



**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 КОСТРОМСКОЙ ОБЛАСТИ**

156005, г. Кострома,
бульвар Петровский, д. 5
телефон (факс): (4942) 42-69-49
e-mail: central@44.rosпотребнадzor.ru
ИНН 4401050824, КПП 440101001
ОГРН 1054408611597, ОКПО 50103320

**ОГБУ "ПЕРВОМАЙСКИЙ
ПСИХОНЕВРОЛОГИЧЕСКИЙ
ИНТЕРНАТ"**

КОСТРОМСКАЯ ОБЛАСТЬ,
КОСТРОМСКОЙ РАЙОН, Х 1 МАЯ,

К акту проверки
от 28.02.2022г.

ПРЕДПИСАНИЕ

об устранении выявленных нарушений

Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Костромской области с 14.02.2022 по 28.02.2022 проведена плановая выездная проверка ОБЛАСТНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ "ПЕРВОМАЙСКИЙ ПСИХОНЕВРОЛОГИЧЕСКИЙ ИНТЕРНАТ", ОГРН: 1124437000049, ИНН: 4414001172, расположенного по адресу: КОСТРОМСКАЯ ОБЛАСТЬ, КОСТРОМСКОЙ РАЙОН, Х 1 МАЯ. В ходе проведения проверки выявлены нарушения требований санитарного законодательства.

Руководствуясь п. 1 ч. 1 ст. 17 Федерального закона от 26.12.2008 г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей», статьей 50 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», на основании акта проверки с целью соблюдения санитарного законодательства предписываю устранить нарушения санитарных правил и норм

в срок до 1 ноября 2022 г. :

СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 4

- п. 90. п. 3551. п. 3552. п. 3592. Обеспечить качество дезинфекционных мероприятий в процедурном кабинете с лабораторным подтверждением.

- п. 3554. Проводить дезинфекцию термометров на постах медсестер способом протирания

- п. 3586. Не использовать рабочие растворы дезинфицирующих средств на медицинских постах, в процедурном и перевязочном кабинетах в течение нескольких дней (их многократное использование для дезинфекции медицинских изделий допускается в течение рабочей смены);

- п. 3563. Проводить дезинфекцию камеры сохранения стерильности в перевязочном кабинете в день проведения генеральных уборок

- п. 3574. Обеспечить работу бактерицидных рециркуляторов в учреждении для обеззараживания воздуха помещений в течение рабочей смены с учетом круглосуточного графика работы в учреждении.

СП 2.1.3678-20 «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», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 24.12.2020 № 44

- п. 2.7. Устранить дефекты и повреждения отделки стен потолков в помещении автоклавной, в отделении № 4 в комнатах для проживания № 13, 17, 18, 20, 21, в душе для персонала, в санитарной комнате, в помещении сбора грязного белья; в отделении № 6 в комнатах № 19, 4, 5, 10, 15, 12, 11, в душе для проживающих.

СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.12.2020 № 40

- п. 8.3. п. 8.4. Обеспечить условия хранения специальной одежды вне помещения медицинского поста № 3 (в гардеробной).

СП 2.1.3678-20 "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, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 24.12.2020 N 44:

п.2.3. Обеспечить соответствие гигиеническим нормативам воды, используемой в прачечной учреждения, по показателю мутности и по содержанию железа (Табл.3.1, табл.3.13 СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания").

п.2.6. Обеспечить местной системой вытяжной вентиляции помещение обработки, сушки и хранения уборочного инвентаря в отделении № 1, являющееся источником выделения химических веществ, избытков тепла и влаги.

Представить сведения об обследовании технического состояния систем вентиляции в помещениях бани, прачечной.

п.2.7. Устранить дефекты и повреждения поверхностей в помещениях приема грязного белья и в сушильно-гладильном цехе прачечной.

п.8.2.23. Использовать для дезинфекции рабочих инструментов (расчесок, ножниц) в парикмахерской концентрацию растворов дезинфицирующих средств по режиму, применяемому при грибковых заболеваниях, согласно Инструкции по применению.

п.8.2.38. Обеспечить проведение в парикмахерской производственного контроля за параметрами микроклимата (в теплый и холодный период года), уровнями искусственной освещенности (1 раз в год), качеством проведения стерилизации инструментов и эффективностью работы стерилизационного оборудования (2 раза в год).

п. 9.10. Организовать спальные комнаты не более чем на 3 человека.

п. 9.21. Устранить дефекты покрытий и обеспечить отделку потолков, стен помещений материалами, позволяющими осуществлять уборку влажным способом с использованием моющих и дезинфицирующих средств: в комнате № 13 (на 5 человек) , в душевых в отделении № 8, в душевой в отделении № 5, в туалете отделения № 5, в зале ЛФК

п. 9.23. Оборудовать столом комнату № 8 в отделении № 1, тумбочками по количеству проживающих в комнате № 14 в отделении № 2, в комнате № 22 в отделении № 2, в комнате № 17 в отделении № 7.

Использовать в умывальных и туалетных комнатах одноразовые полотенца для рук и ног.

п.9.25. Оборудовать душевую отделения № 1 вешалками для полотенец и личной одежды, душевую отделения № 2 полочками для умывальных принадлежностей и

вешалками для полотенец и личной одежды, умывальную зону отделения № 2 вешалками для полотенец.

Оборудовать зону унитазов в туалете отделения № 7 и туалет в отделении № 5 держателями для туалетной бумаги.

Установить в туалетах всех отделений полотенцесушители.

п.9.28. Использовать для каждого проживающего индивидуальный мешок для стирки (при отсутствии условий для отдельной стирки личных вещей).

п.9.41. Обеспечить хранение уборочного инвентаря в санузле отделения № 2 в специальном помещении.

п.9.47. Обеспечить надлежащее приготовление растворов дезинфицирующих средств (концентрацию) для уборок помещений в отделениях для проживания № 1 и № 3 в соответствии с инструкцией по применению с лабораторным подтверждением. Указывать (маркировать) на емкостях с рабочими растворами дезинфицирующих средств для уборки помещений в отделениях название раствора, % и срок их годности.

Устранить выявленные нарушения требований, установленных:

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. № 32 (далее – СанПиН 2.3.2/4.3590-20):

- п. 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – согласно экспертному заключению ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Костромской области» от 25.02.2022г. № 69-К исследованные образцы вырабатываемой и реализуемой ОГБУ «Первомайский психоневрологический интернат» продукции не соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 по показателям микробиологической безопасности:

- морковь со сметаной (заправленная), НД на продукцию карточка-раскладка б/н) № 1456 от 22.02.2022 года, отобранной на пищеблоке в ОГБУ «Первомайский психоневрологический интернат», по адресу: Костромская обл., Костромской район, хутор 1 Мая, в соответствии с ГОСТ 31904-2012, не соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 (по результатам испытаний КМАФАнМ обнаружено более $3,0 \times 10^5$ КОЕ/г (см^3), при величине допустимого уровня не более 5×10^4 КОЕ/г; БГКП (колиформы) обнаружено в 0,1г, при величине допустимого уровня не допускается в 0,1г; дрожжи обнаружено 2000 КОЕ/г при величине допустимого уровня не более 500 КОЕ/г) – протокол лабораторных испытаний пробы пищевой продукции № 1456 от 22.02.2022 года.

- молоко пастеризованное цельное питьевое м.д.ж. 3,6-4,0%, т.м. «Молоко из Неверова», НД на продукцию ГОСТ 31450-2013, изготовитель СПК «Мир» (юрид. адрес: Костромская область, Нерехтский район, д. Бабаево, ул. Полевая, 16; факт.адрес: Костромская область, Нерехтский район, д. Бабаево, ул. Полевая, 2а), дата изготовления 16.02.2022г., срок годности 5 суток при температуре $(4 \pm 2)^{\circ}\text{C}$, объем партии 134кг), не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (по результатам исследований: КМАФАнМ обнаружено $1,3 \times 10^6$ КОЕ/г (см^3), при величине допустимого уровня не более 1×10^5 КОЕ/г; БГКП (колиформы) обнаружено в 0,01 г при величине допустимого уровня не допускается в 0,01г) – протокол лабораторных испытаний пробы пищевой продукции №1463 от 22.02.2022г.

- п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – предприятие обеспечено недостаточным количеством столовой посуды (тарелки, чашки), столовых приборов, наборов для специй; используется столовая посуда с трещинами, сколами, отбитыми краями.

- п. 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – в кондитерском цехе над пароконвектоматом не оборудована локальная вытяжная система.

- п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – в производственных и санитарно-бытовых помещениях местами на потолках и стенах имеются признаки поражения плесневыми грибами, отслаивается побелка, краска; на стенах местами отпала плитка, имеются повреждения плитки на полах и стенах; в части складских помещений на потолках местами протечки, отслаивается штукатурка, краска на потолках и стенах; вокруг загрузочного окна на стене

повреждения отделки, выбоины, отслаивается краска; в камере готовой продукции на потолке местами отслаивается краска; в обеденном зале на потолке и стенах местами имеются трещины, отслаивается побелка, краска; в горячем цехе, моечном отделении столовой посуды с вентиляционного оборудования отслаивается краска; в помещении овощехранилища вверху стен отслаивается побелка.

- п. 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – в моечном отделении кухонной посуды и инвентаря на вытяжных зонтах налет пыли, в горячем цехе вверху вентиляционного оборудования налет пыли, паутина; в части осветительных приборов производственных помещений погибшие насекомые, черный налет.

- п. 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – в предприятии обнаружены живые насекомые (тараканы).

- п. 7.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – согласно экспертному заключению ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Костромской области» от 25.02.2022г. № 69-К при анализе технологических документов по организации питания проживающих в организации стационарного социального обслуживания установлено, что имеются не соответствия в представленных документах (меню и журнал бракеража готовой продукции):

день недели, прием пищи	меню	бракераж готовой продукции
07.02.2022г. завтрак обед ужин	каша рисовая с маслом суп с бобовыми с мясом капуста тушеная вареная свекла со сметаной	каша пшеничная с маслом борщ с капустой, мясом, сметаной рис, соус сметанно-томатный морковь тертая с сахаром
08.02.2022г. обед ужин	морковь отварная с сахаром борщ с мясом со сметаной голубцы ленивые, соус сметанно-томатный	морковь тертая со сметаной суп картофельный с бобовыми с мясом салат из свежей капусты картофель и овощи тушеные с мясом
09.02.2022г. обед ужин	салат из квашеной капусты суп картофельный рыбный жаркое с печенью компот из сухофруктов лук-репка яйцо 57гр котлеты рыбные макаронные изделия	стол здоровья – лук репка щи из квашеной капусты с мясом со и сметаной гуляш из вареного мяса, макаронные изделия отварные компот из свежих яблок винегрет отсутствует консервы рыбные картофельное пюре
10.02.2022г. обед ужин	отсутствует суп молочный с вермишелью картофельное пюре с м/сл компот из св. яблок. жаркое с курой	салат морковь со сметаной суп молочный с овощами греча рассыпчатая, соус белый компот из сухофруктов картофель с овощами тушеный с с курой
11.02.2022г. обед ужин	греча тушеная с курой консервы рыбные, картофельное пюре с с м/сл.	капуста тушеная с курой запеканка картофельная фаршированная отварным

		протертым мясом
12.02.2022г. завтрак	сосиска отварная,	каша пшеничная с м/сл
обед	макаронные изделия с м/сл. плов с мясом	сосиска отварная с макаронными изделиями
ужин	рыба припущенная	отсутствует
13.02.2022г. обед	отсутствует	салат из моркови тертой с сахаром
ужин	морковь с сахаром	стол здоровья – лук репка
14.02.2022г. завтрак	каша пшеничная с м/сл.	каша рисовая с м/сл.
обед	борщ с мясом со сметаной	суп картофельный с бобовыми с мясом
ужин	рис соус томатно-сметанный морковь отварная с сахаром	капуста тушеная свекла отварная со сметаной
15.02.2022г. обед	салат из капусты	морковь тертая с сахаром
2	суп гороховый с мясом	борщ с мясом, сметаной
полдник	макаронны с м/сл.	картофельное пюре с м/сл.
ужин	оладьи с повидлом	булка сладкая
	морковь отв. со сметаной	отсутствует
	жаркое с мясом	рагу овощное с мясом
16.02.2022г. завтрак	каша геркулесовая с м/сл.	каша пшеничная с м/сл.
обед	лук-репка	салат из квашеной капусты
	гуляш из вареного мяса	жаркое с мясом
	макаронны	
	щи их квашенойкапус ты, картофелем с мясом	суп картофельный рыбный (горбуша)
ужин	со сметаной	
	винегрет	отсутствует
	консервы рыбные	котлета рыбная
	картофельное пюре с м/сл.	макаронны с м/сл.

В дни замены пищевой продукции и блюд технологические документы о подсчете химического состава и пищевой ценности рациона питания не представлены.

Оценить соответствие меню карточке-раскладке не представляется возможным, т.к. в меню приготавливаемых блюд не указан номер рецептуры.

В журнале бракеража готовой пищевой продукции отсутствуют результаты взвешивания порционных блюд.

Отмечаются не соответствия выхода блюд по меню и журналу бракеража готовой пищевой продукции (11.02.2022г. 2-ой полдник: пудинг творожный /сметана по меню – 200/35 гр., по журналу – 179/20 гр.; 12.02.2022г. обед: морковь тертая по меню – 100гр., по журналу – 124 гр.; ужин картофельное пюре с м/сл по меню – 250/5 гр., по журналу – 200/5гр.; 14.02.2022г. обед: котлета мясная по меню – 115/100 гр., по журналу – 89 гр.; 16.02.2022г. 2-ой полдник: пудинг творожный с повидлом по меню – 200/50 по журналу – 179/55).

- п. 7.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – суточные пробы отбираются не в полном объеме (не оставлены суточные пробы: 16.02.2022 г. завтрак – чай с молоком без сахара, обед – компот из свежих яблок без сахара, 17.02.2022 завтрак – кофейный напиток на молоке без сахара, обед – компот из свежих яблок без сахара), хранение части суточных проб осуществляется в неплотно закрывающихся емкостях.

- п. 83 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) – согласно экспертному заключению ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Костромской области» от 25.02.2022г. № 69-К при измерении

искусственной освещенности на рабочих местах установлено, что искусственная освещенность на одном рабочем месте (моечная, рабочее место официанта) не соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 (по результатам измерений освещенность составляет 92 ± 14 лк при нормативном значении 200лк).

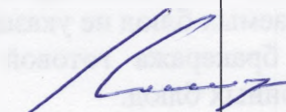
С целью создания условий, обеспечивающих выработку и реализацию доброкачественной и безопасной для здоровья потребителей продукции, а также профилактики возникновения пищевых отравлений, желудочно-кишечных, инфекционных заболеваний, приведения предприятия в соответствие требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», **предписываю:**

1. Приостановить реализацию продукции, несоответствующей требованиям безопасности, продукцию с истекшим сроком годности, продукции не имеющей маркировки.
2. Обеспечить хранение без доступа посторонних лиц.
3. Представить в управление Роспотребнадзора способы утилизации или уничтожения данной продукции в срок до **05.03.2022 г.**
4. Провести уничтожение или утилизацию продукции в соответствии с действующим законодательством и представить документы, подтверждающие данный факт.
5. Принять меры по недопущению некачественной и опасной пищевой продукции в реализацию.
6. Устранить указанные в предписании нарушения в срок до **01.11.2022 г.**
7. Информацию о проделанной работе представить в управление Роспотребнадзора по Костромской области в срок до **01.11.2022 г.**

Об исполнении предписания проинформировать управление в срок к 3 ноября 2022г.

Невыполнение в установленный срок предписания по устранению нарушений санитарного законодательства предусматривает ответственность по ст. 19.5. КоАП.

Руководитель управления



А.А.Кокоулин

Рудацкая И.А., 42-04-81,
Вершинина ИА, 42-01-61
Гузельян И.Г. 42-03-22