

типа. Для замачивания и полоскания белья установлена ванна и выделено дополнительно 4 емкости, маркировка нанесена. На полу имеются резиновые коврики. Грязное белье в прачечную поступает в полиэтиленовых маркированных мешках, сортируется на полу в постирочной. В гладильной установлено два стола для глажения белья, на стене размещена бактерицидная лампа, учет работы часов бактерицидной лампы проводят медработники. Имеется электрический утюг и гладильная машина. Помещения прачечной и гладильной используются и как сушилка для чистого белья. В теплое время года белье просушивается на улице. Уборочный инвентарь маркирован.

Кастеляная оборудована стеллажами, шкафами для чистого постельного белья, детская и спец. одежда развешана на плечиках, на перекладине. Постельного белья достаточное количество - более 3 комплектов на каждого ребенка. Перечень регламентированного мягкого инвентаря на момент проверки, в соответствии с представленным перечнем, соответствует требованиям санитарных правил.

Душевая размещена в отдельном помещении, в котором установлено три душевые кабинки, скамейки, предусмотрена вешалка. Мочалки имеются в количестве 30 штук. Для обработки и хранения мочалок выделены и промаркированы отдельные емкости. Инструкции по применению дезинфицирующих средств и правила обработки мочалок размещены на стене. Горячая и холодная вода в каждую душевую кабинку поступает через смеситель. Проведение банных дней организовано по графику один раз в неделю (для воспитанников младшей группы - пятница, для средней группы - суббота, для старшей группы - воскресенье). Ежедневно в душевой проводятся гигиенические процедуры (для всех детей) - мытье ног, подмывание. Выделен маркированный уборочный инвентарь.

Пищеблок размещен на первом этаже здания. В состав помещений входит: кухня, обеденный зал, моечная для столовой посуды, склад для пищевых продуктов. Пищеблок работает на полуфабрикатах. Вход в помещение кухни из общего коридора. Кухня разделена перегородкой на зону приготовления пищи и зону мытья кухонной посуды. Внутренняя отделка помещения - стены на высоту 1,5 м выложены кафельной плиткой, выше побелены, на полу метлахская плитка, потолок побелен, плафоны закрытого типа. Помещение кухни оборудовано системой холодного и горячего водоснабжения. Вытяжной зонт вентиляции над электропечью отсутствует.

В зоне мытья кухонной посуды установлен электротитан, ванна для мытья кухонной посуды (вымерен и нанесен литраж, пробки для сточного отверстия моечной ванны имеются), стол, маркированные емкости, памятки по обработке яиц. В этой же зоне осуществляется первичная обработка овощей. Для обработки овощей выделена и промаркирована посуда. Для мытья посуды используется дозированное моющее средство, имеется мерная емкость для приготовления моющего средства.

В зоне приготовления пищи установлено: две раковины для мытья рук персонала и для мытья мелкого кухонного инвентаря, эл.мясорубки отдельные для готовой и сырой продукции, две эл.печи на 4 конфорки каждая с духовыми шкафами, 3 бытовых холодильника (для суточных проб, для дневного набора продуктов, для молочных продуктов), отдельные промаркированные столы для работы с сырыми и готовыми продуктами, столы и стеллажи для хранения кухонной посуды и мелкого кухонного инвентаря. Для разделки сырых и готовых продуктов используют набор ножей и досок, маркировка имеется. Доски и ножи хранятся по месту использования, количество ножей и разделочных досок достаточное. Для готовой и сырой продукции используются отдельные весы. Кухонной посуды достаточное количество. Суточные пробы готовой продукции отбирают ежедневно в стерильную стеклянную посуду с крышкой и хранят 48 часов в специально выделенном холодильнике.

Питание детей организовано в общем обеденном зале. Внутренняя отделка обеденного зала допускает проведение влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств. В зале установлены обеденные столы на 38 мест, т.е. обеденный зал предусматривает одновременную посадку всех воспитанников. Дополнительно в помещении обеденного зала установлен стол для порционирования готовых блюд. Мытье рук детьми перед приемом пищи осуществляется в умывальных, оборудованных в каждой группе. Для воспитанников организовано 5-ти разовое питание. Дети дошкольного возраста получают завтрак в 08.30 ч., второй завтрак в 11.00 ч., обед в 13.00 ч., полдник в 16.30 ч., ужин в 19.00 ч., дети школьного возраста получают завтрак в 07.45 ч., обед в 13.00 ч., полдник в 16.30 ч., ужин в 19.00 ч., 2 ужин в 21.00 ч. Готовые блюда из пищеблока в обеденный зал транспортируются в маркированных емкостях с крышками. Выдача готовой пищи проводится после снятия пробы членом бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств и готовности, а также соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд. Меню вывешено в столовой, утверждено руководителем.

Моечная столовой посуды выделена в отдельное помещение, расположенное рядом с обеденным залом. Моечная оборудована ваннами для мытья посуды в количестве 5 штук. Предусмотрена раковина для мытья рук в моечной. Одна из пяти ванн выделена для мытья посуды используемой в

изоляторе. На моечных ваннах вымерен и проставлен литраж. Пробки для сточных отверстий моечных ванн имеются. Для мытья посуды используют дозированное моющее средство. Для дозирования моющего средства выделена мерная емкость в соответствии с инструкцией по применению. Инструкции по режиму мытья посуды и применению моющих средств имеются. Термометр для определения температуры воды имеется. Столовой посуды в достаточном количестве, хранение тарелок и кружек осуществляется в шкафу на решетчатых полках. Столовые приборы используются из нержавеющей стали, хранятся ручками вверх в решетчатых кассетах. Ветошь для мытья посуды и обработки столов раздельная, маркировка имеется. Для хранения ветоши выделены и промаркированы специальные ёмкости. Для замачивания посуды на период карантина выделен маркированный бак. Для пищевых отходов выделено маркированное ведро с крышкой. Для мытья посуды, раздачи пищи выделена отдельная спец. одежда. В помещениях пищеблока ежедневно проводится влажная уборка. Генеральная уборка проводится в соответствии имеющегося графика. Инвентарь для уборки обеденного зала, производственных и бытовых помещений раздельный, маркирован, хранение организовано в помещении рядом с обеденным залом, в этом же помещении хранятся моющие и чистящие средства. На пищеблоке работает 2 человека и кладовщик. Перед началом рабочего дня каждый работник пищеблока осматривается мед. сестрой, делается соответствующая запись в журнале «Здоровья».

Хранение продуктов питания организовано в складе состоящем из двух помещений. Склад для пищевых продуктов имеет отдельный вход с улицы, осуществляется загрузка продуктов. Склад для пищевых продуктов оборудован термометрами, холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов (два бытовых холодильника, морозильная камера), стеллажами и подтоварниками для консервов и сыпучих продуктов. Дополнительно в складе установлен стол, на котором выставлены весы, выделен маркированный разделочный кухонный инвентарь, мытье кухонного инвентаря осуществляется в моечной. Имеется колода для рубки мяса. Документы подтверждающие качество и безопасность поступающих на пищеблок в детское учреждение продукты питания представлены. Товарные ярлыки сохраняются до окончания использования продуктов. В журнале бракеража поступающей на пищеблок продукции отметки в графе о выдаче продуктов по дням не соответствуют количеству фактически поступивших в учреждение продуктов, что является нарушением п. 6.1 СанПиН 2.4.3259-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей».

Медицинское обслуживание находящихся в учреждении детей осуществляется входящими в штат 5 медицинскими работниками, работающими посменно и обеспечивающими постоянное пребывание в учреждении.

В состав медицинских помещений входят: кабинет врача и медицинской сестры, процедурный кабинет, изолятор, комната дезинфектора. В кабинете медицинской сестры осуществляется хранение медицинской документации, расходных материалов, проводится осмотр и опрос обращающихся за медицинской помощью. Персонал СДЗ обеспечен в достаточном количестве.

Процедурный кабинет. Площадь 12,5 кв.м. Отделка помещения позволяет проводить влажную уборку с использованием дезинфицирующих средств - стены окрашены масляной краской, на полу линолеум, В составе кушетка, холодильник для медикаментов, раковина с подводкой холодной и горячей воды, процедурные столики. Обработка воздуха в помещении проводится с использованием передвижной бактерицидной лампы. Для контроля температурного режима предусмотрены градусники, температура фиксируется в журнале. Осуществляется планирование проведения иммунизации поступающих детей в случае отсутствия сведений о прививках. С начала 2017 года запланировано проведение иммунизации 16 детям, проведена 15. Не проведение прививок 1 ребенку объясняется его выбытием (переводом) опекунам. В целях профилактики вакциноассоциированного полиомиелита вновь прибывших детей без сведений о прививках не допускают в коллектив до проведения иммунизации. В целях оценки иммунной прослойки находящихся в учреждении детей просмотрено 20 форм 112-У. По результатам анализа представленных форм установлено, что перед иммунизацией проводится осмотр и опрос медицинским работником, в медицинской документации также указаны серия, номер, производитель вакцины, дата постановки, результаты осмотра после прививки. Дети, находящиеся в группах привиты по возрасту, в каждой Ф112-У имеются данные о проведенных иммунизациях. При постановки инъекций для обработки поля используется Асептолин и одноразовые салфетки для инъекций, одноразовые шприцы. Для сбора отходов используется маркированная емкость с использованием одноразового пакета. Для сбора колющих отходов используется маркированная твердотенная емкость с иглосъемником. СПИД-алтечка укомплектована, журнал аварийных ситуаций заведен - за период 2017 г аварийных ситуаций не зарегистрировано. В работе используется Жавелион, Асептолин, Лижен, мерные емкости для приготовления рабочих растворов имеются. Сертификаты,

инструкции по использованию на указанные препараты представлены. На момент проведения проверки в учреждении имеется запас противовирусных препаратов: интерферон -10 уп, кагоцел – 12 уп., ремантадин – 3 упак., эргоферон – 10 уп. План проведения противозидемических и профилактических мероприятий в период сезонного подъема заболеваемости гриппом и ОРВИ предоставлен.

Схема, инструкция по удалению отходов в учреждении представлена, утверждена руководителем. Медицинскими работниками ведется пофамильный учет поступающих в отдельном журнале. При поступлении проводится оценка медицинской документации, наличия прививок, диспансерного наблюдения, назначения консультации узких специалистов и лабораторного обследования, которое проводится на базе ФФБУЗ «ЦГиЭ» на носительство кишечных инфекций, гельминтов, ВИЧ, венерических заболеваний, гепатитов - лаборатория ОГБУЗ «Тайшетская РБ». Для постановки и оценки реакции Манту направляются в противотуберкулезный диспансер. Всем находящимся в группах детям проведена ежегодная проба Манту. По результатам данной пробы на диспансерном учете по туберкулезу по состоянию на 1 апреля 2017 состоит 2 детей с диагнозом «Туб инфицирование» и «Виразж». Дети состоят на учете в противотуберкулезном диспансере. В Ф 112-У имеются отметки о консультациях фтизиатра, назначения обследования и профилактического лечения, возможности нахождения в организованном коллективе. Учет приема назначенных препаратов ведется в процедурном листе.

Представлена Ф-60У. С 2017 года в учреждении регистрировался только педикулез, всего зарегистрировано 5 человек, все вновь прибывшие в учреждение. Для проведения обработки предусмотрена противопедикулезная укладка. С целью профилактики педикулеза среди детей, находящихся в группах проводится позитивный осмотр через 5 дней. Количество осмотренных детей и результаты осмотра фиксируются в специальном журнале. За 2017 г случаев активного выявления педикулеза не зафиксировано.

В 2017 году специалистами ОГБУЗ ТРБ проведен профилактический медицинский осмотр 32 детей. К 1 группе здоровья отнесено - 5 чел, ко 2-ой - 10 чел., к 3-й - 14, к 4-ой - 3 ребенка. С целью повышения грамотности медицинского персонала проводится текущий инструктаж по санитарному, медицинскому законодательству. Темы инструктажа, лица прошедшие инструктаж записываются в специально выделенном журнале.

07.02.2017 года с 11-30 ч. до 16-00 ч. в ходе проведения плановой выездной проверки Областного государственного казенного учреждения социального обслуживания «Центр социальной помощи семье и детям Тайшетского района», расположенного по адресу: Иркутская область, г. Тайшет, ул. Первомайская, 59, аккредитованным испытательным лабораторным центром ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в Тайшетском и Чунском районах проведены исследования:

- проведено измерение параметров микроклимата в 10 помещениях, – все замеры соответствуют требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10, СанПиН 2.4.3259-15. Протокол результатов измерений параметров микроклимата от 20.02.2017 года №131.

- в 10 помещениях проведено измерение уровней искусственной освещенности – во всех помещениях уровни искусственной освещенности нормируемые. Протокол результатов измерений уровней искусственной освещенности от 20.02.2017 года №132.

- взята 1 проба воды питьевой на микробиологические исследования на пищеблоке – проба соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения». Протокол лабораторных испытаний от 10.02.2017 года №202.

- взята 1 проба холодной воды централизованного водоснабжения на санитарно-химические исследования – проба соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения». Протокол лабораторных испытаний от 13.02.2017 года №205.

- взята 1 проба холодной воды централизованного водоснабжения на микробиологические исследования на пищеблоке, столовой – пробы соответствуют требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения». Протоколы лабораторных испытаний от 10.02.2017 года №201.

- взято 10 смывов на пищеблоке на наличие БГКП с разделочных досок, с разделочного стола, ножи, с обеденных столов, со спецодежды, с разделочных досок, со столовой и кухонной посуды, кружки, с кухонного инвентаря и др. – 1 смыв с объектов окружающей среды не соответствует требованиям МУ 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях

общественного питания и торговли пищевыми продуктами», что является нарушением п. 13.6, п. 13.7 СанПиН 2.4.3259-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей» (протокол лабораторных испытаний от 10.02.2017 года №93).

- взято 15 смывов на пищеблоке на наличие яиц гельминтов с разделочных досок, с разделочного стола, инвентаря, овощей – смывы с объектов окружающей среды соответствуют требованиям СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ». Протокол лабораторных испытаний от 08.02.2017 года №95.

- взято 5 смывов на пищеблоке на наличие иерсиний с тары, овощей – смывы с объектов окружающей среды соответствуют требованиям СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза». Протокол лабораторных испытаний от 17.02.2017 года №94.

- взята 1 проба («масло «Крестьянское» МДЖ 72,5» дата выработки 02.02.2017 г. пищеблок) на микробиологическое исследование – проба отвечает требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». Протокол лабораторных испытаний от 13.02.2017 года №207.

- взята 1 проба («молоко цельное сгущенное с сахаром 8,5%») дата выработки 17.05.2016 г. пищеблок) на санитарно-химическое исследование – проба отвечает требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». Протокол лабораторных испытаний от 16.02.2017 года №228.

- взята 1 проба («консервы кукуруза сладкая «Зеленая планета») дата выработки 31.08.2014 г. пищеблок) на санитарно-химическое исследование – проба отвечает требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Протокол лабораторных испытаний от 16.02.2017 года №227.

- взята 1 проба («консервы горошек зеленый салатный» дата выработки 17.09.2016 г. пищеблок) на санитарно-химическое исследование – проба отвечает требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Протокол лабораторных испытаний от 16.02.2017 года №227.

- взята 1 проба приема пищи («обед» дата выработки 07.02.2017 г. пищеблок) на калорийность – проба отвечает требованиям МУ 4237 от 29.12.1986 г «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах». Протокол лабораторных испытаний от 13.02.2017 года №230.

- взята 1 проба готового блюда («щи» дата выработки 07.02.2017 г. пищеблок) на микробиологическое исследование – проба отвечает требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Протокол лабораторных испытаний от 18.04.2017 года №966.

- взята 1 проба готового блюда («каша ячневая» дата выработки 07.02.2017 г. пищеблок) на микробиологическое исследование – проба отвечает требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Протокол лабораторных испытаний от 13.02.2017 года №208.

- взята 1 проба готового блюда («суп фасолевый с мясом» дата выработки 07.02.2017 г. пищеблок) на микробиологическое исследование – проба отвечает требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Протокол лабораторных испытаний от 13.02.2017 года №209.

- взята 1 проба готового блюда («тефтели» дата выработки 07.02.2017 г. пищеблок) на микробиологическое исследование – проба отвечает требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Протокол лабораторных испытаний от 13.02.2017 года №210.

- взята 1 проба готового блюда («сосиски молочные отварные» дата выработки 07.02.2017 г. пищеблок) на микробиологическое исследование – проба отвечает требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Протокол лабораторных испытаний от 13.02.2017 года №211.

- взята 1 проба готового блюда («салат из свежей капусты с консервированным зеленым горошком» дата выработки 07.02.2017 г. пищеблок) на микробиологическое исследование – проба отвечает требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Протокол лабораторных испытаний от 13.02.2017 года №212.

- взята 1 проба готового блюда («колбаса «Бутербродная» отварная» дата выработки 07.02.2017 г. пищеблок) на микробиологическое исследование – проба отвечает требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Протокол лабораторных испытаний от 13.02.2017 года №213.

- взята 1 проба готового блюда («каша гречневая» дата выработки 07.02.2017 г. пищеблок) на микробиологическое исследование – проба отвечает требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Протокол лабораторных испытаний от 13.02.2017 года №214.

- взята 1 проба пищевого продукта («капуста белокочанная поздняя», урожай 2016 г. объем партии 324 кг) на санитарно-химические показатели – проба отвечает требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Протокол лабораторных испытаний от 16.02.2017 года №218.

- взята 1 проба пищевого продукта («свекла столовая свежая», урожай 2016 г. объем партии 128 кг) на санитарно-химические показатели – проба отвечает требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Протокол лабораторных испытаний от 16.02.2017 года №217.

- взята 1 проба пищевого продукта («картофель свежий», урожай 2016 г. объем партии 100 кг) на санитарно-химические показатели – проба отвечает требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Протокол лабораторных испытаний от 16.02.2017 года №215.

- взята 1 проба пищевого продукта («морковь поздняя», урожай 2016 г. объем партии 177 кг) на санитарно-химические показатели – проба отвечает требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Протокол лабораторных испытаний от 16.02.2017 года №223.

- взята 1 проба пищевого продукта («лук репчатый», урожай 2016 г. объем партии 170 кг) на санитарно-химические показатели – проба отвечает требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Протокол лабораторных испытаний от 16.02.2017 года №222.

- взята 1 проба дезинфицирующего средства «Жавель Син Экстра» (таблетки) – проба дезинфицирующего средства соответствует требованиям инструкции №3/12 от 02.07.2012 г. Протокол от 14.02.2017 года №234.

- взята 1 проба дезинфицирующего средства «Жавель Син Экстра» (0,015% раствор) – проба дезинфицирующего средства соответствует требованиям инструкции №3/12 от 02.07.2012 г. Протокол от 14.02.2017 года №233.

- взято 4 пробы воздуха закрытых помещений по адресу Иркутская область, г. Тайшет, ул. Первомайская, 59 ОГКУСО «Центр помощи семье и детям Тайшетского района») – проба воздуха закрытых помещений соответствует требованиям ГН 2.1.6.1338-03 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест. Протокол от 21.02.2017 года №140.

- проведена экспертиза соответствия перспективного меню санитарно-эпидемиологическим требованиям в ОГКУСО «Центр помощи семье и детям Тайшетского района» по адресу Иркутская область, г. Тайшет, ул. Первомайская, 59 – примерное пятнадцатидневное меню для детей с 12 лет и старше на весенне-летний период не соответствует государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, что является нарушением п. 6.8, п. 6.10, п.6.14, п.6.15 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального среднего профессионального образования».

03.03.2017 г. с 11 час 00 мин до 12 час. 00 мин.

При рассмотрении предоставленных документов установлено, что: вывоз твердых бытовых отходов осуществляется на основании договора № 016/17 от 09.01.2017 г. с ООО «Аякс» директор Солдатенко М.Н; договор на утилизацию ртутьсодержащих отходов №475 от 01.04.2017 г с ИП Митюгин; контракт на вывоз ЖБО с ООО «Тайшетское РСУ» №Ф.2016.274765 от 27.09.2016 г.; договор на дезинфекционные услуги постельных принадлежностей с ОГБУЗ «Тайшетская РБ» №23 от 11.01.2017 г.; на поставку пищевых продуктов осуществляется согласно контрактам с ООО Тайшетторг № 2 от 18.01.2017 г., МУП «Бузыкановское» № 2 от 18.01.2017 г., СПССПК «Шелеховское молоко» № № 5 от 18.01.2017 г., ООО «Риал». №29 от 05.04.2017 г.(поставка бутилированной воды); договора о сотрудничестве по оказанию услуг медицинского обслуживания обучающихся с ОГБУЗ «Тайшетская РБ» №37 от 11.01.2017 г. Утилизация медицинских отходов осуществляется в соответствии с инструкцией о порядке регистрации инфекционных и паразитарных заболеваний и положению по сбору, хранению и утилизации отходов учреждения.

По списку в учреждении работает 110 сотрудников. В соответствии с актом проверки бланков личных медицинских книжек филиала ФБУЗ «ЦГиЭ в Иркутской области» в Тайшетском и Чунском районах представлено 97 личных медицинских книжек (13 человек в декретном отпуске), при рассмотрении установлено, что:

- Прудникова Н.В не имеет допуска к работе, истекший срок прохождения ФЛГ, нет сведений о прохождении гигиенической подготовки и аттестации;

- Наконечная О.В. отсутствуют сведения о прохождении медицинского осмотра специалистами;

- Прохорова А.Ф. нет сведений о прохождении гигиенической подготовки и аттестации,

что является нарушением п. 15.1, 15.2 СанПиН 2.4.3259-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»; приказа Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011г. №302н «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», ст. 29 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", а так же Приказа Минздрава РФ от 29 июня 2000 г. №229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций», Приказа ФС Роспотребнадзора от 20.05.2005 г. № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте».

Согласно приказа №313 от 27.02.2017 г. исполнение обязанностей директора ОГКУСО «Центр помощи семье и детям Тайшетского района» возложено на Фуфыгина Вадима Борисовича.

В соответствии с должностной инструкцией директор ОГКУСО «Центр помощи семье и детям Тайшетского района» руководит деятельностью учреждения; организовывать и координировать деятельность Учреждения по предоставлению социальных услуг гражданам, за организацией их медицинского обслуживания, режима и качества питания, за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима.

Таким образом, ответственность за выявленные нарушения возложена на и.о. директора ОГКУСО «Центр помощи семье и детям Тайшетского района» Фуфыгина Вадима Борисовича.

Выявлены нарушения обязательных требований: п.1. ст. 28 Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 3.19, п. 11.7, п. 6.3, п. 8.2, п. 8.3, п. 13.1, п. 13.13, п. 13.6, п. 4.15, п. 13.7 СанПиН 2.4.3259-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»; п. 6.8, п. 6.10, п.6.14, п.6.15 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального среднего профессионального образования»; приказа Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011г. №302н; Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", а так же Приказа Минздрава РФ от 29 июня 2000 г. №229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций», Приказа ФС Роспотребнадзора от 20.05.2005 г. № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте».

выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов): _____

выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний): _____

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)

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

_____ (подпись проверяющего)

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

Приложение к акту документов:

Предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно – эпидемиологический надзор от 03.03.2017 года № 000110: Копия Устава ОГКУСО «Центр помощи семье и детям Тайшетского района»; Копия должностной инструкции директора ОГКУСО «Центр помощи семье и детям Тайшетского района»; приказ №313 от 27.02.2017 г. ; копия договора № 016/17 от 09.01.2017 г. с ООО «Аякс» директор Солдатенко М.И; копия договора на утилизацию ртутьсодержащих отходов №475 от 01.04.2017 г с ИП Митюгин; копия контракта на вывоз ЖБО с ООО «Тайшетское РСУ» №Ф.2016.274765 от 27.09.2016 г.; копия договора на дезинфекционные услуги постельных принадлежностей с ОГБУЗ «Тайшетская РБ» №23 от 11.01.2017 г.; копия договора о сотрудничестве по оказанию услуг медицинского обслуживания обучающихся с ОГБУЗ «Тайшетская РБ» №37 от 11.01.2017 г, протоколы лабораторных исследований, и др.

Подписи лиц, проводивших проверку:

Главный специалист-эксперт ТО
(должностное лицо, проводившее проверку)



Багрий А.А.

(фамилия, имя, отчество)

С актом проверки ознакомлен, копию акта со всеми приложениями получил:

И.о. директора ОГКУСО «Центр помощи семье и детям Тайшетского района» Фуфыгин Вадим Борисович.

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

« 03 » марта 2017 г.



(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку)

Один экземпляр акта проверки на _____ страницах с копиями приложений направлен за исх. № _____ от _____ 20__ г. посредством почтовой связи с уведомлением о вручении _____

(наименование юридического лица или индивидуального предпринимателя)

по адресу _____

Копия акта проверки направлена в прокуратуру _____

(согласно ч. 6 ст. 16 Федерального закона № 294-ФЗ направляется в случаях, если проверка подлежала согласованию с прокурором)

Исх. № _____ от _____ 20__ г.

Материалы (акт проверки от 03.03.2017 год в № 000110 с приложениями) приняты.

Начальник территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по Иркутской
области в Тайшетском и Чунском районах
(должностное лицо, уполномоченное руководителем
Управления)

_____ (дата)

_____ (подпись)

Л.Н.Спаска
(фамилия, имя, отчество)