



**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 Красноярскому краю**

Территориальный отдел Управления
Роспотребнадзора по Красноярскому
краю в Балахтинском районе, ул.
Советская, 113 «а», п. Балахта
Балахтинского района Красноярского
края

16 марта 2021 г.
с 14:00 до 15:50 часов

АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора) юридического лица
№ 7206

На основании распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю М.Р. Аккерта от 05.02.2021 г. № 596, распоряжения о внесении дополнений в распоряжение №1065 от 03.03.2021 г. по адресу: Красноярский край, Балахтинский район, п. Приморск, ул. Карла Маркса, 38 Б, с 15.02.2021 г. по 16.03.2021 г. была проведена плановая выездная проверка в отношении отношения краевого государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Балахтинский дом-интернат для граждан пожилого возраста и инвалидов» (КГБУ СО «Балахтинский дом-интернат».

Общая продолжительность проверки: с 15.02.2021 г. – 16.03.2021 г. в течение 20 рабочих дней.

Дата и время проведения проверки:

15 февраля 2021 г. с 10 часов 30 минут до 15 часов 40 минут в доме-интернате, расположенном по адресу: Красноярский край, Балахтинский район, п. Приморск, ул. Карла Маркса, 38 Б – продолжительность проверки 05 часов 10 минут;

16 февраля 2021 г. с 11 часов 30 минут до 12 часов 30 минут в доме-интернате, расположенном по адресу: Красноярский край, Балахтинский район, п. Приморск, ул. Карла Маркса, 38 Б – продолжительность проверки 01 час 00 минут.

Акт составлен территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в Балахтинском районе.

С копией распоряжения о проведении проверки, заверенной должностным лицом, проводившим проверку, ознакомлен:

В результате проведения контрольных измерений уровней искусственной освещенности в комнате №5, в кабинете экономиста, на рабочем месте кухонного работника в раздаточной, в столовой специалистом филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Красноярскому краю» в г. Шарыпово экспертом – физиком Блиновым С.А., протоколы измерений физических факторов неионизирующей природы №№32-35,32-36,32-37 от 18.02.2021 г. установлено, что уровни искусственной освещенности, соответствуют требованиям п. 9.20 СП 2.1.3678-20. Контрольные измерения параметров микроклимата осуществлялись с применением специальных технических средств: люксметра «ТКА-Люкс», заводской № 315244, свидетельство о поверке № КРУ20-046-00091131, срок действия до 13.08.2021 г.

На территории Балахтинского дома-интерната оборудована площадка с твердым покрытием и устройством ограждения для установки мусоросборников, что соответствует требованиям п. 9.6 СП 2.1.3678-20.

Балахтинский дом-интернат размещен в одном здании, поэтому отапливаемые переходы не требуются, что соответствует требованиям Новоселовский дом-интернат размещен в одном здании, поэтому отапливаемые переходы не требуются, что соответствует требованиям п. 9.7 СП 2.1.3678-20.

В Балахтинском доме-интернате предусмотрены основные группы помещений:

- для приема лиц пожилого возраста, лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов;
- для проживания лиц пожилого возраста, лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов;
- для лиц пожилого возраста, лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, предусмотрены помещения для организации питания, административно-бытового обслуживания, культурно-массового и физкультурно-оздоровительного назначения, профессиональной подготовки и социальной адаптации;
- хозяйственные помещения;
- санитарно-бытовые помещения для обслуживающего персонала организации социального обслуживания.

Помещение для приема вновь поступающих лиц пожилого возраста, лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в организацию стационарного социального обслуживания оборудовано отдельным входом, что отвечает требованиям п. 9.8 СП 2.1.3678-20.

Жилые помещения Балахтинского дома-интерната организованы по типу жилых групп, жилые комнаты и места общего пользования (кухня,

Ведущий специалист-эксперт
территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Красноярскому краю
в Балахтинском районе



О.А. Чанчикова

душевая, санитарные узлы) связаны через коридор. Предусмотрены санитарные узлы отдельные для мужчин и женщин, оборудованные унитазами в закрытых кабинках и умывальниками, и рекреационные зоны (гостиные), что соответствует требованиям п. 9.9 СП 2.1.3678-20.

Имеется шкафы для размещения уличной одежды и обуви, что соответствует требованиям п. 9.9 СП 2.1.3678-20.

Спальных комнат – 10. Спальные комнаты предусмотрены на 2 - 3 человека, что соответствует требованиям п. 9.10 СП 2.1.3678-20.

Учебные помещения, учебно-производственные (лечебно-трудовые) мастерские отсутствуют в Балахтинском доме-интернате, что соответствует требованиям п. 9.11 СП 2.1.3678-20.

Планировка и оборудование предусматривает возможность использования их лицами с ограниченными возможностями, использующими специальные средства передвижения и размещения технических средств реабилитации (электрические выключатели, звонки и другие аналогичные элементы необходимого бытового окружения с учетом зон досягаемости в вертикальной и горизонтальной плоскостях, доступных для лиц пожилого возраста, лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в положении стоя, сидя и лежа имеются), что отвечает требованиям п. 9.12 СП 2.1.3678-20.

Ограждающие устройства отопительных приборов в ванных комнатах, изоляторы отсутствуют, что является нарушением требований п. 9.13 СП 2.1.3678-20.

Технические средства реабилитации индивидуального использования должны иметь обозначение (метку), позволяющую определить их пользователей, что соответствует требованиям п. 9.14 СП 2.1.3678-20.

В КГБУ СО «Балахтинский дом – интернат» выделено приемно – карантинное отделение с изолятором, который представлен двумя отдельными палатами мужской и женской, что соответствует требованиям п. 9.15 СП 2.1.3678-20.

По проведенным контрольным измерениям, выполненными специалистом филиала АИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» в г. Шарыпово (Аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС RU.0001.510639 от 20.05.2016 г., аттестат аккредитации № RA.RU.710074 Федеральной службы по аккредитации, дата внесения в реестр аккредитованных лиц 02.07.2015 г.: (протокол измерений физических факторов от 18.02.2021 г. №№ 32-37, 32-36, 32-38, выявлено: температура воздуха в жилом помещении: №5, в ванной комнате, санитарном узле, в кабинете экономиста, на рабочем месте кухонного работника в раздаточной дома-интерната соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21

Ведущий специалист-эксперт
территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Красноярскому краю
в Балахтинском районе

 О.А. Чанчикова

"Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания". Измерения проводились измерителем параметров микроклимата «ТКА-Люкс», заводской номер 20040-05, свидетельство о поверке № КРУ20-046-00091131, срок действия до 13.08.2021 г.

Все помещения для пребывания лиц пожилого возраста, лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов ежедневно проветриваются, для проветривания предусмотрены фрамуги, форточки, что соответствует требованиям п. 9.18 СП 2.1.3678-20.

В помещениях с влажным режимом (умывальные, туалеты, ванная комната), стены облицованы на высоту не ниже 1,8 м глазурованной плиткой, устойчивыми к влажной обработке с использованием моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям п. 9.22 СП 2.1.3678-20.

Жилые комнаты оборудуются кроватями, столами, стульями, тумбочками, шкафами для хранения домашней одежды, белья, обуви.

Каждый проживающий обеспечивается постельными принадлежностями, постельным бельем и полотенцами (для лица, ног, банное).

Количество отделений в шкафах соответствует количеству спальных мест в комнате.

Количество кроватей, тумбочек и стульев соответствует количеству проживающих, двухъярусные кровати и раскладные кровати отсутствуют, что соответствует требованиям п. 9.23 СП 2.1.3678-20.

При эксплуатации помещений недостаточно соблюдены инженерно-технические и санитарно-гигиенические мероприятия по защите объектов от грызунов, членистоногих и меры, препятствующие миграции, проникновению, обитанию, размножению и расселению синантропных грызунов, членистоногих: имеются нарушения целостности потолочного покрытия в виде трещин, щелей, имеются следы подтеков в жилых комнатах №3,4, коридоре КГБУ СО «Балахтинский дом-интернат», что не позволяет проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств, что является нарушением требований п. 9.21 СП 2.1.3678-20, п. 3.8 СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий», п.п. 4.2, 4.3 СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение».

Ведущий специалист-эксперт
территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Красноярскому краю
в Балахтинском районе



О.А. Чанчикова

В Балахтинском доме-интернате используется оборудование и мебель, покрытие которых не обеспечивает возможность проведения влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств, а именно: деревянные тумбочки в комнате №2, полки в шкафу для хранения хозяйственного инвентаря, столы в обеденном зале, дверные проемы в жилых комнатах имеют нарушения целостности покрытия в виде трещин, неровностей, шероховатостей, чугунные радиаторные батареи, окрашенные масляной краской и установленные вдоль наружных стен под оконными проемами имеют нарушения покрытия в виде сколов, трещин, отслоившейся краски, что является нарушением требований п. 9.24 СП 2.1.3678-20.

При использовании мягкой мебели предусмотрены съемные чехлы (имеется 2 комплекта) с обязательной стиркой их по мере загрязнения, но не реже один раз в месяц, что соответствует требованиям п. 9.24 СП 2.1.3678-20.

В санитарном узле предусмотрены умывальная зона и зона унитазов в закрытых кабинках. Умывальная зона оборудуется умывальными раковинами и вешалками для полотенец.

В умывальных предусмотрены полотенцесушители.

Зона унитазов оборудована закрытыми кабинками с унитазами с сиденьями, держателями для туалетной бумаги.

Для хранения уборочного инвентаря предусмотрены отдельные шкафы.

Балахтинский дом-интернат оборудован душевыми кабинами и резиновыми ковриками с ребристой поверхностью, что отвечает требованиям что соответствует требованиям п. 9.25 СП 2.1.3678-20.

Туалеты оборудованы умывальниками и кабинами с дверями. Кабины оснащены мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах. Умывальные раковины обеспечены мылом бумажными полотенцами, ведрами для сбора мусора, что отвечает требованиям, что соответствует требованиям п. 9.26 СП 2.1.3678-20.

Комната личной гигиены женщин оборудована гибким шлангом, умывальником и унитазом, что соответствует требованиям п. 9.27 СП 2.1.3678-20.

В Балахтинском доме-интернате обеспечиваются условия для оказания лицам пожилого возраста, лицам с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам парикмахерских услуг с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организациям коммунально-бытового назначения, оказывающим парикмахерские и косметические услуги, что соответствует требованиям п. 9.30 СП 2.1.3678-20.

Ведущий специалист-эксперт
территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Красноярскому краю
в Балахтинском районе

 О.А. Чанчикова

При размещении лиц, лишенных возможностей к самостоятельному передвижению ("лежачих"), предусматривается специализированное оборудование (специальные кровати, противопролежневые системы, ограждения), что соответствует требованиям п.9.32 СП 2.1.3678-20.

Для хранения скоропортящихся продуктов в буфетах-раздаточных, кухнях, блоках жилых помещений имеется холодильное оборудование, что соответствует требованиям п.9.35 СП 2.1.3678-20.

В Балахтинском доме-интернате обеспечен свободный доступ получателей социальных услуг к питьевой воде. Питьевой режим организован с использованием питьевой кипяченой воды.

Все помещения содержатся в чистоте. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости. Ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Уборочный инвентарь маркируется с учетом функционального назначения помещений и видов уборочных работ и хранится в шкафу. Для уборки туалетов выделен отдельный комплект уборочного инвентаря. По окончании уборки весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих растворов, ополаскивается проточной водой и просушивается, что соответствует требованиям п.9.41 СП 2.1.3678-20.

В КГБУ СО «Балахтинский дом – интернат» для лиц пожилого возраста, лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов не выделено медицинское помещение для обслуживания, в штате медицинского персонала нет. Медицинское обслуживание проживающих проводится по контракту с КГБУЗ Балахтинская РБ.

На момент проверки в организации социального обслуживания проживает 25 человека пожилого возраста, лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, I-ю группу -2 человек, II-ю группу – 14 человека, III-ю группу – 1 человек.

При отсутствии 5-ти и более дней, а так же вновь поступающие лица пожилого возраста помещаются на 7 дней в изолятор приемно – карантинного отделения, что соответствует требованиям п.9.44 СП 2.1.3678-20.

При поступлении лиц пожилого возраста осматривают на наличие педикулеза, чесотки с отметкой в журнале осмотра на педикулез и чесотку, проводится их помывка, смена грязной одежды на чистую и они на 7 дней помещаются в изолятор, при отсутствии признаков заболевания они переводятся в свою палату организации социального обслуживания, что соответствует требованиям что соответствует требованиям п.9.45 СП 2.1.3678-20.

На момент проверки в изоляторе никого нет.



При проверке представленных карт получателей социальных услуг лиц пожилого возраста установлено: у поступивших в КГБУ СО «Балахтинский дом – интернат» имеются сведения о профилактических прививках, результатах обследования на дифтерию, яйца гельминтов, что соответствует требованиям п.9.43 СП 2.1.3678-20.

Журнал осмотра на педикулез и чесотку лиц пожилого возраста представлен, осмотр проводится еженедельно, согласно представленного журнала случаев выявления педикулеза и чесотки у лиц пожилого возраста не было, что соответствует требованиям п.п. 9.43,9.48 СП 2.1.3678-20.

За 2021 г. лица пожилого возраста с признаками инфекционного заболевания не выявлялись и в изолятор для временного пребывания не помещались до госпитализации в медицинскую организацию.

В КГБУ СО «Балахтинский дом – интернат» отсутствуют лица с заболеванием туберкулеза, стоящих на диспансерном учете.

Все помещения организации социального обслуживания ежедневно убираются влажным способом с применением моющих средств. В местах общего пользования (вестибюле, коридорах, гостиных, санитарных узлах, ванной комнате) влажная уборка проводится ежедневно с применением моющих и дезинфицирующих средств, В туалетах дезинфицирующие средства применяются в соответствии с режимом, рекомендованным при бактериальных инфекциях; в ванных комнатах - рекомендованным при грибковых инфекциях. Дезинфицирующие средства используются в соответствии с методическими указаниями/инструкциями по их применению, что соответствует требованиям что соответствует требованиям п.9.41 СП 2.1.3678-20.

Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже двух раз в год (весной и осенью). Чистка светильников общего освещения проводится по мере загрязнения, но не реже двух раз в год. Замена перегоревших ламп и неисправных источников света осуществляется своевременно. Вытяжные вентиляционные решетки очищаются от пыли не реже одного раза в месяц, что соответствует требованиям п.9.38 СП 2.1.3678-20.

Санитарно-техническое оборудование ежедневно обрабатывается дезинфицирующими растворами. Сиденья на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей обрабатываются с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Ванны, раковины, унитазы чистятся квачами и щетками с использованием чистящих и дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям п.9.39 СП 2.1.3678-20.

В качестве дезинфицирующего средства применяется «Жавельон/НовелтиХлор, «Аква-Хлор».

Ведущий специалист-эксперт
территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Красноярскому краю
в Балахтинском районе


О.А. Чанчикова

Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится не реже одного раза в месяц с применением моющих и дезинфицирующих растворов. Во время генеральных уборок ковровые покрытия подвергаются влажной обработке или проветриваются и выколачиваются на улице. Используется пылесос. Стирка прикроватных ковров осуществляется в прачечной по договору с КГБУЗ «Балахтинская РБ».

КГБУ СО «Балахтинский дом – интернат» обеспечен обменным фондом постельных принадлежностей.

Гигиеническая обработка проживающих, в том числе осмотр на педикулез и чесотку, осуществляется не реже одного раза в 7 дней. Для проживающих организуются стрижка и бритье, что соответствует требованиям п.9.48 СП 2.1.3678-20. Парикмахерские услуги оказываются индивидуальными предпринимателями по заявке администрации дома-интерната.

Работники организации социального обслуживания обеспечиваются специальной одеждой (костюмами, халатами, фартуками, шапочками), масками или другими средствами защиты органов дыхания, а также перчатками при работе с грязным бельем и растворами дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям п.9.48 СП 2.1.3678-20.

Стирка постельного белья, полотенец, санитарной и специальной одежды работников организации социального обслуживания проводится в прачечной КГБУЗ Балахтинская РБ по договору №1/2020 от 01.01.2020, что соответствует требованиям п.9.49 СП 2.1.3678-20.

Хранение санитарной и специальной одежды осуществляется отдельно от личной одежды персонала в индивидуальных двухсекционных шкафчиках в гардеробной для персонала, что соответствует требованиям п.9.50 СП 2.1.3678-20.

В личных медицинских книжках персонала КГБУ СО «Балахтинский дом – интернат» внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований: сведения о прохождении однократного бактериологического обследования на группу энтеропатогенных бактерий, в том числе на тифа - паратифов, сальмонеллеза, что соответствует требованиям ст. 34. Федерального Закона № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 4.1., п. 10. 6, подпункта б СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций», п. 3.6.1. СП 3.1.1.2137-06 «Профилактика брюшного тифа и паратифов», п. 4.2 СП 3.1.7. 2616-10 «Профилактика сальмонеллеза» с дополнениями и изменениями, п. 7.1. п. 7.6. СП 3.1/3. 2 3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»; флюорографическое обследование органов грудной клетки на туберкулез,

Ведущий специалист-эксперт
территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Красноярскому краю
в Балахтинском районе

О.А. Чанчикова

осмотр дерматовенеролога, обследование на яйца гельминтов, имеются отметки о прививках, что соответствует требованиям ст. 35 Федерального Закона № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 4 ст. 11 Федерального закона «Об иммунопрофилактике населения» от 17.09.1998 г. № 157-ФЗ; п. 4 ст. 8 Федерального закона «О предупреждении распространения туберкулеза в РФ» от 18.06.2001 г. № 77-ФЗ; п. 4.1., п. 4.18 СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза»; п. 18.8. СП 3.1/3.2. 3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»; п. 12.1. СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В», п. 8.4. СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»; п. 8.1 СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»; п. 7.2. СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»; п. 6.2. СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита»; п. 4.1. СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации», п. 4.3.2 СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза», что соответствует требованиям п. 8.24., п. 9.1 СП 2.1.2.3358-16.

В предэпидемический сезон по заболеванию гриппом и ОРВИ 2020-против гриппа привито 25 человек персонала, что составило 100%, что соответствует требованиям п. 8.3. СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций».

Из средств индивидуальной защиты имеются в наличии маски, в достаточном количестве, что соответствует требованиям п. 7.8. СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций».

Здание Балахтинского дома-интерната оборудовано системой холодного водоснабжения. Горячее водоснабжение осуществляется при помощи водонагревательных приборов накопительного действия. Канализование здания на водонепроницаемый выгреб, что соответствует требованиям п. 3.2 СП 2.1.5.1079-01 «Гигиенические требования к охране подземных вод». Отопление центральное от котельной ООО «ЖКХ «Приморье» п. Приморск. Теплоноситель – вода. Санузлы здания Балахтинского дома-интерната оборудованы приточно-вытяжной вентиляцией с механическим побуждением.

Вода, используемая для питьевых и хозяйственно-бытовых целей, отвечает санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде по микробиологическим и санитарно-химическим показателям, представлены протоколы лабораторных испытаний за 2020 год, проведенных ООО «ЖКХ «Приморье», что соответствует требованиям п. 9.36 СП 2.1.3678-20.

Ведущий специалист-эксперт
территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Красноярскому краю
в Балахтинском районе



О.А. Чанчикова

Согласно контракту на оказание услуг № 105888/20 от 01.01.2021 г. КГБУЗ «Балахтинская районная больница» оказывает услуги по организации готового горячего питания на первое полугодие 2021 для нужд КГБУ СО Балахтинский дом-интернат.

В КГБУ СО Балахтинский дом-интернат организовано 3-х разовое питание проживающих лиц пожилого возраста, лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, в соответствии с п. 7.1.11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Помещение для приема готовой пищевой продукции и отбора суточных проб выделено, в соответствии с п. 7.1.12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Раздаточная и столовая расположены в основном здании КГБУ СО «Балахтинский дом-интернат» (Красноярский край, Балахтинский район, п. Приморск, ул. Карла Маркса, 38 «б»).

В помещении столовой (обеденного зала) стены на полную высоту отделаны моющимися обоями, потолок отделан потолочной плиткой. Полы в обеденном зале отделаны линолеумом, ровные. Обеденный зал рассчитан на 14 посадочных мест (7 столов на 2 посадочных места); кормление 15 лиц пожилого возраста осуществляется в жилых комнатах по причине ограничений в движении.

Искусственное освещение в обеденном зале представлено люминесцентными лампами со светорассеивающей арматурой, в помещении раздаточной – люминесцентными лампами в защитной арматуре.

Оборудование в помещении раздаточной представлено: производственный стол, 3-секционная моечная ванна для мытья столовой и чайной посуды, кухонной посуды, плита электрическая, ванна для мытья тары для пищевых отходов, электроводонагреватель проточного типа объемом 80 литров, стеллажи для хранения столовой посуды, кухонной посуды, чайной посуды и столовых приборов; шкаф для хранения хлеба, среднетемпературная холодильная камера.

Помещение раздаточной дома-интерната оборудовано приточно-вытяжной механической вентиляцией.

Моечные ванны для мытья столовой посуды в помещении раздаточной оборудованы локальными вытяжными системами.

Мытье столовой посуды и приборов, чайной посуды осуществляют ручным способом в трехсекционной моечной ванне. Трехсекционная моечная ванна присоединена к канализационной сети с воздушным



разрывами от верха приемных воронок. Ванна оборудована подводкой горячей и холодной воды через смесители, для ополаскивания посуды – гибким шлангом с душевой насадкой. Мытье столовой посуды ручным способом проводят в следующем порядке: механически удаляют остатки пищи щетками; мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны; мытье во второй секции ванны с температурой не ниже 40°C и с добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньшем, чем в первой секции ванны; ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C с помощью гибкого шланга с душевой насадкой; просушивание посуды на решетчатых полках.

В конце рабочего дня проводят дезинфекцию всей столовой посуды и приборов дезинфицирующим средством «Жавелион» в соответствии с инструкцией по его применению.

Столовые приборы моют с применением моющего средства, ополаскивают прочной водой и прокаливают в духовом шкафу электрической плиты в течение 10 минут.

Чистую столовую посуду, чайную посуду хранят на решетчатых полках. Чистые столовые приборы хранят в кассетах ручками вверх. Кассеты для столовых приборов ежедневно подвергают санитарной обработке.

Щетки для мытья посуды по окончании работы очищают, замачивают в горячей воде с добавлением моющего средства, дезинфицируют, промывают проточной водой и просушивают. Не выявлено щеток с наличием плесени, использование губчатого материала.

Подносы, используемые для разноса пищи для лиц пожилого возраста с ограничением движений в жилые комнаты по окончании работы промывают горячей водой с добавлением моющих и дезинфицирующих средств, ополаскивают теплой проточной водой и высушивают. Хранят чистые подносы в специально отведенном месте. После каждого использования подносы протирают чистой ветошью. Не используют подносы деформированные и с видимыми загрязнениями.

В месте мытья столовой посуды, столовых приборов, чайной посуды, кухонной посуды в помещении раздаточной в вывешенных инструкциях о правилах мытья посуды указаны наименования, объемы, концентрации применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

В помещении буфетной-раздаточной выявлена посуда со сколами, отбитыми краями, деформированной и поврежденной эмалью, что не соответствует требованиям предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, что является нарушением

Ведущий специалист-эксперт
территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Красноярскому краю
в Балахтинском районе



О.А. Чанчикова

требований п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Образец (проба) воды питьевой из распределительной сети системы централизованного водоснабжения из водоразборного крана внутреннего водопровода здания, расположенного над моечной ванной для ополаскивания посуды в горячем цехе пищеблока соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" (протокол лабораторных (испытаний) измерений № 171-190 от 18.02.2021 г. АИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» в г. Шарыпово).

В соответствии с требованиями ч.1. ст. 17 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ч.47 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ч.88 ТР ТС 034/2013 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ст. 15 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ч.1. ст.6 Технического регламента Таможенного союза ТРТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» транспортировка пищевой продукции осуществляется транспортными средствами поставщиков в соответствии с контрактами на поставку пищевых продуктов:

- контракт № 3/2021-ВБ от 01.01.2021 г. с индивидуальным предпринимателем Барановой Н.Е. (Красноярский край, г. Красноярск, ул. Караульная, 48-21) – на поставку свежей овощной продукции и тд.

Проинспектирована пищевая продукция в складском помещении пищеблока:

- морковь свежая, урожай 2020, август 2020, партия - 26 кг, изготовитель: ИП глава крестьянского фермерского хозяйства Цой Алексей Георгиевич, Адрес: 344092, Ростов-на-Дону, ул. Волкова, 41, кв.69, знак обращения на рынке (ЕАС), ГОСТ 32284-2013, декларация о соответствии ЕАЭС N RU D-RU.ВЯ01.В28306/19. Поставщик: ИП Баранова Н.Е., представлена счет-фактура №2465 от 09.02.2021 г., продавец: Баранова Н.Е. Покупатель: КГБУ СО «Балахтинский дом-интернат». Представлено сопроводительное письмо, обеспечивающие прослеживаемость пищевой продукции от изготовителя и промежуточного поставщика до КГБУ СО «Балахтинский дом-интернат».

Ведущий специалист-эксперт
территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Красноярскому краю
в Балахтинском районе



О.А. Чанчикова

- Рыба мороженая минтай обезглавленный дальневосточный, блочной заморозки, размер средний, глазированный м.д.г. от 4% до 5%, сорт 1 – 1 партия, остаток 24 кг., дата изготовления 02.09.2020, срок годности 18 месяцев при температуре не выше минус 18°C (фактически в морозильной установке минус 33°C), ГОСТ 32366-2013, изготовитель Рыболовецкий колхоз им. В.И. Ленина, юридический адрес: Россия, 683905, Камчатский край, г. Петропавловск-Камчатский, ул. Космонавтов, 40, представлена копия декларации о соответствии № РОСС.RU.ПО28.Д03347 ветеринарное свидетельство представлено (маркировка соответствует требованиям п.4.5.1 ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования», п. 17 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299 с изменениями);

Для хранения овощей оборудовано овощехранилище по адресу: Красноярский край, Балахтинский район, п. Приморск, ул. Карла Маркса, 38 б. Стены и потолок в помещении овощехранилища побелены известью, пол бетонированный, помещение сухое, темное. Освещение в помещении искусственное, представлено лампами накаливания, все светильники оборудованы защитной арматурой.

Хранение овощей осуществляется на деревянных стеллажах и подтоварниках, на высоте более 15 см от уровня пола.

Контроль за температурно-влажностным режимом хранения осуществляется при помощи гигрометра психометрического «ВИТ-2», температура хранения овощей на момент проверки +4°C.

Со слов директора КГБУ СО «Балахтинский дом-интернат» Т.Г. Воробьевой при организации питания руководствуются «Методическими рекомендациями по организации питания в учреждениях (отделениях) социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов», утвержденными Постановлением Министерства труда и социального развития от 15.02.2002 г. № 12 (в редакции Приказа Минздравсоцразвития РФ от 04.06.2007 г. № 397).

Разработано и представлено примерное 14-дневное цикличное меню, утвержденное директором КГБУ СО «Балахтинский дом-интернат» Т.Г. Воробьевой 27.12.2017 г.

Для лиц пожилого возраста и инвалидов КГБУ СО «Балахтинский дом интернат» предусмотрен 4-х разовый приём пищи (завтрак в 8 часов 2-00 минут, обед в 12:20 часов, полдник в 16:00 часов и ужин в 17 часов 30 минут).

Ведущий специалист-эксперт
территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Красноярскому краю
в Балахтинском районе

 О.А. Чанчикова

Ежедневно в меню включены мясо или рыба, крупы, макаронные изделия, хлебобулочные изделия, овощи, фрукты, молочные продукты, сахар. Для профилактики йодной недостаточности используют в питании йодированную соль. На момент проверки специализированные продукты питания (смеси белковые композитные сухие) не используются.

Производство продукции общественного питания проводят в соответствии технической документации, разработанной в установленном порядке: представлены технологические карты, разработанные в соответствии с действующим сборником рецептов блюд «Семидневное меню для основных вариантов стандартных диет оптимизированного состава, применяемых в лечебно-профилактических учреждениях здравоохранения и учреждениях (отделениях) социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов» (Москва, 2010 г.) и технико-технологическими картами.

Представлены личные медицинские книжки персонала раздаточной с отметками о своевременном прохождении периодических медицинских осмотров в установленном порядке, с отметками о профилактических прививках, что соответствует требованиям ч.6 ст. 11, ч. 10 ст. 17 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ст.ст. 34, 35 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ч.1 ст.23 Федерального закона от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

- в нарушение ст. 36 Федерального Закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ, ч.1. ст.23 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» работники, занятые на работах, при выполнении которых осуществляется непосредственный контакт работников с пищевыми продуктами, не проходят гигиеническое обучение и аттестацию в соответствии с законодательством Российской Федерации: в личной медицинской книжке кухонного работника Базловой П.Н. (ЛМК№26054898) отметка о прохождении гигиенического обучения и аттестации от 19.03.2019 г. (согласно Приказу Минздрава РФ от 29.06.2000 г № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации» профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация проводится при приеме на работу и в дальнейшем ежегодно для должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с хранением, транспортировкой и реализацией, в том числе мясной продукции; для остальных категорий работников 1 раз в 2 года).

Ведущий специалист-эксперт
территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Красноярскому краю
в Балахтинском районе



О.А. Чанчикова

В представленной программе производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, утвержденной директором КГБУ СО «Балахтинский дом-интернат» Т.Г. Воробьевой 17.09.2016 г. указаны (определены) риски загрязнения сырья и пищевых продуктов возбудителями инфекционных болезней, что отвечает требованиям п. 8.4.1 СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза» с изменениями и дополнениями.

в нарушение п. 2.1 СП 2.1.3678-20, п. 8.4.2 СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза» с изменениями и дополнениями, п.п. 9.7., 9.9 СП 3.1.7.2817-10 «Профилактика листериоза у людей» в представленной программе производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, утвержденной директором КГБУ СО «Балахтинский дом-интернат» Т.Г. Воробьевой 17.08.2016 г. указан не полный перечень объектов производственного контроля (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляют отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний), а именно не указано проведение производственного бактериологического контроля вырабатываемой пищевой продукции на пищеблоке; овощной продукции, инвентаря, тары, оборудования в овощехранилище на наличие патогенных микроорганизмов (1 раз в 6 месяцев – продукции общественного питания (не менее 30% наименования каждого вида блюд) на наличие сальмонелл и листерий).

В соответствии ст. 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ст.22 Федерального закона от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», п.8.9. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза» с дополнениями и изменениями, п.9.9. СП 3.1.7.2817-10 «Профилактика листериоза у людей», п. 8.5.СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза» в КГБУ СО «Балахтинский дом-интернат» микробиологический производственный контроль осуществляется в полном объеме: представлены протоколы лабораторных испытаний по микробиологическим показателям, в том числе на наличие иерсиний овощей, фруктов, смывов с инвентаря, тары, оборудования инвентаря, через 2-3 недели после закладки овощей нового урожая и перед доставкой на хранение ранней овощной продукции за 2020 год; представлены протоколы лабораторных испытаний по

Ведущий специалист-эксперт
территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Красноярскому краю
в Балахтинском районе



О.А. Чанчикова

микробиологическим показателям безопасности, в том числе на наличие сальмонелл вырабатываемых на пищеблоке гарниров, блюд из творога, блюд из яиц, салатов из сырых и вареных овощей; проводится исследование вырабатываемых блюд на наличие патогенных микроорганизмом (сальмонелл, листерий) с периодичностью 1 раз в 6 месяцев 30 % от каждого вида блюд (супов горячих, блюд из мяса, блюд из птицы, соусов для заправки вторых блюд, напитков, салатов из сырых овощей и фруктов); фактически на момент проверки представлены протоколы лабораторных испытаний №174-390 от 31.03.2020 г., №172-781 от 08.04.2020 г., №№172-783, 172-782 от 07.04.2020 г., №174-389 от 08.04.2020 г., №№172-1140, 172-1141 от 04.06.2020 г., №172-1139 от 02.06.2020 г., №№174-797, 172-1577, 172-1576, 172-1567 от 04.08.2020 г., №174-788 от 29.07.2020 г., №№ 172-2572, 172-2571, 172-2570 от 25.11.2020 г.

Осуществляется производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в КГБУ СО «Новоселовский дом-интернат» в соответствии с программой производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, что соответствует требованиям ст. 32 Федерального закона РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999 г., п. 2.1 СП 2.1.3678-20: протокол инструментальных измерений физических факторов неионизирующей природы за 2020 г. представлен: №32-696.

Проводятся регулярные обследования и оценка состояния объекта с целью учета численности грызунов, членистоногих, определения заселенности объекта грызунами, членистоногими, их технического и санитарного состояния, что соответствует требованиям п. 3.3 СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий», п.п. 3.4, 3.5 СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;

В ходе проверки протоколами о взятии проб (образцов) от 16.02.2021 г. № 321, были отобраны для проведения лабораторных испытаний (исследований) пробы пищевой продукции:

Согласно протоколу исследований (испытаний), измерений от 20.02.2021 г. № 172-295 АИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» в г. Шарыпово исследуемый образец (проба) продукции общественного питания: суп полевой с мясом (дата изготовления 16.02.2021 г. (обед), 1 партия 25 порции по 250 г, изготовитель

Ведущий специалист-эксперт
территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Красноярскому краю
в Балахтинском районе


О.А. Чанчикова

КГБУ СО «Балахтинский дом-интернат», пищеблок, Красноярский край, Балахтинский район, п. Приморск, ул. Карла Маркса 38 Б) по микробиологическим показателям соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»: КМАФАнМ – не более 1×10^1 КОЕ/г в 1 г при гигиеническом нормативе не более 5×10^2 КОЕ/г; БГКП в 1,0 г не обнаружены, при гигиеническом нормативе – не допускаются; патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г не обнаружены, при гигиеническом нормативе – не допускаются, *S. aureus* в 1,0 г не обнаружены, при гигиеническом нормативе – не допускаются.

Согласно протоколу исследований (испытаний), измерений от 20.02.2021 г. № 172-296 АИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» в г. Шарыпово исследуемый образец (проба) продукции общественного питания – плов с птицей (дата изготовления 16.02.2021 г. (обед), 1 партия 25 порции по 250 г, изготовитель КГБУ СО «Балахтинский дом-интернат», пищеблок, Красноярский край, Балахтинский район, п. Приморск, ул. Карла Маркса 38 Б) по микробиологическим показателям соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»: КМАФАнМ не более 5×10^1 КОЕ/г, при гигиеническом нормативе не более 1×10^3 КОЕ/г; БГКП в 1 г не обнаружены, при гигиеническом нормативе – не допускаются; *S. aureus* в 1 г не обнаружены, при гигиеническом нормативе – не допускаются; патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г не обнаружены, при гигиеническом нормативе – не допускаются; бактерии рода *Proteus* в 0,1 г не обнаружены, при гигиеническом нормативе – не допускаются.

Согласно протоколу исследований (испытаний), измерений от 20.02.2021 г. № 302-391 АИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» в г. Ачинске исследуемый образец (проба) моркови свежей, урожай 2020, август 2020, партия - 26 кг, изготовитель: ИП глава крестьянского фермерского хозяйства Цой Алексей Георгиевич, Адрес: 344092, Ростов-на-Дону, ул. Волкова, 41, кв.69, знак обращения на рынке (ЕАС), ГОСТ 32284-2013, по санитарно-химическому показателю (нитраты) соответствует требованиям приложения 3 (таблица 6), ч.ч. 1, 2 ст. 7 ТР ТС 021/2011.

Согласно протоколу исследований (испытаний), измерений от 18.02.2021 г. № 172-297 АИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» в г. Шарыпово исследуемый образец (проба) моркови свежей, урожай 2020, август 2020, партия - 26 кг, изготовитель: ИП глава крестьянского фермерского хозяйства Цой Алексей

Ведущий специалист-эксперт
территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Красноярскому краю
в Балахтинском районе


О.А. Чанчикова

Георгиевич, Адрес: 344092, Ростов-на-Дону, ул. Волкова, 41, кв.69, знак обращения на рынке (ЕАС), ГОСТ 32284-2013, по паразитологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011.

Согласно протоколу исследований (испытаний), измерений от 26.02.2021 г. № 172-298 АИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» в г. Шарыпово исследуемый образец Рыба мороженая минтай обезглавленный дальневосточный по санитарно-химическому показателю *L.monocytogenes*, патогенные в т.ч. сальмонеллы соответствует требованиям ТР ТС 021/2011.

Из-за отсутствия предмета проверки не применялись Федеральный закон от 30.03.1995 г. № 38 – ФЗ «О предупреждении распространения в Российской Федерации заболевания, вызванного вирусом иммунодефицита человека (ВИЧ – инфекция); СП 3.1.5.2826-10 «Профилактика ВИЧ – инфекции»; СП 3.1.3112-13 «Профилактика вирусного гепатита С».

В ходе проверки выявлены нарушения обязательных требований в КГБУ СО «Балахтинский дом-интернат» по адресу: Красноярский край, Балахтинский район, п. Приморск, ул. Карла Маркса 35 Б:

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

в нарушение п. 2.1 СП 2.1.3678-20, п. 8.4.2 СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза» с изменениями и дополнениями, п.п. 9.7., 9.9 СП 3.1.7.2817-10 «Профилактика листериоза у людей» в представленной программе производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, утвержденной директором КГБУ СО «Балахтинский дом-интернат» Т.Г. Воробьевой 17.08.2016 г. указан не полный перечень объектов производственного контроля (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляют отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний), а именно не указано проведение производственного бактериологического контроля вырабатываемой пищевой продукции на пищеблоке; овощной продукции, инвентаря, тары, оборудования в овощехранилище на наличие патогенных микроорганизмов (1 раз в 6 месяцев – продукции общественного питания (не менее 30% наименования каждого вида блюд) на наличие сальмонелл и листерий).

Ведущий специалист-эксперт
территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Красноярскому краю
в Балахтинском районе

 О.А. Чанчикова

- в нарушение ст. 36 Федерального Закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ, ч.1. ст.23 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» работники, занятые на работах, при выполнении которых осуществляется непосредственный контакт работников с пищевыми продуктами, не проходят гигиеническое обучение и аттестацию в соответствии с законодательством Российской Федерации: в личной медицинской книжке кухонного работника Базловой П.Н. (ЛМК№26054898) отметка о прохождении гигиенического обучения и аттестации от 19.03.2019 г. (согласно Приказу Минздрава РФ от 29.06.2000 г № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации» профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация проводится при приеме на работу и в дальнейшем ежегодно для должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с хранением, транспортировкой и реализацией, в том числе мясной продукции; для остальных категорий работников 1 раз в 2 года).

Обнаружено нарушение санитарно-эпидемиологических требований к эксплуатации жилых помещений и общественных помещений, зданий, сооружений и транспорта, выразившееся в невыполнении требований ст.24 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»:

При эксплуатации помещений недостаточно соблюдены инженерно-технические и санитарно-гигиенические мероприятия по защите объектов от грызунов, членистоногих и меры, препятствующие миграции, проникновению, обитанию, размножению и расселению синантропных грызунов, членистоногих: имеются нарушения целостности потолочного покрытия в виде трещин, щелей, имеются следы подтеков в жилых комнатах №3,4, коридоре КГБУ СО «Балахтинский дом-интернат», что не позволяет проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств, что является нарушением требований п. 9.21 СП 2.1.3678-20, п. 3.8 СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий», п.п. 4.2, 4.3 СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение».

Ограждающие устройства отопительных приборов в ваннных комнатах, изоляторы отсутствуют, что является нарушением требований п. 9.13 СП 2.1.3678-20.

В Балахтинском доме-интернате используется оборудование и мебель, покрытие которых не обеспечивает возможность проведения влажной


Ведущий специалист-эксперт
территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Красноярскому краю
в Балахтинском районе



О.А. Чанчикова

обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств, а именно: деревянные тумбочки в комнате №2, полки в шкафу для хранения хозяйственного инвентаря, столы в обеденном зале, дверные проемы в жилых комнатах имеют нарушения целостности покрытия в виде трещин, неровностей, шероховатостей, чугунные радиаторные батареи, окрашенные масляной краской и установленные вдоль наружных стен под оконными проемами имеют нарушения покрытия в виде сколов, трещин, отслоившейся краски, что является нарушением требований п. 9.24 СП 2.1.3678-20.

Ответственность за выявленные нарушения возлагается на КГБУ СО «Балахтинский дом-интернат для граждан пожилого возраста и инвалидов», руководителя КГБУ СО «Балахтинский дом-интернат для граждан пожилого возраста и инвалидов».

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


 (подпись проверяющего,
 руководителя группы)


 (подпись уполномоченного
 представителя ЮЛ, ИП, его
 уполномоченного представителя)

Прилагаемые документы:

К акту прилагаются: распоряжение от 05.02.2021 г. № 596;
 уведомление о проверке от 05.02.2021 г. № 15;
 протокол осмотра от 16.02.2021 г. № 3992;
 протоколы о взятии проб (образцов) от 16.02.2021 г. № 321;
 протокол измерений физических факторов от 18.02.2021 №№ 32-38, 32-37, 32-3632-35;
 протоколы лабораторных испытаний от 20.02.2021 г. №№ 172-295, 172-296, 302-391, от 18.02.2021 №№ 172-297, 172-190, от 26.02.2021 № 172-298;
 копия Устава юридического лица,
 копия циклического меню;
 копии деклараций о соответствии и свидетельств о государственной регистрации на дезинфицирующие средства;
 копии сертификатов соответствия на отделочные материалы;
 копии контрактов на поставку пищевой продукции;
 копия программы производственного контроля; копии протоколов лабораторных испытаний продукции в рамках производственного контроля за 2020 г., истекший период 2021 г.,

Ведущий специалист-эксперт
 территориального отдела Управления
 Роспотребнадзора по Красноярскому краю
 в Балахтинском районе


 О.А. Чанчикова

- выписка из ЕГРЮЛ №ЮЭ9965-21-38371597 от 02.02.2021.

Подпись лиц, проводивших проверку:

Ведущий специалист-эксперт
территориального отдела
Управления Роспотребнадзора
по Красноярскому краю
в Балахтинском районе



О.А. Чанчикова

(подпись)

Старший специалист 1 разряда
территориального отдела
Управления Роспотребнадзора
по Красноярскому краю
в Балахтинском районе



Г.П. Кукарцева

(подпись)

С актом по результатам проверки ознакомлен, копию акта со всеми приложениями получил: директор КГБУ СО «Балахтинский дом-интернат для граждан пожилого возраста и инвалидов» Воробьева Татьяна Григорьевна.

«16» 03 2021 г.

(подпись)

Отметка об отказе ознакомления с актом проверки:

_____ (подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводивших проверку)

Ведущий специалист-эксперт
территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Красноярскому краю
в Балахтинском районе



О.А. Чанчикова