

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

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

г. Суджа
(место составления акта)

"11" августа 2017 г
(дата составления акта)
14-30
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ
органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля
юридического лица, индивидуального предпринимателя
№ 1381

По адресу/адресам: 306800, Курская область, Суджа ул. Щепкина 26, Курская обл.
Суджанский район, с. Новоивановка

(место проведения проверки)

На основании: распоряжения Управления Роспотребнадзора по Курской области № 1381 от 29.06.2017 г
(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена плановая выездная проверка в отношении:
(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

Областное бюджетное учреждение «Комплексный центр социального обслуживания населения Суджанского района Курской области»

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

Дата и время проведения проверки: с 17 июля 2017 по 11 августа 2017

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

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней
(рабочих дней/часов)

Акт составлен: т.о Управления Роспотребнадзора по Курской области в Суджанском, Большесолдатском, Беловском, Медвенском, Обоянском и Пристенском районах

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

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы):
Кошелев Виктор Антонович. -10. 07.2017г.10-00ч

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку: заместитель начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Курской области в Суджанском, Большесолдатском, Беловском, Медвенском, Обоянском и Пристенском районах Н.Е.Шаралапов

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

При проведении проверки присутствовали: **Кошелев В.А.** . – и.о. директора ОБУ «КЦСОН Суджанского района Курской области» , Дубская Ф.И. – заведующая отделением Новоивановского дома престарелых

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

В ходе проведения проверки:

Областное бюджетное учреждение социального обслуживания « Комплексный центр социального обслуживания населения Суджанского района Курской области»

Юридический адрес :307800 Курская область г.Суджа,ул.Щепкина,26.

Фактический адрес:307818 Курская область Суджанский район , Новоивановка

Деятельность центра направлена на совершенствование системы социального обслуживания населения, проживающего на территории Суджанского района для оказания семьям и отдельным гражданам, попавшим в трудную жизненную ситуацию, помощи в реализации законных прав и интересов, содействия в улучшении их социального и материального положения, а также психологического статуса.

В составе Центра имеются следующие структурные подразделения(отделения):

- 7 отделений социального обслуживания на дому граждан пожилого возраста инвалидов

-отделение срочного социального обслуживания

-социальная столовая

-отделение социальной реабилитации

-отделения временного проживания граждан пожилого возраста и инвалидов с.Н-Ивановка

Отделение срочного социального обслуживания, социальная столовая созданы для обслуживания от 25-35 граждан., размещено в бывшем здании детского сада.

Организовано питание (только обеды) детей и пожилых людей в столовой центра .

Расходы на содержание столовой осуществляются за счет благотворительных средств.

Условия для приготовления блюд, и проведение технологических процессов при обработке сырья созданы. В варочный цех подведен водопровод и канализация. Горячая вода от водогрейного электротитана. Установлены моечные ванны с подводом холодной и горячей воды..

Для хранения чистой кухонной посуды и инвентаря и чистой столовой посуды установлены закрытые шкафы или решетки.

Обеспечены холодильным оборудованием.(2 бытовых холодильника.)

Согласно списочного состава обеды готовят на 20 человек, из них 17 детей, и 3 пожилых человека ,которым готовые обеды доставляют на дом.

Обеденный зал рассчитан на 25 посадочных мест.

Оказание экстренной доврачебной деятельности проводится медицинским работником в специальной медицинской комнате.

Учреждение имеет лицензию на профессиональную медицинскую деятельность № ФС-46-01-000408 от 30 апреля 2010г:

- осуществление доврачебной медицинской помощи по сестринскому делу.

- осуществление амбулаторно- поликлинической медицинской помощи ,в том числе осуществление медико- санитарной помощи по терапии.

Для проведения дезинфекционных и стерилизационных мероприятий в организациях осуществляющих медицинскую деятельность имеются отдельные емкости с рабочими растворами дезинфекционных средств. В медицинской комнате отделения дневного пребывания граждан пожилого возраста и инвалидов , для проведения дезинфекционных и стерилизационных мероприятий имеются емкости для растворов.

ОБУСО « КЦСОН отделение временного проживания граждан пожилого возраста и инвалидов. с. Н- Ивановка» рассчитано на проживание 20 престарелых и инвалидов, на время проверки в нем проживает 20 человек.

Территория имеет ограждение , озеленена ,оборудованы подъездные пути

Здание жилого корпуса одноэтажное, деревянное обложенное кирпичом, общей площадью 112 кв.м. построено в 1916 году ,здание пищеблока с прачечной и складское –кирпичные.

В жилом корпусе для проживания больных и престарелых оборудованы 6 жилых комнат на 20 мест.

Фактически проживают 20 престарелых

Площадь : 4-х жилых комнат- по 15,7 кв.м. каждая
2-х жилых комнат- по 24,7 кв.м. каждая

Площадь на 1 проживающего- 6-7кв.м.,

Жилые комнаты, из расчета по площадям на 3-х;4-х человек.

В каждой комнате установлены кровати, столы со стульями, шкафы для одежды.

Раковин для мытья рук по жилым комнатам нет, для этих целей используются переносные умывальники. Предметы личной гигиены: мыло, полотенце, шампуни у проживающих имеются, выдаются своевременно.

Уборка жилых помещений проводится 2 раза в день.

Постельное белье чистое, смена по мере загрязнения, хранение чистого белья в отдельном помещении прачечной , грязное белье собирается в мешки в дневное время сразу же уносится в прачечную. Предметов ухода достаточно, дезинфекция их погружением в раствор дезинфицирующего средства “Пюргавель”, емкость установлена в прачечной.

При уходе за лежачими проживающими используют ведро-унитаз, горшки, которые подвергаются дезинфекции в отдельном помещении погружением в раствор дез.средств. На емкости с дез. средством имеются подписи с указанием названия препарата, его концентрации, назначения, предельного срока годности.

Содержание жилых помещений и мест общего пользования в удовлетворительном состоянии Планировка помещений по коридорному типу предусматривает инвалидам — колясочникам передвигаться по помещению

Комната отдыха , площадью 15,7 кв.м . оборудована мягкой мебелью, телевизором.

Административное помещение площадью –10 кв.м.

Сан.узел оборудован двумя унитазами с подводом водопровода. Канализация местная на выгреб.

В ванной комнате установлены 2 ванны, умывальная раковина с подводом холодной и горячей воды, 2 душа с гибким шлангом .Горячая вода от водогрейного электротитана. Стены в ванной комнате облицованы керамической плиткой , проведена влажная уборка с применением дезинфицирующих средств ,о чем свидетельствуют положительные йод-крахмальные пробы.(12 проб)

Буфетная -раздаточная оборудована на 20 посадочных мест .

Раздачу готовой пищи проводят в буфетной жилого корпуса.

Пища с пищеблока доставляется в эмалированных ведрах. Для мытья столовой посуды установлена 2-х секционная моечная ванна , третья промаркированная емкость, ванны с подводом горячей и холодной воды. Режим мытья посуды выведен. В режиме мытья используются разрешенные моющие средства и дез.средства (используются растворы дез средства «Пюргавель»).

Пищеблок размещен в одноэтажном ,кирпичном специально построенном здании

Питание 4-х разовое . Организовано в одну смену.

Набор помещений

-помещение приема и хранения суточного запаса пищевых продуктов и сырья оборудовано стеллажами ,холодильником.

-Варочный цех , где выделено недостаточно производственных столов для разделки мяса вареного и рыбы вареной, для разделки сырой продукции ,для резки хлебобулочных изделий, что не исключает возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов На пищеблоке проводится разделка сырой продукции (мясной ,рыбной ,сырых овощей) и готовой продукции поочередно на одном производственном столе.

Первичную обработку овощей проводят в моечном отделении

Для хранения хлеба выделен шкаф .В кладовой хранят суточный запас сырья и готовой продукции . Для хранения молочных продуктов, суточных проб в варочном цехе установлен малогабаритный бытовой холодильник

В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи суточные пробы от каждой партии приготовленных блюд отобраны с нарушениями: первые блюда отобраны в количестве менее 100граммов , вторые блюда менее объема одной порции.

Моечная кухонной посуды оборудована 3-х гнездной моечной ванной, промаркированной. В режиме мытья используется сода кальцинированная. Режим мытья выведен. Для мытья посуды используется ветошь. Для обработки ветоши имеются промаркованные емкости.

Для сбора пищевых отходов выделена емкость с крышкой , промаркирована.

Часть разделочного инвентаря хранится на столах по видам маркировки.

Бытовое помещение для персонала пищеблока не оборудовано.

Колода для разрубания мяса опилена, ошкурена, окрашена, сверху засыпана солью. Для приготовления фарша установлена электромясорубка.

Кладовая для хранения пищевых продуктов_размещена в отдельном помещении с отдельным входом. Хранение продуктов по видам. Для хранения молочно-жировых продуктов, сырого мяса ,рыбы имеется 3 бытовых холодильника . Термометры для контроля температуры в них имеются.

Сыпучие продукты хранятся на стеллажах и поддонах.

Медицинское обслуживание:

На каждого поступающего в отделение заводится медицинская карта. Престарелые и инвалиды поступают с полным медицинским осмотром , который отражается в мед картах: флюорографическое обследование, осмотр хирурга (онколог), неврапатолог,Лор,офтальмолог,стоматолог,дерматовенеролог,гинеколог,уролог, психиатр, общий анализ крови , мочи ,исследования на гельминты, Вич –инфекция, носительство вирусного гепатитов В и С, бактериологическое обследование.

Противопедикулезная укладка имеется, укомплектована в соответствии с требованиями .

В карантинном отделении оборудован изолятор и 2 медицинских помещения в левом крыле жилого корпуса , с 2 входами – один из холла жилого корпуса , один вход самостоятельный .
-помещение приема и осмотра обслуживаемых оборудован всем необходимым оборудованием и инвентарем:

-установлена кушетка , стол для документации.

-шкаф для хранения личной и медицинской одежды.

-процедурный кабинет оборудован кушеткой, процедурным столом, инструментальным столиком с тремя полками СИЗ-Л-М «Лавкор», умывальником с электроподогревом., сухожаровым шкафом ,холодильником для хранения термолабильных лекарственных препаратов', электроэкардиографом «Аксион»,весами электромагнитными медицинскими.

Для обеззараживания воздушного потока в помещении в присутствии людей установлен передвижной бактерицидный 2-х ламповый рециклиатор РБ-07-«Я»-ФП.

Отделка помещений позволяет проводить дезинфекцию и влажную уборку.

Отделение обеспечено достаточно одноразовыми шпателями, шприцами, салфетками спиртовыми для инъекций, термометрами, стерильными одноразовыми перчатками, масками.. Приобретены контейнеры для обеззараживания и временного хранения использованных одноразовых шприцов до их отправки на утилизацию, договор на утилизацию представлен. Личные медицинские книжки имеются у всех работников , хранятся на рабочем месте у медицинской сестры. Все сотрудники обследованы на носительство гепатита В-С, все сотрудники привиты против ВГР. Запас спецодежды имеется. Стирка спецодежды медицинского персонала , полотенец проводится по мере загрязнения, на прачечной.

Аптечки профилактики профессиональных заражений, противошоковые укладки и укладки экстренной помощи имеются , укомплектованы.

Препараты для проведения иммунопрофилактики обслуживающих отделения доставляются из МУЗ « Суджанская ЦРБ, иммунизация проводится медработниками отделения под контролем врача .

Проводится регулярный осмотр на педикулез и чесотку проживающих, результаты осмотра регистрируются в журнале. Противопедикулезная укладка укомплектована в соответствии с требованиями приказа МЗ РФ .

В помещениях проведен текущий ремонт .

Изолятор оборудован на 3 койки, предназначен для временного помещения (изоляции) лиц с признаками инфекционных заболеваний из числа постоянно проживающих в организации контингентов до их госпитализации в стационар.

На момент проверки изолятор используется для постоянного проживания престарелых и инвалидов.

Всего сотрудников 16, медицинские осмотры проходят в МУЗ « Суджанская ЦРБ»

Медицинских работников:

врач на 0,5ставки ,медицинская сестра-4 ставки

На проведение дератизационных мероприятий заключен договор с филиалом в Суджанском районе ФГУП « Курское областное медико-профилактическое объединение, г.Курск»

Для раздельного хранения уборочного инвентаря выделен шкаф вне помещений рабочих кабинетов.

Прачечная имеет один вход. Грязное белье в прачечную поступает в мешках. Разбирается и сортируется по видам в приемном отделении . Замачивание осуществляется в ванной с применением стирально-моющих и дезинфицирующих средств. Раствор хлорной извести имеется. Для стирки белья установлены 2 стиральные машины активаторного типа Просушивание белья проводится в теплое время года на улице ,в зимнее время в помещении прачечной .

Гладжение белья осуществляется вручную.

Чистое белье складывается и хранится здесь в шкафу.

Здания канализованы ,канализация местная на выгреб от каждого здания.

Водоснабжение от водопроводных сетей Н-Ивановского сельсовета.

В ходе мероприятий по контролю проведены замеры микроклимата . освещенности в процедурной и в медицинском кабинете

Температурный режим соответствует санитарным требованиям по всем помещениям, влажность воздуха соответствует во всех помещениях

Освещение доведено до нормы в процедурном кабинете и по жилым помещениям.

Для сбора твердых бытовых отходов выделена площадка на расстоянии более 25м , заасфальтирована, установлен 1 контейнер с крышкой .

Договор на утилизацию твердых бытовых отходов представлен..

Отопление централизованное от газовой котельной ,расположенной на территории отделения Всего работающего персонала в центре 138 человек.

Медицинские книжки установленного образца имеют все сотрудники

Периодические медицинские осмотры проходят в соответствии с

Приказом Минздравсоцразвития России №302н от 12 апреля 2011 г."Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда ,Зарегистрировано в Минюсте 21 октября 2011, № 22111 . п.20

выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами:

в нарушение пункта 6.19. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» согласно которого щетки для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), промывают проточной водой, затем просушивают и хранят в специально выделенном месте.

Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, качественная обработка которого невозможна, не используются -- для мытья посуды используются губки.

в нарушение пункта 5,6. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых

продуктов и продовольственного сырья» согласно которого стены и потолки складских помещений оштукатуриваются и белятся. Стены на высоту не менее 1,7 м окрашиваются влагостойкими красками для внутренней отделки. Полы выполняются из влагостойких материалов повышенной механической прочности (ударопрочные) с заделкой сопряжений строительных конструкций мелкоячеистой металлической сеткой, стальным листом или цементно-песчаным раствором с длинной металлической стружкой. Полы по путям загрузки сырья и продуктов питания в складских и производственных помещениях не должны иметь порогов. Загрузочная оборудуется платформой – пол на пищеблоке имеет места не заделанные с сопряжением строительных конструкций мелкоячеистой металлической сеткой, стальным листом или цементно-песчаным раствором с длинной металлической стружкой.

в нарушение пункта 6.14. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» согласно которого мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
 - мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;
 - мытье во второй секции ванны в воде температурой не ниже 40 °C и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны;
 - ополаскивание посуды в металлической сетке сручками 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,стеллажах
- Мытье посуды во второй ванне проводится без использования моющих средств.

составлен протокол об административном правонарушении в отношении заведующей отделением временного содержания граждан пожилого возраста и инвалидов областного бюджетного учреждения социального обслуживания «Комплексный центр социального обслуживания населения Суджанского района Курской области» Дубской Файны Ивановны по ст. 6.6 КОАП РФ.,

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

(подпись проверяющего)

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

Прилагаемые к акту документы: протоколы инструментальных измерений искусственной освещенности, микроклимата; др. протоколы лабораторных исследований.

Подписи лиц, проводивших проверку:

Н.Е.Шаралапов

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):
Воскобойникова Л.А. начальник областного бюджетного учреждения социального обслуживания «Комплексный центр социального обслуживания населения Суджанского района Курской области»

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

11.08.2017г.г.