому - потолки, стены и полы всех помещений должны быть без нарушения целостности, признаков поражения грибком и иметь отделку, позволяющую осуществить уборку влажным способом с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Используемые строительные и отделочные материалы не должны оказывать вредное влияние для здоровья человека.
7. Отдельные помещения для хранения технических средств реабилитации отсутствуют, что является нарушением п. 9.14 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", согласно которому - в организациях социального обслуживания по уходу с обеспечением проживания, жилые комнаты которых организованы по типу жилых групп, должны быть отдельные помещения для хранения технических средств реабилитации.
8. В процедурном кабинете отсутствует смеситель с бесконтактным управлением, что является нарушением п. 4.4.6 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", согласно которому - умывальниками с установкой смесителей с бесконтактным управлением и дозаторами с жидким (антисептическим) мылом, иными моющими средствами и растворами антисептиков оборудуются: предоперационные, перевязочные, родовые залы, реанимационные, процедурные кабинеты, инфекционные, туберкулезные, кожно-венерологические, гнойные, ожоговые, гематологические отделения, клиничко-диагностические и бактериологические лаборатории, а также в санитарных пропускниках, шлюзах-боксах, полубоксах.

Ответственность за вышеуказанное нарушение предусмотрено ст. 6.4 КоАП РФ

В ходе проведения плановой выездной проверки 20.02.2023 г. выявлены факты нарушений обязательных требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 021/2011) «О безопасности пищевой продукции», а именно:

1. На пищеблоке, температура блюд на раздаче не контролируется, что является нарушением требований ст. 10 п.3 пп.4, ст.11 п.3 пп1 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" (далее- ТР ТС 021/2011), п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

В соответствии с требованиями п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

В соответствии с требованиями ст.10 п.3 пп.4 ТР ТС 021/2011 - Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры

- 4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией, средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;

В соответствии с требованиями ст.11 п.3 пп. 1 ТР ТС 021/2011 - Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить:

- 1) перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

2. Нож в горячем цеху с трещинами, не поддается мойке и дезинфекции, что является нарушением требований ст. 15 п.1 ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции», п. 2.9 СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,

В соответствии с п. 2.9 СП 2.3/2.4.3590-20 - предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

В соответствии со ст. 15 п.1 ТР ТС 021/2011

1. В процессе производства (изготовления) пищевой продукции должны использоваться технологическое оборудование и инвентарь, контактирующие с пищевой продукцией, которые:
 - 1) имеют конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей настоящему техническому регламенту и (или) техническим регламентам Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
 - 2) дают возможность производить их мойку и (или) очищение и дезинфекцию;
 - 3) изготовлены из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией.

3. Невозможно установить полную прослеживаемость готовой продукции с момента поступления сырья до выхода готовой продукции в связи с отсутствием документов позволяющих оценить данные процессы. Журнал бракеража ведется сотрудниками частично. В журнал бракеража часть продуктов, поступающих на пищеблок, не записывается. Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий при организации питания с применением принципов ХАССП в Дмитровском городском округе Московской области разработана. Согласно общим положениям представленного ППК одним из принципов использования ХАССП является Принцип 7 документирование и записи ХАССП. По факту программа не внедрена и не работает, для обеспечения безопасности в процессе изготовления кулинарных изделий не контролируются: перечни опасных факторов, которые могут привести в процессе изготовления к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента; перечни критических контрольных точек процесса изготовления - параметров технологических операций процесса изготовления кулинарных изделий, а именно не контролируется температура приготовления и время приготовления (ККТ2), параметров (показателей) безопасности продовольственного сырья; предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках; порядок мониторинга критических контрольных точек процесса изготовления; порядок действий в случае отклонения значений показателей, периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям технического регламента, что является нарушением требований п.п.4, п.п. 6, п.п. 12 п. 3, п. 2 ст. 10 Технического Регламента Таможенного Союза 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 880.

Согласно п. 2 ст. 10 ТР ТС 021/2011 при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points), изложенных в части 3 настоящей статьи.

Согласно п.п. 4, п.п. 6, п.п. 12 п. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011 для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления)

должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры: 4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля; 6) обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции; 12) прослеживаемость пищевой продукции.

Ответственность за вышеуказанное нарушение предусмотрено ч. 1 ст. 14.43 КоАП РФ

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;

До окончания проведения плановой выездной проверки отдельные нарушения настоящего акта были устранены, а именно:

1. Проведен косметический ремонт в помещении зимнего сада, в помещении массажного кабинета. Устранены следы протечек на доборе входной двери в помещении зимнего сада, в помещении массажного кабинета плитка, являющаяся облицовкой стены заменена.
2. В процедурном кабинете установлен смеситель с бесконтактным управлением.
3. Жилые комнаты 1 этажа № 2,4,6 оборудованы измерительным прибором для измерения температуры воздуха в помещении.
4. На матрасы в жилых комнатах 1 этажа № 2,3,4 стационарного отделения приобретены съемные чехлы, устойчивые к дезинфицирующим средствам.
5. Оборудовано отдельное помещение для хранения технических средств реабилитации.
6. Ножи, имевшие трещины в горячем цехе пищеблока заменены.
7. Организован контроль за соблюдением температурного режима блюд на раздаче с использованием термощупа.
8. Для оказания услуг парикмахера приобретен дополнительный третий набор.
Сведения о факте устранения нарушений, указанных в пункте 2, если нарушения устранены до окончания проведения контрольного (надзорного) мероприятия

12. К настоящему акту прилагаются:

- 1) Протокол осмотра от 20.02.2023 г.
- 2) Письменное объяснение Нагорной Л.А. от 03.03.2023 г.
- 3) Письменное объяснение Коянкиной В.Я. от 03.03.2023 г.
- 4) Письменное объяснение Вербенко О.В. от 03.03.2023 г.
- 5) Фототаблица выявленных нарушений.
- 6) Протоколы отбора проб от 27.02.2023 года
- 7) Протоколы лабораторных исследований № 2-863.А от 03.03.2023 года, № 2-864.А от 03.03.2023 года, №2-865.А от 03.03.2022

(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)

Главный специалист – эксперт

Букина Ирина Николаевна

(должность, фамилия, инициалы инспектора
(руководителя группы инспекторов), проводившего
плановую выездную проверку)

И.Н. Букина

Ведущий специалист – эксперт

Жбанова Мария Павловна

(должность, фамилия, инициалы инспектора)

М.П. Жбанова

(подпись)

Главный специалист – эксперт

Корабельникова Ольга Валерьевна

(должность, фамилия, инициалы инспектора)

О.В. Корабельникова

(подпись)

Букина Ирина Николаевна – главный специалист –эксперт;

dmitrov@50.rospotrebnadzor.ru; 8-495-993-95-36

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

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемых лиц или их представителей с актом выездной проверки (дата и время ознакомления)

Ознакомлена 03.03.2023 Зинаид - Зингарова Е.Н.

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

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



<*> Отметки размещаются после реализации указанных в них действий.