

Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о выездной проверке в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий
от 21.09.2022
№ 38230041000103536218

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

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



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 Иркутской области
(Управление Роспотребнадзора по Иркутской области)

ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ УПРАВЛЕНИЯ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ В АНГАРСКОМ ГОРОДСКОМ МУНИЦИПАЛЬНОМ ОБРАЗОВАНИИ, В ШЕЛЕХОВСКОМ И СЛЮДЯНСКОМ РАЙОНАХ

(Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в Ангарском городском муниципальном образовании, Шелеховском и Слюдянском районах)
Квартал 95, д. 17, г. Ангарск, 665808

« 28 » ноября 2023 г., 17 час. 00 мин. № 124
(дата и время составления акта)

(место составления акта)

Акт выездной проверки

(плановой/внеплановой)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением ...
№124 от 30.10.2023г. КНМ № 38230041000103536218

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

2. Выездная проверка проведена в рамках ...

Федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора)

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

3. Выездная проверка проведена:

Большешапова Дарья Сергеевна – ведущий специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в Ангарском городском муниципальном образовании, Шелеховском и Слюдянском районах; Апханова Елена Прокопьевна – главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Иркутской

области в Ангарском городском муниципальном образовании, Шелеховском и Слюдянском районах; главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в Ангарском городском муниципальном образовании, Шелеховском и Слюдянском районах – Филиппова Татьяна Ивановна;

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности инспектора (инспекторов, в том числе руководителя группы инспекторов), уполномоченного (уполномоченных) на проведение выездной проверки. При замене инспектора (инспекторов) после принятия решения о проведении выездной проверки, такой инспектор (инспекторы) указывается (указываются), если его (их) замена была проведена после начала выездной проверки)

4. К проведению выездной проверки были привлечены:

специалисты:

1) ...

...

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

эксперты (экспертные организации):

1) Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области». Аттестат аккредитации испытательной лаборатории (центра) № RA.RU.21OM42., выдан Федеральной службой по аккредитации 14.01.2022 (дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 14.01.2022); Аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710079 выдан Федеральной службой по аккредитации от 30.07.2015 (дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 03.07.2015).

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

5. Выездная проверка проведена в отношении:

1) деятельности, действий (бездействий) областного государственного автономного учреждения социального обслуживания «Ангарский психоневрологический интернат», в рамках которых должны соблюдаться обязательные требования, в том числе предъявляемые к гражданам и организациям, осуществляющим деятельность, действия (бездействие);

2) здания, помещения, сооружения, линейные объекты, территории, включая водные, земельные и лесные участки, оборудование, устройства, предметы, материалы, транспортные средства, компоненты природной среды, природные и природно-антропогенные объекты, другие объекты, которыми областное государственное автономное учреждение социального обслуживания «Ангарский психоневрологический интернат» владеет и (или) пользуется, и к которым предъявляются обязательные требования (далее – производственные объекты).

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

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению):

665841, Иркутская область, город Ангарск, микрорайон 17А, дом 9.

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

7. Контролируемое лицо:

Областное государственное автономное учреждение социального обслуживания «Ангарский психоневрологический интернат», ИНН 3801035995, ОГРН 1023800523493, юридический адрес: 665841, Иркутская область, город Ангарск, микрорайон 17А, дом 9.

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

8. Выездная проверка проведена в следующие сроки:

с « 06 » ноября 2023 г., 09 час. 00 мин.

по « 17 » ноября 2023 г., 17 час. 00 мин.

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

проведение выездной проверки приостанавливалось в связи с необходимостью для осуществления испытания- 5 проб на иерсиниоз.

с « 15 » ноября 2023 г., 09 час. 00 мин.

по « 21 » ноября 2023 г., 17 час. 00 мин.

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

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил:

01 ч. 50 мин. (часы, минуты)

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

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

1) осмотр; 2) отбор проб (образцов); 3) испытание; 4) экспертиза; 5) инструментальное обследование.

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

в следующие сроки:

1) осмотр:

« 09 » ноября 2023 г., 15 час. 40 мин.

по « 09 » ноября 2023 г., 17 час. 30 мин.

по месту: 665841, Иркутская область, город Ангарск, микрорайон 17А, дом 9.

2) отбор проб (образцов):

« 07 » ноября 2023 г., 10 час. 45 мин.

по « 07 » ноября 2023 г., 13 час. 10 мин.

по месту: 665841, Иркутская область, город Ангарск, микрорайон 17А, дом 9.

3) испытание:

« 07 » ноября 2023 г., 12 час. 20 мин.

по « 20 » ноября 2023 г., 10 час. 40 мин.

по месту: 665808, Иркутская область, г. Ангарск, 95 квартал, д. 16а

4) экспертиза:

« 07 » ноября 2023 г., 14 час. 40 мин.

по « 07 » ноября 2023 г., 15 час. 55 мин.

по месту: 665841, Иркутская область, город Ангарск, микрорайон 17А, дом 9.

5) инструментальное обследование:

« 07 » ноября 2023 г., 09 час. 30 мин.

по « 15 » ноября 2023 г., 11 час. 00 мин.

по месту: 665841, Иркутская область, город Ангарск, микрорайон 17А, дом 9.

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

по результатам которого составлен: 1) протокол осмотра от 09.11.2023 г.; 2) протокол отбора проб (образцов) от 07.11.2023г.; 3) акт обследования на наличие синантропных насекомых и грызунов от 15.11.2023г.

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

3) протоколы испытания № 38-00-01/12471-23 от 14.11.2023 г., № 38-00-01/12467-23 от 14.11.2023 г., № 38-00-01/12463-23 от 14.11.2023 г., № 38-00-01/12465-23 от 14.11.2023 г., № 38-00-01/12440-23 от 14.11.2023 г., № 38-00-01/12439-23 от 14.11.2023 г., № 38-00-01/12474-23 от 14.11.2023 г., № 38-00-01/12475-23 от 14.11.2023 г., № П.2.2477 от 14.11.2023 г., № П.2.2471 от 13.11.2023 г., № П.2.2469 от 13.11.2023 г., № П.2.2470 от 20.11.2023 г., № П.2.2480 от 09.11.2023 г., № П.2.2485 от 09.11.2023 г., экспертное заключение о соответствии (не соответствии) санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям организации питания №1ОИ/178 от 15.11.2023г.

(указываются аналогичные сведения по второму и иным контрольным (надзорным) действиям)

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

1. Устав (заверенная копия);
2. Приказ о назначении на должность руководителя и его заместителей (заверенная копия);
3. Приказ о назначении лиц, ответственных за организацию и проведение производственного контроля;
4. Личные медицинские книжки работающих (при проверке);
5. Должностная инструкция руководителя и его заместителей (заверенная копия);
6. Договор на проведение противозидемических мероприятий (дератизация, дезинсекция), акты выполненных работ (копия);
7. Акты выполненных работ по проведению дезинсекционных и дератизационных работ за 2023г.;
8. Договор на вывоз твердых коммунальных отходов, медицинских отходов;
9. Договор на утилизацию ртутьсодержащих ламп;
10. Схема размещения отходов;
11. Количество работающих в подразделениях (цехах);
12. Списочная численность работающих всего, в т.ч. женщин;
13. Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противозидемических (профилактических) мероприятий;
14. Результаты лабораторных исследований по программе производственного контроля за 2021, 2022, 2023 год;
15. Пояснительная записка с указанием года введения в эксплуатацию, проектной вместимостью учреждения, количеством палат и вспомогательных помещений с указанием площадей, техническое описание здания (в том числе указать: этажность, материал, дата проведение капитального ремонта, водоснабжение (горячее и холодное), канализование, количество входов/выходов);
16. Технологическая документация (при проверке);
17. Информация о разработке, внедрении, поддержании процедур, основанных на принципах ХАССП;
18. Документы, подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья;
19. Приказы о назначении ответственных лиц за прохождение предварительных и периодических медицинских осмотров, приказ о назначении ответственных лиц по обращению с медицинскими отходами;
20. Список сотрудников организации с указанием даты рождения и должности, заверенный руководителем;

21. Документы, подтверждающие проведение технического обслуживания медицинского оборудования, ремонтных работ холодильного и технологического оборудования, в том числе вентиляционного (оригиналы);

22. Сведения о иммунизации сотрудников с указанием даты прививки, дозы, серии против дифтерии, столбняка, кори, гепатита В, гриппа, ковида, в соответствии с требованиями Приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 06.12.2021 № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»;

23. Сведения об обследовании персонала на вирусный гепатит В, С;

24. Журнал учета и регистрации инфекционных заболеваний (форма №60- оригинал);

25. Журнал учета травм и аварийных ситуаций (оригинал);

26. журналы контроля работы стерилизаторов (оригиналы);

27. Приказ о создании комиссии по профилактике ИСМП;

28. Договор стирки белья (копия);

1) Схемы с указанием назначения помещений и площадей.

(указываются рассмотренные при проведении выездной проверки документы и сведения, в том числе: 1) находившиеся в распоряжении контрольного (надзорного) органа; 2) представленные контролируемым лицом; 3) полученные посредством межведомственного взаимодействия; 4) иные (указать источник).

11. По результатам выездной проверки установлено:

09.11.2023г. с 15⁴⁰ ч. при проведении плановой выездной проверки в отношении Областного государственного автономного учреждения социального обслуживания «Ангарский психоневрологический интернат» (далее по тексту - ОГАУСО «АПНИ») по адресу: 665841, Иркутская область, город Ангарск, микрорайон 17А, дом 9, установлено:

Территория учреждения ограждена, озеленена, освещена, оборудована проездами и тротуарами. Проезды и пешеходные дорожки имеют твердые покрытия.

На территории расположены: автомобильная парковка, в том числе для инвалидов, зона отдыха, зона для прогулок, зона для курения, 4 беседки, спортивная площадка со снарядами, футбольное поле. Интернат состоит из основного здания и отдельного блока для постоянного проживания.

На территории интерната имеются вспомогательные объекты: хозяйственный блок - 474 м²; теплица - 366,5 м²; нежилое здание - 163,5 м²; гараж - 132,8 м²; 3 площадки для сбора и накопления ТКО. Площадки с твердым покрытием, ограждены стрех сторон.

Рядом с площадкой для сбора твердых коммунальных отходов, осуществляется хранение отходов (обрезки древесины, мебель, холодильное оборудование) на открытом грунте, без тары (навалом), поверхность отходов не защищена от воздействия атмосферных осадков и ветров (укрытие брезентом, оборудование навесом), что нарушает требования п. 2.8 СП 2.1.3678-20, п.220, п.223 СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (далее по тексту - СанПиН 2.1.3684-21. (устранено в ходе проведения проверки) (устранено в ходе проведения проверки).

На территории ОГАУСО «АПНИ» допущено хранение отходов (линолеум, шифер, строительные материалы, металлолом, мебель, радиаторы) на открытом грунте, без тары (навалом), поверхность отходов не защищена от воздействия атмосферных осадков и ветров (укрытие брезентом, оборудование навесом), что нарушает требования п. 2.8 СП 2.1.3678-20, п.220, п.223 СанПиН 2.1.3684-21 (устранено в ходе проведения проверки).

Учреждение расположено в пятиэтажном отдельно стоящем здании на самостоятельном земельном участке, общей площадью 27692 м². На момент проверки проживает 397 человека. Основной корпус состоит из 3-х блоков: административного и 2-х пяти этажных жилых корпусов, соединённых между собой тёплыми переходами. Пятиэтажные корпуса оснащены жилыми комнатами с санитарными узлами и ванными комнатами. Здание введено в эксплуатацию в 1987 году.

Оборудовано централизованными системами хозяйственно-питьевого и горячего водоснабжения, канализации, отопления, электроснабжения, искусственная освещенность представлена за счет светодиодных светильников. Здание оборудовано системой приточно-вытяжной вентиляции с механическим побуждением.

В здании два основных входа/выхода и 8 запасных. Количество жилых комнат блок «А» (1, 2, 3, 4, 5 этажи) - 75, блок «Б» (1, 2, 3, 4, 5 этажи) - 98, в комнатах проживают от 1 до 3 человек, жилая площадь на одного человека в среднем 7,7 м². Медицинские кабинеты (медицинская часть) расположены на 1 этаже блока «А»: процедурная, перевязочная, стерилизационная, кабинет массажа, кабинет приёма врачей-консультантов, комната временного хранения лекарственных средств. Залы для занятий лечебной физкультурой расположены на 2 этаже блока «А» и на 4 этаже блока «Б». А так же гостевая комната, 9 холлов для отдыха, 2 комнаты для игр и занятий, библиотека, актовый зал на 140 посадочных мест, комната психологической разгрузки; комната для проведения религиозных обрядов; комната для приема гостей и родственников. В блоке «В» располагаются административные помещения. В текущем году проведены работы выборочный капитальный ремонт туалетов 2, 3 этаж блока «А», ремонт санузлов блок «Б», капитальный ремонт бани и выборочный ремонт потолка блока «В». Проведен текущий ремонт жилых комнат блок «А» 2, 3 этаж, блок «Б» 5 этаж.

Блок для проживания больных общежитейского типа введен в эксплуатацию после реконструкции в 2018 году. Одноэтажное кирпично-газозолобетонное нежилое здание общей площадью 771,9 м², имеет два входа/выхода. Так же оснащен централизованными системами хозяйственно-питьевого водоснабжения, канализации, отопления, электроснабжения, имеет автономный источник горячего водоснабжения и теплоснабжения. Количество жилых комнат - 16 комнат, один медицинский пост, комната для приема посетителей, заведующего отделением, санитарные комнаты, буфетно-раздаточное помещение. Последний капитальный ремонт проведен в 2018 году, частичный текущий ремонт в 2023г.

Каждый блок оснащён грузовым и пассажирским лифтами. Для медицинского наблюдения за получателями социальных услуг оборудованы 6 медицинских постов из них 3 круглосуточных. Имеется один процедурный кабинет и кабинет перевязочный. Одно отделение социально-медицинского обслуживания (СМО) на 105 коек, и 6 отделений «Милосердие» по 50 коек каждое (всего - 300).

В отделении социально-медицинского обслуживания (СМО) проживают наиболее сохранные получатели социальных услуг, интеллектуальный дефект которых не препятствует обучению и систематическому занятию трудом, способных к полному бытовому самообслуживанию, владеющих санитарно-гигиеническими навыками. В отделении свободный режим содержания. Свободный режим предусматривает: нахождение и перемещение по территории учреждения, коллективный выход за пределы учреждения в сопровождении персонала, разовый или постоянный пропуск для выхода из учреждения.

В отделениях «Милосердие» проживают люди старших возрастных групп и инвалиды с тяжелыми соматическими и неврологическими расстройствами, с глубокой степенью слабоумия, дезориентированные в месте, времени, окружающей обстановке, не способные к самообслуживанию, обучению простейшим трудовым навыкам, нуждающиеся в полном медицинском и бытовом уходе. Во всех отделениях режим содержания свободный. Санитары сопровождения ежедневно (по графику), применением технических средств реабилитации (кресло-коляска, ходунки), проводят прогулки с теми, кто не может самостоятельно передвигаться. Для комфортного проживания лежачих, а также передвигающихся в пределах постели получателей социальных услуг (ПСУ) отделения «Милосердие» оборудованы: функциональными кроватями с механическим и электрическим приводом, противопролежневыми матрасами, электрическими подъёмниками, прикроватными тумбочками с поворотными столиками, тележками внутрикорпусными для проведения санитарно-гигиенических мероприятий (помывки), настенными телевизорами.

В помещении для хранения чистого белья покрытие стен имеет дефекты и повреждения, следы протеканий, что не соответствует п. 2.7 СП 2.1.3678-20 (далее – «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»).

В жилых помещениях №445, №451, №450 покрытие стен имеет дефекты и повреждений, следы протеканий, что не соответствует п. 2.7 СП 2.1.3678-20.

В жилых помещениях №535 (ванная комната), №541 (ванная комната) покрытия стен имеет следы протеканий, что не соответствует п. 2.7 СП 2.1.3678-20.

Лабораторные исследования, экспертиза:

В ходе плановой-выездной проверки ОГАУСО «АПНИ», 07.11.2023г. с 9 часов 30 минут до 11 часов 50 минут, врачом по общей гигиене ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в Ангарском городском округе Шабановым Е.С. проведены замеры параметров микроклимата, в количестве 10 замеров, в результате которых установлено параметры микроклимата соответствуют требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Протокол испытаний от 09.11.2023 г. №П.2.2484 параметров микроклимата прилагается к акту плановой проверки.

07.11.2023г. с 9 часов 30 минут до 11 часов 50 минут, врачом по общей гигиене ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в Ангарском городском округе Шабановым Е.С. проведены замеры световой среды в количестве 20 замеров, результате которых установлено уровни освещенности соответствуют требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Протокол испытаний от 09.11.2023 г. №П.2.2485 измерения световой среды прилагается к акту плановой проверки.

07.11.2023г. с 10 часов 45 минут до 11 часов 10 минут, помощником врача эпидемиолога Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в Ангарском городском округе Ефимовой О.В. произведён отбор 2 проб воздуха закрытых помещений в процедурном кабинете, перевязочном кабинете с целью проведения исследований на микробную обсемененность (общую микробную обсемененность (ОМЧ), золотистый стафилококк.

В результате микробиологических исследований, проведенных в микробиологической лаборатории аккредитованного испытательного лабораторного центра Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в Ангарском городском округе (Аттестат аккредитации испытательной лаборатории (центра) № RA.RU.21OM42., выдан Федеральной службой по аккредитации 14.01.2022 (дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 14.01.2022); Аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710079 выдан Федеральной службой по аккредитации от 30.07.2015 (дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 03.07.2015), установлено, золотистый стафилококк не обнаружен, по показателю общее количество микроорганизмов (ОМЧ) воздух соответствует п. 4.5.5, п. 4.5.6, приложение 3 СП 2.1.3678-20 .

Протокол испытаний воздуха закрытых помещений (микробная обсемененность)

№П.2.2477 от 14.11.2023 г. прилагается к акту плановой проверки.

07.11.2023г. с 12 часов 40 минут до 12 часов 10 минут, помощником врача эпидемиолога Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в Ангарском городском округе Ефимовой О.В. произведён отбор смывов с объектов внешней среды в количестве 25.

В результате микробиологических исследований, проведенных в микробиологической лаборатории аккредитованного испытательного лабораторного центра Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» Ангарском городском округе (Аттестат аккредитации испытательной лаборатории (центра) № RA.RU.21OM42., выдан Федеральной службой по аккредитации 14.01.2022 (дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 14.01.2022); Аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710079 выдан Федеральной службой по аккредитации от 30.07.2015 (дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 03.07.2015), установлено, что в объеме проведенных испытаний пробы соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям – бактерии группы кишечной палочки (БГКП), яйца гельминтов, цисты кишечных простейших и иерсиния не обнаружены.

Протоколы лабораторных испытаний смывов с объектов внешней среды №П.2.2470 от 20.11.2023г., №П.2.2471 от 13.11.2023г., №П.2.2469 от 13.11.2023г., прилагается к акту плановой проверки.

Организация питания:

Водоснабжение холодной питьевой и горячей водой централизованное от городской водопроводной сети с разводкой по зданию, в том числе на пищеблоке. Все имеющиеся производственные, моечные ванны и раковины на пищеблоке обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

Канализование централизованное, с разводкой внутренней канализационной системы по зданию со стоком в канализационную систему города.

Производственные моечные ванны пищеблока, буфетно-раздаточной комнаты, присоединены к канализационной сети без учёта исключения риска загрязнения пищевой продукции, что не соответствует п. 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Водоснабжение холодной питьевой водой и водоотведение осуществляется по единому договору № 0048 холодного водоснабжения и водоотведения от 10.11.2023г. с МУП АГО «Ангарский водоканал».

Отопление централизованное от городских сетей. Теплоноситель – горячая вода. Теплоснабжение тепловой энергией и водоснабжение горячей водой осуществляется по договору теплоснабжения (поставки) №686 потребителя тепловой энергии в горячей воде от 01.01.2023г с ООО «Байкальская энергетическая компания».

Электроснабжение – централизованное от городских электрических сетей по контракту энергоснабжения бюджетного потребителя № 492 от 01.01.2023г. с ООО «Иркутскэнергосбыт»;

Вентиляция на пищеблоке - естественная неорганизованная посредством окон и форточек.

Производственное помещение пищеблока оборудованы системой вытяжной вентиляции с механическим побуждением. Над технологическим оборудованием, являющимся источником повышенного выделения тепла, газов, влаги (электрические плиты, жарочные шкафы, пароконвектоматы, эл. сковороды, посудомоечная машина), оборудована локальная вытяжная система вентиляции, визуально и согласно акта обследований технического состояния вентиляционных каналов и вентиляции, от 28.07.2023 г., находится в рабочем состоянии.

Над технологическим оборудованием, являющимся источником повышенного выделения тепла, влаги (производственные моечные ванны для мытья кухонной посуды, производственные моечные ванны для мытья столовой посуды) не оборудована локальная вытяжная система вентиляции, что не соответствует п.2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Производственные помещения пищеблока имеют естественное освещение. Для искусственного освещения производственного помещения используются светодиодные лампы.

Пищеблок расположен на первом этаже пятиэтажного здания, 1987 года постройки, введенного в эксплуатацию в 2018 году, согласно данных технического паспорта инвентарный номер дела 1/11/18 от 26.11.2023. Пищеблок имеет два входа: один со стороны хозяйственной зоны, для приёма поступающей продукции, оборудованный козырьком и один из коридора учреждения. Пищеблок осуществляет приготовление блюд из сырья (овощи, яйцо, мясо, рыба, птица, фрукты, ягоды) гастрономии, бакалеи, молочной продукции. В питании используются готовые продукты промышленного изготовления (хлеб, соки, кисломолочные продукты, консервированный горошек, кукуруза, кабачковая икра и др).

В состав помещений пищеблока входят: тамбур, загрузочная, коридор, стационарная холодильная камера яйцо, склад для бакалеи, склад для соков и сыпучей продукции, стационарная холодильная камера для масложировой продукции и гастрономии, стационарная холодильная камера для овощей и фруктов, стационарная морозильная камера для мяса и рыбы, склад для сыпучей продукции, картофельный склад, раздевалка персонала пищеблока с душевой, с/у персонала – 2, помещение для приема пищи персонала пищеблока, склад суточного запаса продуктов – 2, овощной цех, мясорыбный цех, варочный цех, хлебная, кондитерский цех, моечная столовой и кухонной посуды.

кондитерский цех, моечная столовой и кухонной посуды.

Наименование помещения	Оборудование
Тамбур	- без оборудования
Загрузочная	- подтоварники
Коридор	-весы площадочные -шкаф для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств -холодильник ОС
Стационарная холодильная камера для хранения яйца	-подтоварники – 3 ед.
Склад для хранения бакалеи	-стеллажи для кондитерских изделий – 2 ед. -подтоварники для хранения бакалеи – 3 ед. -ларь морозильный для масложировой продукции -гигрометр
Склад для хранения соков и сыпучей продукции	-стеллаж для тары консервированной продукции, соков -подтоварники для сыпучей продукции, соков – 5 ед. -гигрометр
Стационарная холодильная камера для масложировой продукции и гастрономии	-стол подставной -подтоварники – 5 ед. -стеллаж
Стационарная холодильная камера для овощей и фруктов	- подтоварники для овощей – 5 ед. -стеллаж для фруктов
Стационарная морозильная камера для мяса и рыбы	-подтоварники – 5 ед.
Склад для сыпучей продукции	-стеллажи для тары сыпучей продукции – 2 ед. -стеллаж для кондитерских изделий -подтоварники для сыпучей продукции – 5 ед. -гигрометр
Картофельный склад	-стеллаж для сухофруктов -подтоварники для картофеля – 3 ед.
Раздевалка персонала пищеблока с душевой	-шкаф для санитарной одежды -шкафы для личной одежды -лавочки -гибкий шланг с душевой насадкой -крючки для одежды
с/у персонала – 2 умывальная	-раковина -ведро для ТБО -мыло -бумажные полотенца -уборочный инвентарь -унитаз -ведро для ТБО -держатель для туалетной бумаги
Туалет	
Помещение для приема пищи персонала пищеблока	-стол -стулья
Склад суточного запаса продуктов №1	-холодильник молочная продукция – 2 ед.
Склад суточного запаса продуктов №2	-стеллажи для суточного запаса продуктов – 5 ед. -холодильник СП -гигрометр
Овощной цех	-раковина для рук -2-х секционная производственная ванна овощи/яйцо -стеллаж для посуды овощного цеха

кондитерский цех, моечная столовой и кухонной посуды.

Наименование помещения	Оборудование
Тамбур	- без оборудования
Загрузочная	- подтоварники
Коридор	-весы площадочные -шкаф для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств -холодильник ОС
Стационарная холодильная камера для хранения яйца	-подтоварники – 3 ед.
Склад для хранения бакалеи	-стеллажи для кондитерских изделий – 2 ед. -подтоварники для хранения бакалеи – 3 ед. -ларь морозильный для масложировой продукции -гигрометр
Склад для хранения соков и сыпучей продукции	-стеллаж для тары консервированной продукции, соков -подтоварники для сыпучей продукции, соков – 5 ед. -гигрометр
Стационарная холодильная камера для масложировой продукции и гастрономии	-стол подставной -подтоварники – 5 ед. -стеллаж
Стационарная холодильная камера для овощей и фруктов	- подтоварники для овощей – 5 ед. -стеллаж для фруктов
Стационарная морозильная камера для мяса и рыбы	-подтоварники – 5 ед.
Склад для сыпучей продукции	-стеллажи для тары сыпучей продукции – 2 ед. -стеллаж для кондитерских изделий -подтоварники для сыпучей продукции – 5 ед. -гигрометр
Картофельный склад	-стеллаж для сухофруктов -подтоварники для картофеля – 3 ед.
Раздевалка персонала пищеблока с душевой	-шкаф для санитарной одежды -шкафы для личной одежды -лавочки -гибкий шланг с душевой насадкой -крючки для одежды
с/у персонала – 2 умывальная	-раковина -ведро для ТБО -мыло -бумажные полотенца -уборочный инвентарь -унитаз -ведро для ТБО -держатель для туалетной бумаги
Туалет	
Помещение для приема пищи персонала пищеблока	-стол -стулья
Склад суточного запаса продуктов №1	-холодильник молочная продукция – 2 ед.
Склад суточного запаса продуктов №2	-стеллажи для суточного запаса продуктов – 5 ед. -холодильник СП -гигрометр
Овощной цех	-раковина для рук -2-х секционная производственная ванна овощи/яйцо -стеллаж для посуды овощного цеха

Для уборки производственных помещений выделен отдельный промаркированный инвентарь, который хранится в специально отведенном месте в шкафу, установленном в коридоре пищеблока. Уборочный инвентарь для туалетов хранится отдельно от инвентаря для уборки других помещений (в умывальных зонах санитарных узлов для персонала).

На пищеблоке обеспечивается последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

На пищеблоке не обеспечивается последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, на момент проведения экспертизы 07.11.2023г. с 14час.40мин. до 15час.55мин в складском помещении для сыпучей продукции (мука, крупа) осуществлялось хранение кондитерских изделий, что не соответствует п. 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Производственные столы, предназначенные для обработки сырой и готовой продукции, раздельные, промаркированные, выполнены из материалов допустимых к контакту с пищевой продукцией (цельнометаллические).

Для раздачи готовой продукции, приготовления холодных закусок, порционирования блюд используются одноразовые перчатки, обеспечен достаточный запас одноразовых перчаток. Для обработки продовольственного (пищевого) сырья и готовой продукции предусмотрено раздельное технологическое оборудование.

Для обработки продовольственного (пищевого) сырья и готовой продукции имеется раздельное технологическое и холодильное оборудование, разделочный инвентарь, производственные столы, используется в соответствии с назначением (маркировкой).

На момент проведения экспертизы 07.11.2023г. с 14час.40мин. до 15час.55мин осуществлялось совместное хранение разделочного инвентаря (доски) для сырой (овощи сырые) и готовой (овощи вареные, колбаса, мясо вареное, масло сливочное, курица вареная и др.) продукции, не в производственных цехах (зонах, участках), а в моечной для кухонной посуды, что не соответствует п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (устранено в ходе проведения проверки).

Остальной разделочный инвентарь (доски, ножи) для сырой и готовой продукции, хранится раздельно, непосредственно на рабочих местах, в производственных цехах: разделочные ножи на магнитных лентах, разделочные доски на столах в металлических кассетах.

Для обработки яиц предусмотрено дезинфицирующее средство с моющим эффектом «Ника 2», три промаркированные ёмкости для обработки яйца, инструкция по обработке яиц вывешена на рабочем месте. Для обработки яиц выделена отдельная санитарная одежда. Условия для промывания яиц под проточной водой предусмотрены в овощном цехе, в производственной ванне для обработки яйца.

С целью контроля за соблюдением технологического процесса осуществляется отбор суточных проб от каждой партии приготовленных блюд. На момент проведения экспертизы 07.11.2023г. с 14час.40мин. до 15час.55мин установлено: суточные пробы хранятся в не промаркированных емкостях, 48 часов в холодильнике для суточных проб, температура хранения составляла +7°C (плюс 7 градусов Цельсия), что не соответствует п.7.1.14, п.7.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (устранено в ходе проведения проверки).

На момент проведения экспертизы 07.11.2023г. с 14час.40мин. до 15час.55мин суточная проба за 06.11.2023г. отобрана не в полном объеме: отсутствовало «яблоко вареное» за 2 завтрак, «сосиска отварная», «сосиска в тесте» за полдник, что не соответствует п.7.1.14, п.7.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Над моечными ваннами для мытья кухонной посуды вывешены инструкции о правилах мытья кухонной посуды и кухонного инвентаря.

Для мытья кухонной посуды предусмотрена 2-х секционная ванна в моечной столовой и кухонной посуды, для просушивания и хранения - решетчатые стеллажи.

На пищеблоке для приготовления блюд используется кухонная посуда из нержавеющей стали, без деформаций, дефектов и механических повреждений.

3-х секционные моечные ванны для мытья столовой посуды на пищеблоке и в

раздаточных промаркированы и пролитрованы, обеспечены пробками из полимерных материалов. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные ёмкости. Используемая столовая посуда изготовлена из фаянса, а столовые приборы - из нержавеющей стали. Столовая и чайная посуда целостная, без отбитых краев, сколов и деформаций. Столовые приборы (вилки, ложки) хранятся в металлических кассетах, в вертикальном положении ручками вверх. Столовая посуда хранится на стеллажах. Над моечными раковинами вывешена инструкция о правилах мытья столовой и чайной посуды, столовых приборов ручным способом.

Вывешен график уборок, график генеральных уборок помещений пищеблока. Согласно графику, кратность проведения генеральной уборки не реже 1 раза в месяц.

Для хранения и обработки ветоши, используемой для мытья столов, предусмотрены ёмкости с крышками «для обработки ветоши» и «чистая ветошь».

Личная одежда и обувь персонала, рабочая одежда персонала хранятся в отдельных шкафах в раздевалке. Согласно пояснительной записке стирка спецодежды персонала пищеблока осуществляется в собственной прачечной учреждения.

Питьевой режим организован посредством воды бутилированной. Договор поставки бутилированной воды не предоставлен.

Внутренняя отделка помещений пищеблока и обеденного зала: на пищеблоке стены производственных помещений, складских помещений, стационарных холодильных камер, душевой, санитарных узлов и раздевалки - отделаны керамической плиткой. Стены стационарной морозильной камеры металлические. Потолки всех производственных и складских помещений, санитарных узлов и раздевалки - окрашены краской, позволяющей проводить влажную уборку и дезинфекцию. Потолки стационарных холодильных и морозильных камер металлические. Полы во всех производственных и складских помещениях, стационарных холодильных и морозильных камерах, в душевой, санитарных узлах и раздевалке – плитка керамогранитная.

Обеденный зал – пол выложен керамогранитной плиткой с мраморной крошкой, стены окрашены краской, позволяющей проводить влажную уборку, потолки подвесные типа Армстронг.

Во всех помещениях полы, стены, потолки не имеют дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибок, имеют отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Договоры (контракт) на организацию питания и на поставку пищевых продуктов: предоставлен реестр поставщиков пищевых продуктов, договоры на поставку пищевых продуктов не предоставлены.

Количество и объём холодильного оборудования соответствуют количеству и ассортименту скоропортящейся продукции, поставляемой в учреждение. Скоропортящаяся продукция хранится в холодильниках, морозильных камерах с соблюдением товарного соседства. Условия хранения и сроки годности продукции, установленные предприятием-изготовителем, в соответствии с нормативно-технической документацией контролируются при помощи маркировочных ярлыков.

Для хранения сыпучих, консервированных продуктов, бакалеи предусмотрены стеллажи, подтоварники в складских помещениях.

В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов ведется ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании, влажности в складских помещениях, в одном журнале. На момент проведения экспертизы 07.11.2023г. с 14час.40мин. до 15час.55мин регистрация проведена в полном объеме.

Картотека технологических карт блюд в соответствии утвержденного меню имеется на пищеблоке. На все блюда и кулинарные изделия меню имеются технологические карты. Для контроля, за качеством поступающей продукции, ведется «Журнал бракеража скоропортящейся продукции». На момент проведения экспертизы 07.11.2023г. с 14час.40мин. до 15час.55мин в данный журнал сведения об имеющейся скоропортящейся продукции были внесены в полном объёме.

Ведется в полном объеме на момент проведения экспертизы 07.11.2023г. с 14час.40мин.

до 15час.55мин «Журнал бракеража готовой пищевой продукции».

На момент проведения экспертизы 07.11.2023г. с 14час.40мин. до 15час.55мин: проведен назначенным лицом осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей, данные по результатам осмотра занесены в гигиенический журнал, который заполнен в полном объеме. При организации питания пациентов медицинской организации учитываются принципы лечебного питания – в меню указаны виды диет (столы).

Питание пациентов осуществляется в обеденном зале, количество посадочных мест 160. Обеденный зал оборудован 4-х местными столами и стульями. При входе в обеденный зал расположены 4 раковины для мытья рук с сенсорными смесителями, мыло, бумажные полотенца. Так же предусмотрены 6 буфетно-раздаточных постов.

Столовая мебель в обеденном зале имеет поверхности без дефектов и повреждений, позволяет проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Уборка обеденной зоны, согласно графика, проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы, согласно вывешенной инструкции, обрабатываются горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Для раздачи пищи, уборки помещений, мытья посуды имеются специальные халаты и фартуки.

Столовая посуда без дефектов и повреждений.

Инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средств с указанием наименования используемого в данный момент моющего средства имеются. Моющие, чистящие средства имеются в достаточном количестве.

На момент проведения экспертизы 07.11.2023г. с 14час.40мин. до 15час.55мин на пищеблоке маркировочные ярлыки, товаросопроводительные документы, сертификаты качества имелись в полном объеме.

Согласно пояснительной записке в организации осуществляется питание по утвержденному циклическому 7-ми дневному меню в 4-х вариантах по следующим утвержденным диетам: основной стол, высокобелковая диета, низкокалорийная диета, щадящая диета, гипоаллергенная диета, протертое питание, индивидуальное питание. Предоставлено Меню приготавливаемых блюд, ОВД, на 4 недели, составленное Слаута А.В. и утвержденное. Предоставлены ежедневные меню за период с 01.11.2023г.-07.11.2023г.

Согласно предоставленному Меню приготавливаемых блюд - 5-ти разовая: завтрак, 2-й завтрак (фрукт и/или аскорбиновая кислота), обед, полдник, ужин.

Изготовление продукции согласно, имеющихся на пищеблоке технологических карт щадящим способом (варка, тушение, запекание).

Согласно пояснительной записке директора ОГАУСО «АПНИ», питание в учреждении организовано согласно приказу №184 - мпр от 28.11.2014г. (Министерство социального развития, опеки и попечительства иркутской области, Приказ от 28 ноября 2014 года № 184-мпр, Об утверждении норм питания в организациях социального обслуживания, находящихся в ведении Иркутской области.)

	Белки (гр.)	Жиры (гр.)	Углеводы (гр.)	Калорийность (Ккал)
Нормативное значение	-	-	-	-
Содержание	-	-	-	-
Фактическое содержание, согласно результатам лабораторных исследований	-	-	-	-

	B ₁ (мг)	B ₂ (мг)	C (мг)	D (мкг)	A (рет.экв/су)	Ca (мг)	P (мг)	Mg(мг)	Fe (мг)	K (мг)	I (мг)	Селен (мг)	Фтор (мг)
Нормативное значение
Содержание согласно меню
Фактическое содержание, согласно результатам лабораторных исследований

Доставка готовой продукции в раздаточные осуществляется в кастрюлях с крышками.

Медицинское отделение:

Медицинское отделение расположено на первом этаже здания и состоит из приемно-карантинного отделения, процедурного кабинета, перевязочного кабинета, кабинет врачей консультантов, кабинета массажа, кабинета ЛФК, регистратуры, помещения для временного хранения лекарственных препаратов, помещения для временного хранения медицинских отходов класса Б.

Лицензия на осуществление медицинской деятельности имеется № ЛО- 38-01-002037 от 16 февраля 2015г., выдана Министерством здравоохранения Иркутской области, предоставлена бессрочно.

Внутренняя отделка стен, потолков и полов выполнена из материалов, позволяющих проводить их уборку (мытьё) и дезинфекцию: потолки окрашены водостойкой краской, стены окрашены водостойкой краской либо облицованы глазурованной керамической плиткой, полы – керамическая плитка, линолеум, что отвечает требованиям п. 4.3 СП 2.1.3678-20. Необходимым медицинским оборудованием, инструментарием, уборочным инвентарем обеспечены в достаточном количестве.

На момент проведения проверки, 14.11.2023 г. с 14 часов 00 минут до 17 часов 30 минут, установлено: в приемном отделении имеет место нарушение целостности внутренней отделки стен, пола, плинтусов в виде глубоких трещин, отслоения покрасочного слоя, трещин, частичного отсутствия керамической плитки, после монтажа водопроводных и канализационных труб не устранены дефекты между помещениями, что не обеспечивает гладкость поверхности, препятствует проведению качественной влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств, что не отвечает требованиям п 2.7 СП 2.1.3678-20.

Приемное отделение работает по типу санпропускника, необходимое оборудование, изделия медицинского назначения для проведения первичной санитарной обработки граждан, поступающих в учреждение, имеются.

Все поступающие в учреждение осматриваются на наличие педикулеза, в случае обнаружения педикулеза подвергаются противопедикулезной обработке. Противопедикулезная укладка укомплектована согласно перечня, в качестве противопедикулезного средства применяется средство педикулезное «ВЕДА-2» для уничтожения вшей и их яиц при однократном применении (дата выпуска октябрь 2022 г., срок годности – до апреля 2024 г.).

Согласно записям в журнале учета инфекционных заболеваний по форме 60/у, за 2021-2023 гг. случаев педикулеза не зарегистрировано.

В составе приемно-карантинного отделения имеются: 2 палаты приемно-карантинные по 2 койки каждая для вновь поступивших граждан и 3 палаты изолятора по 2 койки каждый для изоляции получателей социальных услуг с подозрением на заболевание, что соответствует требованиям п.9.15 СП 2.1.3678-20.

Списочный состав проживающих 405 человек, на момент проведения проверки фактически находятся 403 человека (2 госпитализированы в стационары по состоянию здоровья).

В изоляторе на данный момент заболевших инфекционными заболеваниями не находится.

При приемном отделении имеется «хлорная» комната, где производится разведение дезинфицирующих растворов.

Стерилизационная:

Предназначена для стерилизации медицинского инструментария, перевязочного материала, оборудована паровым стерилизатором «ВКа-75-ПЗ». Стерилизация ИМН осуществляется в паровом стерилизаторе при режиме 132°C, время 20 минут. Работа стерилизатора контролируется химическими индикаторами «Стеримаг-П-22/н – 132°C/20мин» (дата изготовления февраль 2021 г., срок годности до февраля 2025 г.) Использованные индикаторы клеиваются в «Журнал работы стерилизатора парового». Журнал прошнурован, страницы пронумерованы, скреплены печатью учреждения.

Допуск к работе на автоклавах имеют: медицинская сестра Хитырхеева В.Т., дезинфектор Борисова Л.А., прошедшие подготовку и проверку знаний по программе «Требования безопасности при обслуживании оборудования, работающего под давлением» (в объеме 24 часа) на базе Автономной некоммерческой организации дополнительного профессионального образования «Учебный центр «Профиль» (протокол №112-ДО от 18.08.2023 г.), дающих право на выполнение работ на оборудовании, работающем под избыточным давлением.

Влажная уборка кабинетов проводится 2 раза в день. Генеральная уборка проводится 1 раз в неделю, кабинета приема – 1 раз в месяц. При проведении генеральной уборки используются моющие средства и несколько вариантов дезинфицирующих средств (0,03% раствор «Део-хлор Люкс», 6% раствор перекиси водорода с 0,5% СМС и др.) с целью предупреждения развития устойчивых штаммов микроорганизмов. Журнал проведения генеральных уборок представлен.

Для обеззараживания воздуха с целью снижения уровня бактериальной обсемененности и создания условий для предотвращения распространения возбудителей инфекционных болезней медицинские кабинеты оборудованы бактерицидными лампами. Тип бактерицидных ламп – СН-211-115. Представлены «Журналы регистрации и контроля работы ультрафиолетовых бактерицидных установок». Журналы ведутся по установленной форме. В журнале отражается время включения установки во время проведения генеральной уборки, что отвечает требованиям п. 3563 СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» (далее - СанПиН 3.3686-21).

Процедурный и перевязочный кабинеты:

В перевязочном кабинете «чистые» (асептические) перевязки проводятся с 10ч. 00 мин. до 12ч. 00мин., «гнойные» (септические) перевязки – с 14ч. 00мин. до 16ч. 00мин.

Дезинфекция и предстерилизационная обработка (ПСО) изделий медицинского назначения осуществляется дезинфицирующими растворами 0,03% «Део-хлор Люкс», время экспозиции 60 минут. Дезинфекцию проводят в промаркированных контейнерах с крышками. На всех емкостях с дезрастворами указано название дезинфицирующего раствора, его предназначение, концентрация, дата и время разведения, предельный срок годности, что соответствует требованиям п. 3549 СанПиН 3.3686-21.

Стерилизация изделий медицинского назначения (медицинского инструментария, перевязочного материала) проводится в стерилизационной.

Запас резиновых перчаток достаточный, используются только стерильные перчатки в фабричной упаковке. Резиновые перчатки используются однократно, после чего подвергаются дезинфекции и утилизируются.

Для обработки кожных покровов рук используется кожные антисептики «Мирафлорес», «Абсолютсепт», применяемые при помощи дозаторов, что соответствует п. 3478 СанПиН 3.3686-21.

В процедурном, перевязочном кабинетах укомплектованы укладки по профилактике парентеральных инфекций согласно установленного перечня, инструкции по профилактике профессионального парентерального инфицирования гепатитами и ВИЧ-инфекцией имеются. «Журналы учета аварийных ситуаций» ведутся по установленной форме, аварийных ситуаций за последние 3 года не зарегистрировано.

Для обеззараживания воздуха с целью снижения уровня бактериальной обсемененности и создания условий для предотвращения распространения возбудителей инфекционных болезней медицинские кабинеты оборудованы бактерицидными облучателями. «Журналы регистрации и контроля ультрафиолетовых бактерицидных установок» имеются, представлены.

Внутренняя отделка: стены на всю высоту помещений облицованы глазурованной керамической плиткой, пол покрыт линолеумом, потолок окрашен водостойкой краской, что соответствует п. 4.3 СП 2.1.3678-20.

14. На момент проведения проверки, 14.11.2023 г. с 14 часов 00 минут до 17 часов 30 минут в перевязочном кабинетах трубы систем водоснабжения, водоотведения не закрыты в короба, что не отвечает требованиям п. 4.4.10 СП 2.1.3678-20.

Необходимым медицинским оборудованием, инструментарием, уборочным инвентарем обеспечены в достаточном количестве. Влажная уборка кабинетов проводится 2 раза в день. Генеральная уборка проводится 1 раз в неделю, кабинета приема – 1 раз в месяц. При проведении генеральной уборки используются моющие средства и несколько вариантов дезинфицирующих средств (0,03% раствор «Део-хлор Люкс») с целью предупреждения развития устойчивых штаммов микроорганизмов. Журнал проведения генеральных уборок представлен.

В процедурном кабинете хранятся медикаменты для парентерального введения, в том числе препараты инсулина (в холодильнике).

Для помещений медицинского назначения выделен отдельный уборочный инвентарь, маркировка имеется, используется по назначению.

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекций связанных с оказанием медицинской помощи (ИСМП) в директором ОГАУСО АПНИ издан приказ от 02.06.2023г. №154-од «Об утверждении регламентирующих документов по профилактике ИСМП в ОГАУСО «Ангарский психоневрологический интернат», которым утвержден порядок обеспечения инфекционной безопасности и профилактики инфекций, связанных с оказанием медицинской помощи (ИСМП), создана комиссия по профилактике ИСМП в составе:

Председатель комиссии – и.о. заместителя директора по медицинской части Витценко О.П.

Члены комиссии:

- главная медицинская сестра - Белкина А.Р. (секретарь комиссии);
- зав. отделением врач-терапевт - Тайжеева Е.А.;
- зав. отделением фельдшер - Часовитина О.В.

Имеется Комплексный план по профилактике ИСМП. Ответственным лицом за обеспечение инфекционной безопасности и профилактики ИСМП назначена главная медицинская сестра ОГАУСО АПНИ Белкина А.Р., в отделениях – заведующие отделениями: Белькова А.А., Лукогорская Т.В., Лысанова Ю.Г., Тайжеева Е.А., Часовитина О.В.

В целях повышения профессиональной грамотности с персоналом ОГАУСО АПНИ проводятся обучающие семинары, занятия по особенностям ухода за маломобильными получателями социальных услуг, организации питания маломобильных получателей социальных услуг, оказанию первой доврачебной помощи при неотложных состояниях и др. Представлены планы проведения занятий на 1-е и 2-е полугодие 2023 года, в которых

предусмотрено ежемесячное проведение занятий по разработанным темам, назначены ответственные лица за подготовку и проведение обучающих семинаров.

13.11.2023г. из ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Иркутской области» поступило экстренное извещение №2023-46-1211642 о регистрации острой кишечной инфекции у получателя социальных услуг:

- Проскурин Александр Олегович, 30.03.1995 г. рождения, маломобильный, передвигается на инвалидной коляске.

В ходе эпидемиологического расследования установлено:

Проскурин А.О. заболел 12.11.2023 г., обратился к врачу с жалобами на боли в животе. Проживает в блоке Б на 1-м этаже, комната №129. Контактных лиц с заболевшим нет, т.к. его сосед по комнате №129 Каменец А.В. находится на стационарном лечении в хирургическом отделении ОГАУЗ «Ангарская городская больница» с диагнозом «остеомиелит», госпитализирован 01.11.2023 г. После госпитализации Проскурина А.О. в комнате №129 проведена заключительная дезинфекция, на момент проведения проверки в комнате никто не проживает.

Пост №2:

Всего проживающих в отделении на 1-м этаже блока «Б» 51 человек, в течение 7-ми последних дней с признаками острых кишечных инфекций никто не обращался.

Нарушений санитарно-противоэпидемического режима не выявлено.

Медицинские осмотры, вакцинация персонала:

Согласно представленному списку, численный состав персонала ОГАУСО АПНИ составляет 265 человек, на проверку представлены 265 личных медицинских книжек.

В ходе выборочной проверки личных медицинских книжек сотрудников ОГАУСО АПНИ в количестве 30 ЛМК, по срокам прохождения медицинских осмотров нарушений не выявлено. Последний медицинский осмотр персонала ОГАУСО АПНИ был проведен на базе ЧУЗ «КБ «РЖД-Медицина» г. Иркутск отделение профилактики.

По информации о наличии профилактических прививок у медицинского персонала ОГАУСО АПНИ, представленной главной медицинской сестрой Белкиной А.Р., установлено:

Из 265 сотрудников ОГАУСО АПНИ медицинских работников 171 человек, вакцинированы против сезонного гриппа 171, что составило 100%, что отвечает требованиям п. 64, п. 2699, п. 2701, п. 3465 СанПиН 3.3686-21, в части отсутствия сведений о вакцинации против сезонного гриппа.

Вакцинация АДСМ.

Из 171 медицинских работников вакцинированы против дифтерии, столбняка – 170 человек, что составляет 99,4%, не привита 1 сотрудница (Л.Т.В.) по причине аллергической реакции (постоянный медицинский отвод), что отвечает требованиям п. 64, п. 2965, п. 2966, п. 4154, п. 4155, п. 3465 СанПиН 3.3686-21.

Вакцинация против вирусного гепатита В.

Из 171 медицинских работников вакцинированы против вирусного гепатита В – 163, что составляет 95,3%, не вакцинированы 8 сотрудников, в том числе: (Л.Т.В.) по причине аллергической реакции (постоянный медицинский отвод) и 7 человек не подлежат вакцинации по возрасту (старше 55 лет), что отвечает требованиям п. 64, п. 767, п. 3465 СанПиН 3.3686-21.

Вакцинация против кори.

Из 171 медицинских работников информация о наличии прививок против кори имеется у 123 человек, что составляет 71,9%. У 35 человек отсутствуют сведения о завершённой иммунизации против кори либо перенесённом заболевании корью в анамнезе, что является нарушением п. 64, п. 2769, п. 2773, п. 3465 СанПиН 3.3686-21. 10 человек не подлежат вакцинации по возрасту (старше 55 лет), 4 человека переболели корью в детском возрасте (со слов).

По поводу вакцинации лиц (35 человек), у которых отсутствует информация о наличии прививок против кори либо перенесённом ранее заболевании корью, обращались в ОГАУЗ «Ангарская городская больница», в настоящее время в ЛПУ г. Ангарска вакцины против кори нет.

Требования к обращению с медицинскими отходами:

С целью выполнения правил сбора, хранения и удаления отходов различных классов

опасности в психоневрологическом интернате имеется схема обращения с отходами класса «А», «Б», «Г» утвержденная директором ОГАУСО АПНИ Прусским В.А. 02.04.2021г.

На проверку представлен приказ № 32-од от 12.01.2023г. «О назначении ответственных лиц за организацию работ по обращению с отходами».

В соответствии с действующей классификацией медицинских отходов в учреждении образуются отходы следующих классов опасности: класса «А» – неопасные, класса «Б» – опасные (рискованные), отходы класса «Г» (по составу близкие к промышленным).

Сбор отходов класса «А» осуществляется в многоразовые емкости или одноразовые пакеты. Цвет пакетов может быть любой, за исключением желтого и красного. Одноразовые пакеты располагаются внутри многоразовых контейнеров с крышками. Емкости для сбора отходов промаркированы «Отходы. Класс А». Вывоз отходов класса «А» осуществляется специализированной организацией по договору №117795-2022/ТКО от 26.12.2022г.

Отходы класса «Б» подлежат обязательному обеззараживанию (обезвреживанию), дезинфекции химическим способом в местах их образования. Для сбора отходов класса «Б» используют одноразовые мягкие пакеты желтого цвета. После заполнения пакета на $\frac{3}{4}$ из него удаляют воздух и ответственный за сбор отходов, осуществляет его герметизацию с соблюдением техники безопасности.

При окончательной упаковке отходов класса «Б» для удаления их из подразделения (организации) одноразовые пакеты с отходами класса «Б» маркируются надписью: «Отходы. Класс Б» с нанесением наименования кабинета, названия учреждения, даты и фамилии лица, ответственного за сбор и дезинфекцию медицинских отходов. Вывоз отходов класса «Б» осуществляется ООО «Фабрика Утилизации Отходов» по договору №41/23 от 30.12.2022г.

Временное хранение отходов класса «Г» осуществляется в специальном помещении в маркированной емкости, имеющей плотно прилегающую крышку.

Утилизация отходов класса «Г» (ртутьсодержащих ламп) осуществляется ООО «Фабрика Утилизации Отходов» на основании договора № 41-А/23 от 01.11.2023г.

Учет медицинских отходов классов А, Б, Г организован, имеются технологические журналы учета отходов.

Производственный контроль:

В 2022 году в рамках производственного контроля проведены:

- замеры параметров микроклимата в количестве 6-ти (2 раза в год), согласно экспертному заключению о соответствии нормативным документам результатов лабораторных исследований, испытаний, измерений, в результате проведенных измерений установлено: измеренные показатели микроклимата «температура воздуха», «относительная влажность воздуха», «скорость движения воздуха» соответствуют требованиям п. 2.4 СП 2.1.3678-20, табл. 5.2, раздела V СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (далее - СанПиН 1.2.3685-21).

- измерения световой среды в количестве 5-ти замеров, согласно экспертному заключению о соответствии нормативным документам результатов лабораторных исследований, испытаний, измерений, в результате проведенных измерений установлено: измеренные показатели искусственной освещенности в точке: РМ медицинской сестры процедурного кабинета составило 211 лк, что не соответствует требованиям п. 2.5 СП 2.1.3678-20, раздела V, табл. 5.25 СанПиН 1.2.3685-21. После получения протокола испытаний были проведены меры, направленные на увеличение уровня освещенности, в результате проведенных повторных замеров уровни освещенности соответствуют требованиям п. 2.5 СП 2.1.3678-20, раздела V, табл. 5.25 СанПиН 1.2.3685-21.

- Исследования воздуха рабочей 8/24 замеров, в результате лабораторных испытаний установлено: на обследованных рабочих местах в объеме проведенных исследований содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны соответствуют санитарным требованиям;

- микробиологические исследования воздуха закрытых помещений на микробную обсемененность в количестве 4-х проб, в результате лабораторных испытаний золотистый стафилококк (*St. aureus*) не обнаружен, по показателю «Общее микробное число» соответствуют нормативным значениям;

- микробиологические исследования смывов в количестве 60 - в исследованных смывах

санитарно-показательная микрофлора БГКП, стафилококк не выделены;

- микробиологические исследования материала на стерильность в количестве 25-ти проб – в результате лабораторных исследований пробы стерильны;

- исследованы 25 проб дезинфицирующих растворов: «Део-хлор Люкс», 3% «Ультрадез форте», «Жавель Абсолют», «Альдезин Ультра», «Абсолюцид-дикват», в результате лабораторных испытаний из 25 проб растворов в 2-х концентрация активно-действующих веществ ниже заданной концентрации: 3% раствор «Ультрадез-форте» - при заданной концентрации 3% фактическое содержание составило 0,13%; 1% «Абсолюцид-дикват» - при заданной концентрации 1% фактическое содержание составило 0,06%. Другие 23 исследованных пробы дезинфицирующих растворов по содержанию массовой доли ЧАС в растворе соответствуют заданной концентрации.

- микробиологические исследования биотестов – микробиологический контроль работы стерилизационной аппаратуры: паровой стерилизатор (автоклав) ВКА-73 ПЗ (*Bacillus stearothermophilus*) – в количестве 12 проб, все пробы стерильны.

За 10 месяцев 2023 года в рамках производственного контроля проведены:

- замеры параметров микроклимата в количестве 6-ти, согласно экспертному заключению о соответствии нормативным документам результатов лабораторных исследований, испытаний, измерений, в результате проведенных измерений установлено: измеренные показатели микроклимата «температура воздуха», «относительная влажность воздуха», «скорость движения воздуха» соответствуют требованиям п. 2.4 СП 2.1.3678-20, табл. 5.2, раздела V СанПиН 1.2.3685-21.

- измерения световой среды в количестве 3-х замеров, согласно экспертному заключению о соответствии нормативным документам результатов лабораторных исследований, испытаний, измерений, в результате проведенных измерений установлено: измеренные показатели искусственной освещенности соответствуют требованиям п. 2.5 СП 2.1.3678-20, раздела V, табл. 5.25 СанПиН 1.2.3685-21.

- Исследования воздуха рабочей зоны 3/9 замеров, в результате лабораторных испытаний установлено: на обследованных рабочих местах в объеме проведенных исследований содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны соответствуют санитарным требованиям;

- микробиологические исследования смывов в количестве 36 - в исследованных смывах санитарно-показательная микрофлора БГКП, стафилококк не выделены;

- микробиологические исследования материала на стерильность в количестве 15-ти проб – в результате лабораторных исследований пробы стерильны;

- микробиологические исследования воздуха закрытых помещений на микробную обсемененность в количестве 4-х проб, в результате лабораторных испытаний золотистый стафилококк (*St. aureus*) не обнаружен, по показателю «Общее микробное число» соответствуют нормативным значениям;

- микробиологические исследования биотестов – микробиологический контроль работы стерилизационной аппаратуры: паровой стерилизатор (автоклав) ВКА-73 ПЗ (*Bacillus stearothermophilus*) – в количестве 6-ти проб, все пробы стерильны.

- исследована 21 проба дезинфицирующих растворов: «Део-хлор Люкс», «Абсолюцид-дикват», «Дезомакс Прайд», в результате лабораторных испытаний из 21 пробы растворов в 5-ти (дезинфицирующее средство «Дезомакс Прайд») концентрация активно-действующих веществ ниже заданной концентрации. Факты заниженных концентраций дезинфицирующих растворов доведены до персонала медицинской организации. По результатам разбора было принято решение об исключении дезинфицирующего средства «Дезомакс Прайд» для использования в медицинской организации.

Выявленные нарушения:

1. Рядом с площадкой для сбора твердых коммунальных отходов, осуществляется хранение отходов (обрезки древесины, мебель, холодильное оборудование) на открытом грунте, без тары (навалом), поверхность отходов не защищена от воздействия атмосферных осадков и ветров (укрытие брезентом, оборудование навесом), что нарушает требования п. 2.8 СП 2.1.3678-20, п.220, п.223 СанПиН 2.1.3684-21 (устранено в ходе проведения проверки).

2. На территории ОГАУСО «АПНИ» допущено хранение отходов (линолеум,

шифер, строительные материалы, металлолом, мебель, радиаторы) на открытом грунте, без тары (навалом), поверхность отходов не защищена от воздействия атмосферных осадков и ветров (укрытие брезентом, оборудование навесом), что нарушает требования п. 2.8 СП 2.1.3678-20, п.220, п.223 СанПиН 2.1.3684-21 (устранено в ходе проведения проверки).

3. В помещении для хранения чистого белья покрытие стен имеет дефекты и повреждений, следы протеканий, что не соответствует п. 2.7 СП 2.1.3678-20.

4. В жилых помещениях №445, №451, №450 покрытие стен имеет дефекты и повреждений, следы протеканий, что не соответствует п. 2.7 СП 2.1.3678-20.

5. В жилых помещениях №535 (ванная комната), №541 (ванная комната) покрытия стен имеет следы протеканий, что не соответствует п. 2.7 СП 2.1.3678-20.

6. Производственные моечные ванны пищеблока, буфетно-раздаточной комнаты, присоединены к канализационной сети без учёта исключения риска загрязнения пищевой продукции, что не соответствует п. 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. Над технологическим оборудованием, являющимся источником повышенного выделения тепла, влаги (производственные моечные ванны для мытья кухонной посуды, производственные моечные ванны для мытья столовой посуды) не оборудована локальная вытяжная система вентиляции, что не соответствует п.2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

8. Отсутствует прибор для обеззараживания воздуха в зоне порционирования блюд, на линии раздачи, что не соответствует п.2.14.СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (устранено в ходе проведения проверки).

9. На пищеблоке не обеспечивается последовательность (поточность) технологических процессов, исключаяющих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, на момент проведения экспертизы 07.11.2023г. с 14час.40мин. до 15час.55мин в складском помещении для сыпучей продукции (мука, крупа) осуществлялось хранение кондитерских изделий, что не соответствует п. 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

10. На момент проведения экспертизы 07.11.2023г. с 14час.40мин. до 15час.55мин осуществлялось совместное хранение разделочного инвентаря (доски) для сырой (овощи сырые) и готовой (овощи вареные, колбаса, мясо вареное, масло сливочное, курица вареная и др.) продукции, не в производственных цехах (зонах, участках), а в моечной для кухонной посуды, что не соответствует п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (устранено в ходе проведения проверки).

11. На момент проведения экспертизы 07.11.2023г. с 14час.40мин. до 15час.55мин установлено: суточные пробы хранятся в не промаркированных емкостях, 48 часов в холодильнике для суточных проб, температура хранения составляла +7°C (плюс 7 градусов Цельсия), что не соответствует п.7.1.14, п.7.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (устранено в ходе проведения проверки).

12. На момент проведения экспертизы 07.11.2023г. с 14час.40мин. до 15час.55мин суточная проба за 06.11.2023г. отобрана не в полном объеме: отсутствовало «яблоко вареное» за 2 завтрак, «сосиска отварная», «сосиска в тесте» за полдник, что не соответствует п.7.1.14, п.7.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

13. В приемном отделении имеет место нарушение целостности внутренней отделки стен, пола, плинтусов в виде глубоких трещин, отслоения покрасочного слоя, трещин, частичного отсутствия керамической плитки, после монтажа водопроводных и канализационных труб не устранены дефекты между помещениями, что не обеспечивает гладкость поверхности, препятствует проведению качественной влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств, что не отвечает требованиям п. 2.7 СП 2.1.3678-20

14. На момент проведения проверки, 14.11.2023 г. с 14 часов 00 минут до 17 часов 30 минут в перевязочном кабинетах трубы систем водоснабжения, водоотведения не закрыты в короба, что не отвечает требованиям п. 4.4.10 СП 2.1.3678-20.

(указываются выводы по результатам проведения выездной проверки:

1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований, о соблюдении (реализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, о соблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, об исполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

2) вывод о выявлении нарушений обязательных требований (с указанием обязательного требования, нормативного правового акта и его структурной единицы, которым установлено нарушенное обязательное

требование, сведений, являющихся доказательствами нарушения обязательного требования), о несоблюдении (нереализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, с указанием реквизитов разрешительных документов, о несоблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, о неисполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

3) сведения о факте устранения нарушений, указанных в пункте 2, если нарушения устранены до окончания проведения контрольного надзорного (мероприятия)

12. К настоящему акту прилагаются:

Протоколы испытания № 38-00-01/12471-23 от 14.11.2023 г., № 38-00-01/12467-23 от 14.11.2023 г., № 38-00-01/12463-23 от 14.11.2023 г., № 38-00-01/12465-23 от 14.11.2023 г., № 38-00-01/12440-23 от 14.11.2023 г., № 38-00-01/12439-23 от 14.11.2023 г., № 38-00-01/12474-23 от 14.11.2023 г., № 38-00-01/12475-23 от 14.11.2023 г., № П.2.2477 от 14.11.2023 г., № П.2.2471 от 13.11.2023 г., № П.2.2469 от 13.11.2023 г., № П.2.2470 от 20.11.2023 г., № П.2.2480 от 09.11.2023 г., № П.2.2485 от 09.11.2023 г., экспертное заключение о соответствии (не соответствии) санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям организации питания №1ОИ/178 от 15.11.2023г., протокол осмотра от 09.11.2023 г.; протокол отбора проб (образцов) от 07.11.2023г.; акт обследования на наличие синантропных насекомых и грызунов от 15.11.2023г., Приложение № 4 к приказу Роспотребнадзора от 20.01.2022 № 18 проверочный лист (список контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), применяемого Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, ее территориальными органами и федеральными государственными учреждениями при проведении планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований в организациях социального обслуживания, Приложение № 2 к приказу Роспотребнадзора от 24.12.2021 № 808 проверочный лист (список контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), применяемый Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, ее территориальными органами и федеральными государственными учреждениями при проведении планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований на предприятиях, осуществляющих деятельность по предоставлению услуг общественного питания, за исключением общественного питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, отдыху и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных, медицинских услуг.

(указываются протоколы и иные документы (протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленные по результатам проведения контрольных (надзорных) действий (даты их составления и реквизиты), заполненные проверочные листы (в случае их применения), а также документы и иные материалы, являющиеся доказательствами нарушения обязательных требований)

Специалист-эксперт территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по Иркутской области
в Ангарском городском муниципальном образовании,
Шелеховском и Слюдянском районах Большешапова
Д.С.

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



(подпись)

Главный специалист-эксперт территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по Иркутской области
в Ангарском городском муниципальном образовании,
Шелеховском и Слюдянском районах Апханова Е.П.

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



(подпись)

Главный специалист-эксперт территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по Иркутской области
в Ангарском городском муниципальном образовании,
Шелеховском и Слюдянском районах Филиппова Т.И.

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



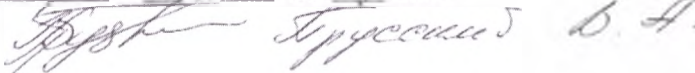
(подпись)

Специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Иркутской
области в Ангарском городском муниципальном образовании, Шелеховском и Слюдянском
районах Большешапова Д.С. 8(3955)500-208

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

Отметка об ознакомлении или об отказе от ознакомления контролируемого лица или его представителя с
актом выездной проверки (дата и время ознакомления) <*>

«26» ноября 2023 г. час. мин.



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

E-mail: apni9@mail.ru

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



<*> Отметки размещаются после реализации указанных в них действий