

Предписание № 59 /04-1
об устранении выявленных нарушений санитарного законодательства

« 19 » октября 2017 г.

При обследовании объекта, рассмотрении представленных документов:
оформлен акт № 59 /04-4

на объекте: Государственное бюджетное учреждение «Углегорский психоневрологический интернат», ОГРН 1026500994420, телефон/факс: 45151

Юридический адрес: Сахалинская область, Углегорск, ул. Красноармейская, 23
а именно: СП 2.1.2.3358-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания" п. 3.5 одноместных комнат для инвалидов колясочников не предусмотрено;
3.6. Учебные помещения, учебно-производственные (лечебно-трудовые) мастерские, предусмотренные в составе организаций социального обслуживания в соответствии с их профилем, отсутствуют;

3.7. размещение электрических выключателей, звонков и других аналогичных элементов 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, не предусмотрены;

п. 6.1 проживающие не обеспечены полотенцами для ног; в трех комнатах количество тумбочек не соответствует количеству проживающих; п. 6.4 в душевых не оборудованы душевые кабины, количество душевых сеток по санитарным требованиям не соответствует количеству проживающих из расчета 1 сетка на 5 человек;

п. 8.14 не представлена справка об отсутствии контактов с инфекционными больными по месту проживания на проживающую Батыркаирову Е.1

- п. 8.9: уборочный инвентарь (уборочный материал, швабры) не хранится в выделенном помещении (шкафу): швабра и ведро для уборки туалета хранится в углу туалета в отсутствие специально выделенного места.

- п. 8.4: Санитарно-техническое оборудование ежедневно не обрабатывается дезинфицирующими растворами: в прачечной не проводится обработка оборудова-

ния: унитаза с применением моющих и дезинфицирующих растворов ввиду невозможности обработки его поверхности: на баке унитаза отсутствует крышка.

Пищеблок.

выявлены нарушения обязательных требований (с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения): 09.10.2017г. в 14 часов 30 минут при проведении внеплановой выездной проверки в отношении Государственного бюджетного учреждения «Углегорский психоневрологический интернат» по адресу: Сахалинская область, Углегорский района, г. Углегорск, ул. Красноармейская д. 23, установлено, что допущено нарушение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения в специально оборудованных местах, а именно: нарушение п. 7.1 санитарно-эпидемиологических правил СП 2.1.2.3358-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания": устройство, содержание и организация работы столовой в части объемно-планировочных и конструктивных решений, санитарно-технического обеспечения, требований к оборудованию, инвентарю, посуде и таре, санитарному состоянию и содержанию помещений, мытью посуды, условий и технологии изготовления блюд, соблюдению правил личной гигиены и прохождению медицинских осмотров персоналом столовой, хранению и перевозке пищевых продуктов, ежедневному ведению обязательной документации (бракеражные журналы, журнал здоровья и другие) не соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям к организациям общественного питания: выявлено нарушение санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01":

- п. 6.4: производственный стол в конце работы не моется тщательно с применением моющих и дезинфицирующих средств: стол в складском помещении № 1, над которым размещены ножи с маркировкой: «сыр», «колбаса», «масло», где осуществляется нарезка сыра, колбасы, масла для выдачи суточного запаса продуктов, выполнен из дерева, не имеет гладкой поверхности, что не позволяет проводить качественную обработку с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

- п. 5.6: пол складского помещения № 3 не выполнен из влагостойких материалов повышенной механической прочности (ударопрочные) на деревянном полу складского помещения имеются дефекты, деформации, выбоины, не позволяющие про-

водить качественную уборку с использованием моющих и дезинфицирующих средств)

- п. 5.5: потолок цеха для сырой продукции не белится по мере необходимости, имеет дефекты, трещины, деформации)

- п. 14.3.: для контроля приготовленных блюд не отобрана суточная проба картофеля отварного, подаваемого 08.10.2017г. Суточная проба от приготовленного блюда – тефтелей не отобрана в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающейся стеклянной или металлической крышкой: суточная проба тефтелей отобрана в посуду для суточной пробы макарон отварных, подаваемых 08.10.2017г. (указанные пробы хранятся совместно в одной банке).

- п. 5.1: объемно-планировочные и конструкторские решения помещений не предусматривают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции: над столом «мучная продукция» хранятся ножи для готовой продукции («куры вареные», «мясо вареное», «овощи вареные»).

С целью устранения выявленных нарушений, предупреждения, возникновения и распространения инфекционных заболеваний (отравлений) людей **ПРЕДЛАГАЮ:**

№ п.п.	Наименование мероприятий	Срок исполнения
1.	<u>СП 2.1.2.3358-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания"</u>	До 01.11.2018г
2.	<u>п. 3.5 предусмотреть одноместные комнаты для инвалидов колясочников;</u> <u>3.6. Предусмотреть учебные помещения, учебно-производственные (лечебно-трудоу) мастерские, предусмотренные в составе организаций социального обслуживания в соответствии с их профилем</u>	До 01.11.2018г
	<u>3.7.выполнить размещение электрических выключателей, звонков и других аналогичных элементов необходимого</u>	До 01.11.2018г

	<u>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</u>	
	<u>п. 6.1 проживающих обеспечить полотенцами для ног; в комнатах количество тумбочек иметь по количеству проживающих</u>	До 01.11.2018г
	<u>п. 6.4 в душевых оборудовать душевые кабины; увеличить количество душевых сеток в соответствии с санитарными требованиями из расчета 1 сетка на 5 человек;</u>	До 01.11.2018г
	<u>п. 8.14 на всех поступающих для проживания иметь справк об отсутствии контактов с инфекционными больными по месту проживания</u>	До 01.11.2018г
	<u>п. 8.9: выделить место для хранения уборочного инвентаря для уборки туалета</u>	До 01.11.2018г
	<u>- п. 8.4: Санитарно-техническое оборудование ежедневно обрабатывать дезинфицирующими раствором; в прачечной на баке унитаза иметь крышку.</u>	До 01.11.2018г
	<u>"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01":</u> <u>- п. 6.4: производственный деревянный стол в складском помещении № 1, над которым размещены ножи с маркировкой: «сыр», «колбаса», «масло», где осуществляется нарезка сыра, колбасы, масла для выдачи суточного запаса продуктов, заменить на металлический, поддающийся влажной обработке.</u>	До 01.11.2018г
	<u>- п. 5.6: пол складского помещения № 3 выполнить из влагостойких материалов повышенной механической прочности (ударопрочные) на деревянном полу складского помещения устранить дефекты, деформации, выбоины, не позволяющие проводить качественную уборку с использованием моющих и дезинфицирующих средств)</u>	До 01.11.2018г

	<u>не позволяющие проводить качественную уборку с использованием моющих и дезинфицирующих средств)</u>	
	<u>- п. 5.5 выполнить ремонт в цехе для сырой продукции</u>	До 01.11.2018г
3.	<u>п. 14.3.: контрольные блюда суточной пробы хранить в отдельных емкостях</u>	До 01.11.2018г
	<u>- п. 5.1: обеспечить последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции:</u>	До 01.11.2018г
	Информировать ТО Управления Роспотребнадзора по Сахалинской области в Углегорском и Томаринском районах о проведенных мероприятиях по исполнению предписания	До 01.11.2018г
		.

Ответственность за выполнение мероприятий предписания возлагается на руководителя Михеенко Людмилу Михайловну

Предписание может быть обжаловано в порядке, установленном законодательством.

И.о. начальника ТО Управления
Роспотребнадзора
В Углегорском районе
По Сахалинской области



Кубрак А.А.

Предписание для исполнения получил «19» октября 2017 г.

Руководитель


