



спланирована, разделена газонами на зоны. Площадь зелёных насаждений составляет 50% площади участка. Выделены прогулочные двory для отделений. Подъездные пути, внутренние проезды, пешеходные дорожки с твердым покрытием. На территории ПНИ имеется 2 выезда.

Хозяйственная зона включает в себя следующие отдельно стоящие здания: баня с прачечной и с отделением камерной дезинфекции, гаражи, столярное помещение, складские помещения.

Проектная мощность учреждения - 230 коек. Фактически в момент проверки - 203 проживающего.

Представлено санитарно-эпидемиологическое заключение на медицинскую деятельность № 31.БО.09.000.М.001008.11.13 от 14.11.2013г., представлена лицензия на медицинскую деятельность № ЛО-31-01-001.628 от 25.08.14 (бессрочно).

Учреждение включает в себя следующие структурные подразделения:

- административно-хозяйственное отделение;
- социально-медицинское отделение;
- отделение интенсивного медицинского ухода (отделение милосердия);
- отделение медико-педагогической коррекции;
- отделение социо-реабилитационного профиля.

Сбор, хранение и удаление медицинских отходов в учреждении осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.1.7.2790-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами".

В учреждении имеется приказ директора интерната № 6 от 09.01.19 «О порядке утилизации медицинских, твердых бытовых и пищевых отходов», которым закреплены ответственные лица за обращением отходов. В интернате имеется разработанная инструкция по обращению с медицинскими отходами и схема обращения с отходами с указанием ответственных лиц на каждом этапе обращения с медицинскими отходами.

Для сбора отходов класса «А» в месте их образования используются одноразовые пакеты белого цвета и ведра. Временное хранение отходов осуществляется в санитарной комнате не более 12 часов, а затем отходы удаляются в контейнеры для отходов класса «А», установленные на контейнерной площадке. Отходы вывозятся автотранспортом МУП «Борисовка благоустройство» на полигон ТБО по договору от 11.01.19.

Отходы класса «Б» после дезинфекции, в месте образования, собираются в одноразовые пакеты желтого цвета или в твердую герметичную упаковку (колюще-режущий инструмент). Временное хранение осуществляется в санитарной комнате не более 12 часов, затем удаляются в контейнер для отходов класса «Б». Все контейнера имеют крышки. Отходы вывозятся автотранспортом ООО «ТК «Эко транс» по договору от 10.01.19.

Контейнерная площадка расположена на расстоянии 50 метров от жилых корпусов, она имеет твердое покрытие и ограждение, на мусоросборниках имеются плотно прилегающие крышки.

Для сбора ртутьсодержащих отходов (люминесцентных ламп) выделено специальное помещение - склад.

На складе для сбора и хранения ртутьсодержащих отходов класса опасности «Г» отработанные люминесцентные лампы хранятся в герметичных металлических ёмкостях, согласно требований СанПиН 2.1.7.2790-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами". Склад находится в удовлетворительном санитарно-гигиеническом состоянии.

Представлен договор с ООО «СпецЭнергоМонтаж» на утилизацию данного вида отходов от 12.01.19.

Всего в учреждении образовалось за 2018г. отходов класса А - 245 т., класса Б – 250 кг., класса Г – 20,4 кг, пищевых отходов – 3,4 т.

Для дезинфекции отходов используются рекомендованные к применению в медицинских учреждениях дезинфицирующие средства в концентрации и времени экспозиции, указанные в рекомендациях по их использованию. Имеются дезинфицирующие средства: Абактерин, Дезэфект, Три-Д-Септ, Люмакс-Хлор.

Холодное водоснабжение – централизованное, ведомства ООО «Вода», по гос. контракту от 21.01.19. Качество питьевой воды соответствует требованиям СанПиН

2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения». Протоколы лабораторных исследований прилагаются.

Горячее водоснабжение и отопление учреждения – централизованное, от котельной ООО «Борисовские тепловые сети». Воздушно-температурный режим соблюдается во всех помещениях. Протоколы измерений уровней физических факторов неионизирующей природы прилагаются

Канализация – центральная, водоотведение осуществляется в канализационные сети ООО «Вода» по договору от 21.01.19. На территории хозяйственного двора расположен надворный туалет для проживающих. В зимнее время не используется. Туалет находится в удовлетворительном санитарном состоянии.

Вентиляция – естественная, посредством оконных фрамуг.

Освещение - естественное и искусственное. Искусственное освещение представлено энергосберегающими лампами в защитной арматуре.

Параметры микроклимата отвечают требованиям СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений», уровень искусственной освещенности в помещениях соответствует требованиям СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» (протоколы измерений уровней физических факторов неионизирующей природы прилагаются).

В состав зданий интерната входят:

- административно-бытовой корпус,
- 3 двухэтажных жилых корпуса коридорного типа,
- пищеблок
- медицинский блок, включающий в себя:
  - карантинное отделение
  - изолятор
  - административно-бытовой корпус

Всего проживающих – 203. Проживающие размещены в 5 отделениях: в 1-ом отделении – 31 человек, во 2-ом – 35, в 3-ем – 28, в 4-ом – 50, в 5-ом – 49.

В составе каждого отделения имеются комнаты для проживания, санитарный узел, ванная с установленными ножными ваннами, бытовое помещение для персонала, кладовая для хранения постельных принадлежностей и одежды проживающих, помещение для хранения уборочного инвентаря. Площадь палат – от 14 кв.м. до 60 кв.м., площадь на одного проживающего соблюдается (6,5 – 6,8 кв.м.). Жилые комнаты оснащены бельевыми шкафами, комодами, вешалками, прикроватными тумбочками.

Количество прикроватных тумбочек во всех комнатах соответствует количеству кроватей.

Санитарное состояние жилых комнат удовлетворительное.

В каждом отделении имеются санитарные комнаты для хранения уборочного инвентаря и дез.средств, умывальные комнаты с туалетами.

Емкости для замачивания суден имеются, предметы ухода за пациентами - судна обеззараживаются в дезинфицирующем растворе с полным погружением, с последующим промыванием водой. Емкость с дезинфицирующим раствором имеет маркировку с указанием назначения данного дез.раствора, концентрации раствора и даты его приготовления, плотно прилегающую крышку.

Кладовые оснащены стеллажами, имеющими гигиеническое покрытие, и шкафами для хранения белья и одежды проживающих. В бытовых помещениях для медперсонала установлены шкафы для хранения домашней и рабочей одежды. Домашняя и рабочая одежды хранятся раздельно.

Смена постельного белья проводится 1 раз в неделю и по мере загрязнения. Стирка белья осуществляется в собственной прачечной. Белье в прачечную доставляется в клеенчатых мешках.

В кабинете проведения предрейсовых осмотров на стенах в нескольких местах отклеились обои, что является нарушением требований п.5.1 СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-

эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания».

Вытяжные вентиляционные решетки очищаются от пыли 1 раз в 3 месяца (вместо ежемесячной очистки), что является нарушением требований п.8.3 СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания».

Количество работников интерната - 135. Личные медицинские книжки установленного образца представлены на 130 работника, 5 личных медицинских книжек находятся на руках у работников для прохождения медосмотра.

Медосмотр осуществляется согласно договора с ОГБУЗ "Борисовская ЦРБ". Своевременность и полнота прохождения медицинского осмотра персоналом удовлетворительная.

Гигиеническое обучение персонал проходит своевременно.

В каждом подразделении имеется нормативно-распорядительная документация (Ост.42-21-2-85, СанПиН, СП, должностные инструкции).

Имеются планы мероприятий по профилактике внутрибольничных инфекций, ОКИ, гриппа, педикулеза, сыпного тифа.

Имеются укладки на случай возникновения заболевания холерой, атипичной пневмонией, чумой. Укомплектованность упаковок удовлетворительная.

За 2016-2018гг. случаев внутрибольничных инфекций не зарегистрировано. В журнале регистрации инфекционных и паразитарных заболеваний Ф.60 в 2019г. зарегистрировано 6 случаев ОРВИ. Больные были переведены в изолятор, о чем имеются записи в соответствующих журналах.

Сотрудники прививаются профилактическими прививками в ЛПУ по месту жительства, а пациенты отделений по месту жительства с отметкой в направлениях на стационарное лечение. Сроки прививок проживающих, длительно находящихся в интернате, контролируются участковым терапевтом ОГБУЗ «Борисовская ЦРБ». Больные прививаются по срокам регионального календаря профилактических прививок участковым терапевтом в процедурной интерната, прививочный материал предоставляется ЦРБ с использованием термоконтейнера и хладоэлементов.

Проверено выборочно 106 историй болезни. Согласно записям в прививочном анамнезе и журнале учета вакцинопрофилактики привитость пациентов против кори, эпидемического паротита, дифтерии и столбняка удовлетворительная.

Флюорографическое обследование больные проходят 2 раза в год.

Профилактика сыпного тифа, вирусных гепатитов, кишечных инфекций проводится удовлетворительно. Для профилактики сыпного тифа в каждом отделении и санпропускнике имеются противопедикулезные укладки с набором необходимых инструментов, белья, противопедикулезных средств «Педикулин» и «Медифокс».

Впервые поступающие на стационарное лечение пациенты на 14 дней помещаются в карантинное отделение, в котором имеется 2 палаты по 4 койки, санитарный узел. Санитарное состояние карантинного отделения удовлетворительное. Поступающие больные обследуются на: кишечную группу, сифилис, гонорею, дифтерию, туберкулез, холеру (по показаниям).

Впервые поступающие и длительно находящиеся на стационарном лечении пациенты 2 раза в год после консультаций терапевта обследуются на маркеры вирусных гепатитов, назначаются биохимические анализы, результаты отмечаются в истории болезни.

В медицинском отделении имеются изоляторы: 2 палаты на 6 коек. Санитарное состояние удовлетворительное.

Группа пациентов-носителей вирусного гепатита «В» находится под динамичным наблюдением врача-терапевта, больные-носители проходят обследование 2 р. в год, при необходимости получают профилактическое лечение.

Все средние медицинские работники 1 раз в год обследуются на наличие антител к ВГВ и ВГС, привиты против гепатита В с отметкой в личной медицинской книжке.

Для профилактики кишечных инфекций все поступающие на стационарное лечение обследуются на энтеропатогенную группу, на холеру в эпидсезон и по показаниям. Договор на микробиологические исследования заключен с баклабораторией Борисовской ЦРБ.

С иммунобиологическими препаратами интернат не работает.

Для проведения инъекционных манипуляций используются только одноразовые шприцы и системы.

Медперсонал работает в перчатках, емкости для замачивания шприцов и систем имеются, промаркированы.

В процедурном кабинете для дезинфекции используются хлорамин Б, Дезэфект, Сульфохлорантин, из моющих - порошок "Лотос".

В процедурном кабинете медицинского отделения установлена бактерицидная лампа, в физкабинете имеется передвижная бактерицидная лампа. Журналы учета работы бактерицидных ламп ведутся по форме № 366/у. Стерилизация материала для проведения инъекций (ватные шарики, тампоны) осуществляется в ЦСО ОГБУЗ «Борисовская ЦРБ» согласно заключенного договора.

На проведение дезинсекционных и дератизационных работ заключен договор с ООО «Дезфактор» г.Шебекино от 26.02.19.

Контрольно-учетная карта на проведение дезинсекционных и дератизационных работ имеется (кратность обработки - 1 раз в месяц соблюдается).

**Прачечная** расположена в отдельно стоящем кирпичном здании, примыкающем с одной стороны к бане. Прачечная имеет отдельный вход для сдачи грязного белья и отдельный вход – для получения чистого. Прачечная имеет централизованное холодное и горячее водоснабжение, центральные канализацию и отопление. Доставка грязного белья и получение чистого осуществляется раздельно. Поточность технологических процессов соблюдается. Прачечная имеет следующий набор помещений: помещение приема, машинный зал, гладильный зал, сушильный цех, швейный цех, сан.узел, помещение, для хранения моющих и дез.средств, уборочного инвентаря. В машинном зале установлено 3 стиральные машины на 35 и 16 кг., в гладильном цехе установлено 2 бытовые машинки типа «Автомат» на 7 и 9 кг., сушильный барабан.

Прием белья ведется по графику по каждому отделению, график стирки белья соблюдается. Укомплектованность оборудованием достаточная. Разборка грязного белья осуществляется в приемном помещении.

Внутренняя отделка помещений выполнена в соответствии с требованиями санитарных правил. Панели выполнены из кафельной плитки на высоту 2 м., выше панелей покраска водоземлюсионной краской. Имеется ванна и промаркированный инвентарь для замачивания белья. В холодный период года сушка чистого белья и одежды проживающих осуществляется в сушильном помещении, в теплое время года на улице имеется оборудованная площадка для сушки белья.

Хранение уборочного инвентаря в прачечной упорядочено, инвентарь промаркирован, хранится раздельно. Санитарно-гигиеническое состояние помещений прачечной - удовлетворительное.

В прачечной работают 7 человек. Медицинские книжки - установленного образца, хранятся на рабочем месте. Медосмотр и гигиеническое обучение персонала пройдено своевременно.

Имеется шкаф для хранения верхней (личной) и спецодежды персонала. Верхняя (личная) и спецодежда хранятся отдельно.

**Баня.** Помывка проживающих проводится в собственной бане, расположенной в отдельно стоящем здании, примыкающем к прачечной. Баня имеет раздевалку, помывочную с ванной, душевым рожком. Имеется график помывки для каждого отделения. В бане имеются банное мыло, индивидуальные мочалки, промаркированные емкости для кипячения и хранения чистых, использованных мочалок, ветоши для мытья тазов, раздельный уборочный инвентарь для уборки помещений, моющие и дезинфицирующие средства. Резиновые коврики ежедневно, во время проведения уборки замачиваются в дез.растворе – хлорной извести. Для сбора отходов

класса А в каждом отделении имеются педальные ведра. Санитарно-гигиеническое состояние помещений бани удовлетворительное.

#### **Дезинфекционное отделение:**

Дезинфекционное отделение имеет следующий набор помещений: приемная нестерильной зоны, нестерильная зона, стерильная зона. Между стерильной и нестерильной зоной установлена дезкамера марки ВФЭ-2/0,9 от 08.2013г. проходного типа, приобретена в 2013 г.

Пересечения «грязных» и «чистых» потоков нет. Помещения оснащены необходимым оборудованием и имуществом. Инструкции по нормам загрузки и режимы паровой дезинфекции, дезинсекции одежды и постельных принадлежностей разработаны и вывешены на рабочих местах. Журнал учета работы дезкамеры ведется по установленной форме. Санитарно-гигиеническое состояние помещений дезкамеры удовлетворительное.

В дезинфекционном кабинете административно-хозяйственного корпуса проводится приготовление дезраствора анолита. Анолит вырабатывает установкой марки СТЭЛ10АК. Дезинфектанты после приготовления выдаются дезинфектором во все отделения. Журналы учета приготовления дезинфектантов ведутся ежедневно.

**Питание проживающих** организовано посредством столовой интерната. Пищеблок расположен на первом этаже 2-х этажного здания в смежных помещениях с администрацией. Столовая имеет следующий набор помещений: обеденный зал на 160 посадочных мест, горячий цех, овощной цех, мясорыбный цех, моечная кухонной и столовой посуды, бытовое помещение.

Вентиляция – механическая, над электрическим оборудованием оборудованы вытяжные зонты. Механическая вытяжная вентиляция находится в рабочем состоянии. В интернате организовано 4-х разовое питание.

На пищеблоке соблюдается последовательность (поточность) технологических процессов, встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции отсутствуют. Набор и площади помещений соответствуют мощности учреждения и обеспечивают соблюдение требований СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья". (Далее СП 2.3.6.1079-01). Технологическое оборудование размещено с учетом обеспечения свободного доступа к нему.

Стены производственных помещений выложены облицовочной плиткой выдерживающей влажную уборку и дезинфекцию. Потолки оштукатурены и побелены. Полы выполнены из ударопрочных материалов - керамической плитки, имеют уклоны к сливным трапам.

Все помещения содержатся в чистоте, текущая уборка проводится ежедневно с применением моющих и дезинфицирующих средств. Генеральная уборка проводится 1 раз в месяц. Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, выделен и промаркирован отдельный уборочный инвентарь, хранение упорядочено. После окончания уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Уборочного инвентаря, ветоши, моющих и дезинфицирующих средств достаточно. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в специально отведенных местах в таре изготовителя, используются в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями.

На пищеблоке имеется следующее технологическое оборудование: 5 холодильных шкафов, электромясорубка - 2, электросковорода - 1, жарочный шкаф - 1, варочных котла -2, электрические плиты - 2, тестомес - 1, овощерезка, картофелечистка, посудомоечная машина, параконвектомат. Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере загрязнения и по окончании работы. Разделочный инвентарь промаркирован в соответствии с обрабатываемыми на них продуктами, закреплен за рабочим местом. Кухонной посудой пищеблок обеспечен в достаточном количестве. Чистая кухонная посуда и инвентарь хранятся на стеллажах. Пищевые отходы собираются в специальную промаркированную емкость.

Доставка продуктов осуществляется специальным транспортом поставщиков, в соответствии с договорами.

Поступающие продовольственное сырье и пищевые продукты сопровождаются документами, подтверждающими их качество и безопасность, сертификаты соответствия и ветеринарные свидетельства.

Хранение пищевых продуктов осуществляется в складском помещении, в таре производителя или в промаркированной производственной таре. На все группы продуктов питания сохраняются маркировочные ярлыки с указанием срока годности продукции до полного использования продукта.

Хранение пищевых продуктов осуществляется при соблюдении товарного соседства, выделены отдельно холодильники для хранения сырых продуктов: мяса, птицы, рыбы и для готовой продукции. В холодильном оборудовании имеются термометры для контроля соблюдения температурного режима. Хранение овощей осуществляется в овощехранилище на стеллажах подтоварниках. Журнал бракеража сырой продукции, поступающей со склада и от поставщика, ведется по установленной форме.

Склад пищевых продуктов размещен в смежных помещениях пищеблока. В состав склада входят: хлебный цех в котором установлены металлические шкафы, имеющие вентиляционные отверстия; склад сухих сыпучих продуктов; склад с холодильной камерой для яйца, холодильным шкафом для колбасных изделий, холодильный ларь; склад для консервированных продуктов, с холодильной камерой для говядины, холодильным ларем для рыбы; склад с холодильной камерой для птицы охлажденной. Холодильные камеры обеспечены термометрами, товарное соседство соблюдается.

Журнал осмотра на гнойничковые заболевания сотрудников пищеблока, ведется ежедневно.

Для сотрудников пищеблока имеется внутренний санузел.

Всего работающих - 9 человек, из них - 4 повара и 4 кухработника, 1 шеф - повар.

Личные медицинские книжки установленного образца. Медицинский осмотр пройден своевременно. Санитарной одеждой работники обеспечены в достаточном количестве, бытовое помещение оборудовано вешалками открытого типа, для раздельного хранения верхней и санитарной одежды.

Аптечка 1-ой медицинской помощи оборудована, необходимыми медикаментами в достаточном количестве.

В интернате организовано лечебное питание согласно приказа № 330 от 05.08.2003г. «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации». Организацией лечебного питания в интернате занимается диетическая сестра. Согласно приказа директора интерната создан совет по лечебному питанию. Выдача готовых блюд осуществляется только после снятия проб. Оценку органолептических показателей и качества блюд проводит бракеражная комиссия. Результаты бракеража регистрируются в журнале бракеража готовой продукции ежедневно. В интернате проводится витаминизация 3-х блюд аскорбиновой кислотой, ведется специальный журнал учета.

Суточные пробы отбираются в стерильные банки с крышками, хранятся 48 часов в холодильнике.

Пищевые отходы после денатурации хлорамином выносятся в контейнеры.

Производственный контроль в учреждении ведется по договору с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Белгородской области в Яковлевском районе». Результаты лабораторных исследований за 2016 -2018гг.

#### **Выявлены нарушения:**

- в кабинете проведения предрейсовых осмотров на стенах в нескольких местах отклеились обои, что является нарушением требований п.5.1 СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания».

- вытяжные вентиляционные решетки очищаются от пыли 1 раз в 3 месяца (вместо ежемесячной очистки), что является нарушением требований п.8.3 СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию,

содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания».

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

Главный специалист – эксперт  
территориального отдела в  
Яковлевском районе

  
Ковалев С.Н.

Уполномоченный представитель  
юридического лица,  
индивидуальный предприниматель,  
его уполномоченный представитель

  
Петровский А.Б.

Прилагаемые документы:  
протоколы лабораторных исследований, протокол об административном правонарушении на должностное лицо № 68 от 29.03.19 по ст.6.4 КоАП РФ, объяснение, предписание об устранении выявленных нарушений санитарных правил № 27/282/16 от 29.03.19.

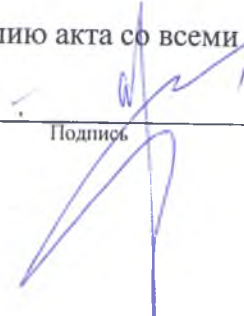
Подписи лиц, проводивших проверку:

  
Ковалев С.Н.

  
Агафонова Т.И.

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

« 29 » марта 2019г.  
Дата

  
Подпись  
Петровский А.Б.  
Ф.И.О.