

Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о выездной проверке в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий КНМ №86240041000107133673

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 ХАНТЫ-МАНСКИЙСКОМУ АВТОНОМНОМУ ОКРУГУ - ЮГРЕ**

Территориальный отдел в г. Нижневартовске, Нижневартовском районе и г. Мегионе

Омская ул., д. 15, г. Нижневартовск, Ханты-Мансийский автономный округ – ЮГРА, Тюменская область, 628606 телефон:

8(3466) 41 47 25

e-mail: n-varovsk@86.rospotrebnadzor.ru

(указывается наименование контрольного (надзорного) органа и при необходимости его территориального органа)

«12» февраля 2024 г., 15 час. 00 мин.

(дата и время составления акта)

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в г. Нижневартовске, Нижневартовском районе и г. Мегионе, ул. Омская, д. 15, каб. 412

(место составления акта)

Акт выездной проверки №3

(плановой/внеплановой/по программе проверок)

1. Выездная проверка проведена: в соответствии с решением о проведении выездной проверки №3 от 23 февраля 2024 года, №КНМ №86240041000107133673

(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 на основании п. 2 части 1 статьи 57 Федерального закона от 31.07.2020 №248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации» в связи с наступлением сроков проведения контрольных (надзорных) мероприятий, включенных в план № 2024063910 проведения контрольных (надзорных) мероприятий

(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:

1. Начальником территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ханты-Мансийскому автономному округу–Югре в г.Нижневартовске, Нижневартовском районе и г.Мегионе, главным государственным санитарным врачом по г.Нижневартовску, Нижневартовскому району и г.Мегиону Юлией Владимировной Буториной - руководитель проверяющей группы;

2. Кузьминой Устиной Леонидовной – главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в г.Нижневартовске, Нижневартовском

районе и г.Мегионе

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

4. К проведению выездной проверки были привлечены:

1. Специалисты филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по ХМАО-Югре в г. Нижневартовске и в Нижневартовском районе, в г. Мегионе и в г. Радужном
 - Руденко Мария Васильевна – заведующий отделением обеспечения надзора за средой обитания человека филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по ХМАО-Югре в г. Нижневартовске и в Нижневартовском районе, в г. Мегионе и в г. Радужном»
 - Рудских Елена Николаевна – врач по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены эпидемиологии по ХМАО-Югре в г. Нижневартовске и в Нижневартовском районе, в г. Мегионе и в г. Радужном»
2. Экспертные организации:
 - Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по ХМАО-Югре в г. Нижневартовске и в Нижневартовском районе, в г. Мегионе и в г. Радужном».
 - Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц №РОСС RU.0001.510817
 - Аттестат аккредитации №РА.RU.710084 дата включения в реестр: 03.07.2015 выдан Федеральной службой по аккредитации.

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

5. Выездная проверка проведена в отношении:

БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА - ЮГРЫ "НИЖНЕВАРТОВСКИЙ ПАНСИОНАТ КРУГЛОСУТОЧНОГО УХОДА"

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

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

628602, ХАНТЫ-МАНСИЙСКИЙ АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ - ЮГРА, Г.НИЖНЕВАРТОВСК, УЛ. ДРУЖБЫ НАРОДОВ, Д. 15Б

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

7. Контролируемые лица:

БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА - ЮГРЫ "НИЖНЕВАРТОВСКИЙ ПАНСИОНАТ КРУГЛОСУТОЧНОГО УХОДА"

ОГРН 1028600967812 ИНН 8603031483

Юридический адрес: 628602, ХАНТЫ-МАНСИЙСКИЙ АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ - ЮГРА, Г.НИЖНЕВАРТОВСК, УЛ. ДРУЖБЫ НАРОДОВ, Д. 15Б

Фактический адрес: 628602, ХАНТЫ-МАНСИЙСКИЙ АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ - ЮГРА, Г.НИЖНЕВАРТОВСК, УЛ. ДРУЖБЫ НАРОДОВ, Д. 15Б

(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 «30» января 2024 г., 09 ч.00 мин.

по «12» февраля 2024 г., 18 ч. 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 (Не приостанавливалось).

(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:

4 час. 00мин (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) опрос;
- 3) получение письменных объяснений;
- 4) истребование документов;
- 5) отбор проб (образцов);
- 6) инструментальное обследование ;
- 7) экспертиза;
- 8) испытание.

(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; 10) эксперимент).

в следующие сроки:

с «30» января 2024 г., 09 ч.00 мин.
по «12» февраля 2024 г., 18 ч. 00 мин.

по результатам которого составлены:

Протоколы отбора проб: №1 от 30.01.2024; №2 от 30.01.2024; №3 от 30.01.2024; №4 от 30.01.2024; №5 от 30.01.2024; №6 от 30.01.2024; №7 от 30.01.2024; №8 от 30.01.2024; №9 от 30.01.2024;

Экспертные заключения №НВ.16.У.05834.02.24 от 07 февраля 2024 , №НВ.16.У.05837.02.24 от 07 февраля 2024, №НВ.16.У.05836.02.24 от 07 февраля 2024, №НВ.16.У.05835.02.24 от 07 февраля 2024, №НВ.16.У.05839.02.24 от 07 февраля 2024. №НВ.16.У.05850.02.24 от 07 февраля 2024, №НВ.16.У.05814.01.24 от 31 января 2024, №НВ.16.У.05815.01.24 от 31 января 2024, №НВ.17.У.05827.02.24 от 07 февраля 2024, №НВ.17.У.05825.02.24 от 06 февраля 2024, №НВ.17.У.05823.02.24 от 05 февраля 2024, №НВ.17.У.05822.02.24 от 05 февраля 2024, №НВ.17.У.05828.02.24 от 07 февраля 2024, №НВ.17.У.05829.02.24 от 07 февраля 2024, №НВ.17.У.05816.01.24 от 31 января 2024, №НВ.17.У.05826.02.24 от 06 февраля 2024, №НВ.17.У.05849.02.24 от 07 февраля 2024, №НВ.17.У.05848.02.24 от 07 февраля 2024, №НВ.17.У.05847.02.24 от 07 февраля 2024, №НВ.17.У.05833.02.24 от 07 февраля 2024, №НВ.17.У.05817.02.24 от 01 февраля 2024; протоколы лабораторных испытаний (исследований) №603/24 от 01.02.2024 г., №651/24 от 02.02.2024 г., №648/24 от 02.02.2024 г., №644/24 от 02.02.2024 г., №604/24 от 31.01.2024 г., №605/24 от 31.01.2024 г., №63/24/П и № от 31.01.2024 г., № 64/24/П и № от 31.01.2024 г., №606/24 от 06.02.2024, №632/24 от 05.02.24, №623/24 от 05.02.24, №619/24 от 05.02.24, №630/24 от 06.02.24, №622/24 от 05.02.24, №621/24 от 05.02.24, №618/24 от 06.02.24, №625/24 от 05.02.24, №628/24 от 05.02.24, №617/24 от 31.01.24, №02098.24 от 01.02.24, 615/24 от 06.02.24, №616/24 от 06.2.24, №607/24 от 02.02.24; №899/24 от 12.02.2024; Проверочный лист от 12.02.24; Акт санитарно-эпидемиологического обследования № НВ.17.А.04574.02.24 от 07 февраля 2024 филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО - Югре» в г. Нижневартовске, Нижневартовском районе и г. Мегионе и в г. Радужном»; Акт санитарно-эпидемиологического обследования № НВ.17.А.04577.02.24 от 07 февраля 2024 филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО - Югре» в г. Нижневартовске, Нижневартовском районе и г. Мегионе и в г. Радужном»; Акт санитарно-эпидемиологического обследования № НВ.16.А.04578.02.24 от 07 февраля 2024 филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО - Югре» в г. Нижневартовске, Нижневартовском районе и г. Мегионе и в г. Радужном»; Акт санитарно-эпидемиологического обследования № НВ.16.А.04580.02.24 от 07 февраля 2024 филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО - Югре» в г. Нижневартовске, Нижневартовском районе и г. Мегионе и в г. Радужном»; Акт санитарно-эпидемиологического обследования № НВ.16.А.04579.02.24 от 07 февраля 2024

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).

10. При проведении выездной проверки были заполнены следующие проверочные листы: Проверочный лист от 12.02.2024 (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, согласно приложения №4

(указываются заполненные в ходе проведения выездной проверки проверочные листы, их структурные единицы (если проверочный лист применялся не в полном объеме), с реквизитами актов, их утверждающих).

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

1. Приказ о назначении руководителя на должность;
2. Доверенности на лиц, уполномоченных юридическим лицом присутствовать при проведении плановых контрольных (надзорных) мероприятий;
3. Технический паспорт на проверяемый объект;
4. Документы, подтверждающие право собственности/аренды/пользования на занимаемые помещения;
5. Штатное расписание (наименование профессий, количество человек, работающих в каждой профессии);
6. Пояснительная записка с отображением информации об учреждении (проектная вместимость учреждения, фактическая вместимость, количество комнат, наполняемость режим, количество койко-мест, наименований отделений, категории граждан (пожилые, ОВЗ) возраст проживающих);
7. Личные медицинские книжки всех сотрудников, согласно штатного расписания с отметками о пройденном профилактическом медицинском осмотре, профессиональной гигиенической подготовке, проведенных профилактических прививках;
8. Утвержденные программы производственного контроля на 2023 и 2024 за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;
9. Лабораторные испытания (исследования) проводимые в рамках производственного контроля за 2023;
10. Договоры на дератизацию, дезинсекцию, дезинфекции с актами выполненных работ на 2023 г и 2024;
11. Акты ежемесячного обследования объектов с целью определения видового состава и численности грызунов, заселенности ими объектов и территорий за 2023 г.;
12. Договор на вывоз ТКО;
13. Договор на холодное водоснабжение и водоотведения;
14. Договор на теплоснабжение и горячее водоснабжение;
15. Копии договоров на оказание услуг по стирке, сушке, глаженью, дезинфекции спецодежды сотрудников, личного и постельного белья от проживающих, мягкого постельного инвентаря (акты выполненных работ за 2023 -2024);
16. Схема обращения с медицинскими отходами;
17. Приказы об организации обращения с медицинскими отходами, о назначении ответственных лиц по обращению с медицинскими отходами;

18. Договор об оказании услуг по сбору, обезвреживанию, размещению, хранению, транспортировке, учету и утилизации медицинских отходов класс «Б»;
19. Договор на оказание услуг по вывозу и утилизации отходов класса «Г»;
20. Журналы осмотра на педикулез, чесотку;
21. Журналы учета медицинских отходов класса «Б»;
22. Документы, подтверждающие о прохождении инструктажа и обучения, ответственных лиц по обращению с медицинскими отходами;
23. Журналы учета проведения текущих и генеральных уборок;
24. Журнал регистрации и контроля работы бактерицидных ламп;
25. Производственный контроль основанный на принципе ХАССП за процессами производства и качеством вырабатываемой пищевой продукции предприятием. Лабораторные испытания (исследования) проводимые в рамках производственного контроля за 2023
26. Пищевлок копии договоров на поставку продуктов питания на 2024;
27. Контракт на поставку смеси белковой композитной сухой на 2024;
28. Договор на поставку бутилированной воды на 2024;
29. Договор на оказание услуг по обработке кулеров для питьевой воды на 2024;
30. График работы пищеблока, буфета;
31. Режим питания;
32. Копии примерного меню, фактического меню, меню требований за декабрь 2023;
33. Приказ о создании бракеражной комиссии;
34. Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
35. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
36. Гигиенический журнал сотрудников;
37. Журнал учета и температуры и влажности в складских помещениях;
38. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
39. Сопроводительные документы на продукты питания, подтверждающие качество и безопасность;
40. Информация о наличии технологического оборудования на пищеблоке (столовой);
41. Акты проверки эффективности вентиляционных систем, протоколы испытаний местных систем вентиляции, акты о результатах ревизии и очистки воздухопроводов систем вентиляции на пищеблоке.

(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).

1. По результатам выездной проверки установлено:

1. БУ ХМАО-Югры «Нижневартовский пансионат круглосуточного ухода» осуществляет следующие виды деятельности: предоставление социально-бытовых, социально медицинских, социально-психологических, социально-трудовых, социально-правовых услуг, услуг в целях повышения коммуникативного потенциала получателей социальных услуг, имеющих ограничения жизнедеятельности, в соответствии с индивидуальной программой. Оказание услуг- круглосуточное. Учреждение является стационарным учреждением социального обслуживания, предназначено для постоянного, временного (сроком до 6-и месяцев) проживания пожилых граждан и инвалидов и детей- инвалидов старше 18 лет.

БУ ХМАО-Югры «Нижневартовский пансионат круглосуточного ухода» размещено в отдельном приспособленном здании бывшего детского сада, на территории жилой застройки, что соответствует п.9.1 раздел IX СП 2.1.3678-20. Территория учреждения благоустроена, предусмотрены заасфальтированные подъезды и проходы, ограждена по периметру, освещена и находится в удовлетворительном санитарном состоянии, что соответствует п.9.2, 9.3 раздел IX СП 2.1.3678-20. На территории имеются зоны отдыха оборудованная скамейками, беседкой, урнами и хозяйственно-бытовая, что соответствует п.9.2 раздел IX СП 2.1.3678-20. На территории хозяйственной зоны оборудована асфальтированная контейнерная площадка

имеющая ограждение по периметру, на которой установлено 2 контейнера с закрывающимися крышками на момент обследования заполнение контейнера менее 2/3 их объема, что соответствует п.2.9, п.2.10 раздел II, п.9.6 раздел IX СП 2.1.3678-20.

Здание пансионата 3-этажное, отдельно стоящее. На входе оборудован пандус для лиц с ограниченными возможностями, само здание оборудовано лифтом, что соответствует п.9.12 раздел IX СП 2.1.3678-20.

Мощность учреждения 85 койко-мест, на момент обследования проживает 77 человек, двое находятся в больнице. В структуру учреждения входят 6 отделений:

- отделение милосердия № 1-мощность учреждения 30 койко-мест;
- отделение милосердия № 2- мощность учреждения 30 койко-мест;
- геронтологическое учреждение-мощность отделения 25 койко-мест;
- отделение информационно-аналитической работы;
- отделение комплексной реабилитации и абилитации (социально-трудовая реабилитация, культурно-массовое обслуживание, подготовка к сопровождаемому самостоятельному проживанию инвалидов);
- социально-медицинское отделение.

Здание пансионата оборудовано централизованным холодным и горячим водоснабжением, все инженерные сети находятся в рабочем состоянии, что соответствует п.2.2 раздел II СП 2.1.3678-20. Канализация – централизованная, бытовые сточные воды от санитарных приборов поступают в существующую внутреннюю сеть и сбрасываются в действующую систему общегородской канализации, что соответствует п.2.2 раздел II СП 2.1.3678-20.

БУ ХМАО-Югры «Нижневартовский пансионат круглосуточного ухода» осуществляет производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов с проведением лабораторных исследований и измерений с привлечением испытательного лабораторного центра ФФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г.Нижневартовске и Нижневартовском районе, в г.Мегионе и в г.Радужном», аккредитованном в национальной системе аккредитации, представлены протоколы испытаний за 2023 год, что соответствует п.2.1 раздел II СП 2.1.3678-20.

Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях, соответствует гигиеническим нормативам, что соответствует п.2.3 раздел II СП 2.1.3678-20, протокол лабораторных исследований №603/24 от 01.02.2024г.

Вода из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей не используется, что соответствует п.2.3 раздел II СП 2.1.3678-20.

Помещения, в которых установлено оборудование, являющееся источником избытков тепла и влаги, обеспечены местной системой вытяжной вентиляции, что соответствует п.2.6 раздел II СП 2.1.3678-20.

Представлены акты проверки технического состояния системы вентиляции с проведением инструментального измерения объемов вытяжки воздуха, что соответствует п.2.6 раздел II СП 2.1.3678-20. На объекте отсутствует централизованная система кондиционирования и увлажнения воздуха.

Территория учреждения находится в удовлетворительном состоянии, скопление мусора отсутствует, проводится ежедневная комплексная уборка территории в соответствии с договором № 355488 от 18.12.2023г. с ООО «СтройСервисКонтракт», что соответствует п.2.8 раздел II СП 2.1.3678-20.

Уборочный инвентарь (ведра, ветошь, швабры и др.) укомплектован в соответствии с санитарными требованиями, имеет четкую маркировку с указанием помещений и видов уборки, уборочный инвентарь для уборки туалета храниться отдельно от другого инвентаря, по окончании уборки весь инвентарь промывается с использованием моющих средств, ополаскивается проточной водой и просушивается. Инвентарь для туалетов после использования обрабатывается дезинфицирующими средствами, что соответствует п.2.11 раздел II СП 2.1.3678-20.

Следов жизнедеятельности насекомых и грызунов на момент обследования не обнаружено, соответствует п.2.12 раздел II СП 2.1.3678-20.

Осуществляется дератизация, дезинсекция и акарицидная обработка по договору подряда на проведении биотехнических работ с АО «Гордестанция», представлены акты выполненных работ, что соответствует п. 88, 98,108,110, 130 СанПиН 3.3686-21.

Ежедневно в местах массового пребывания людей проводится профилактическая дезинфекция собственными силами (уборка санитарных узлов для персонала и посетителей, с применением дезинфицирующих средств), что соответствует п. 130 СанПиН 3.3686-21.

Штат пансионата - 89 человек, личные медицинские книжки представлены. При выборочном изучении личных медицинских книжек сотрудников (проверена 21 личная медицинская книжка) установлено: медицинский осмотр, профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация пройдены, профилактические прививки проставлены, что соответствует п.62 СанПиН 3.3686-21. В качестве источников искусственного освещения в жилых помещениях, коридорах, гостиных, помещениях для занятий, обеденном зале-столовой и других помещениях применяются люминесцентные и светодиодные лампы, для производственных помещений столовой, прачечной и душевых - с влагозащитной арматурой, в помещениях медицинского назначения - с закрытыми светильниками, в одном помещении одновременно в качестве источника общего освещения лампы разного типа не используются, что соответствует п.9.5 раздел IX СП 2.1.3678-20.

На первом этаже здания расположены: вахта с пропускной системой входа, отделение-«Милосердие» на 2 блока, пищеблок, прачечная, изолятор, комната хранения спец. одежды санитарок. На втором этаже здания на момент обследования размещены: столовая, медицинский блок, административные помещения, комната приема пищи для персонала, комната хранения спец. одежды медицинских сестер. На третьем этаже расположены: отделение «Геронтологическое», библиотека, административные помещения. Имеется отдельный вход оборудованный пандусом для лиц с ограниченными возможностями для приема вновь поступающих. Состав помещений соответствует п.9.8 раздел IX СП 2.1.3678-20.

Получатели социальных услуг проживают в жилых комнатах, которые располагаются на 1, 2, 3 этажах здания. В жилых комнатах проживает не более 3-х человек. Заселение мужчин и женщин осуществляется раздельно, кроме семейных пар.

В жилых комнатах для проживающих установлены кровати, прикроватные тумбочки, шкаф для одежды, стулья по количеству проживающих, что соответствует п.9.23 раздел IX СП 2.1.3678-20. Согласно оборотно-сальдовой ведомости каждый проживающий обеспечен постельными принадлежностями, постельным бельем и полотенцами (для лица, ног, банное), что соответствует п.9.23 раздел IX СП 2.1.3678-20.

В каждом блоке выделено 3 санузла для проживающих (раздельно для мужчин и женщин), выделена комната хранения уборочного инвентаря, ванная комната, душевые, зона для отдыха оборудованная креслами, что соответствует п.9.10 раздел IX СП 2.1.3678-20.

Санитарные узлы оборудованы унитазами с сиденьями, держателями туалетной бумаги, организована умывальная зона с умывальниками (2) с подводкой холодной и горячей воды, оборудованные смесителем и бесконтактными кранами для мытья рук, душевые оборудованы вешалками, полочками, резиновыми ковриками, что соответствует п.9.25 раздел IX СП 2.1.3678-20.

Приемно-карантинное отделение с изолятором, для поступающих и временного пребывания лиц с признаками инфекционного заболевания, находится на 1 этаже, имеет отдельный вход с улицы, количество палат 2 (мужская, женская), оборудованные на 1 койку каждая, что соответствует п.9.15, п. 9.44, п. 9.46 раздел IX СП 2.1.3678-20. Принимаемые лица помещаются в изолятор приемно-карантинного отделения после проведения комплекса гигиенических мероприятий на период 7 календарных дней для медицинского наблюдения в целях выявления наличия или отсутствия инфекционных заболеваний, что соответствует п.9.44 раздел IX СП 2.1.3678-20.

Имеется отдельный шкаф для хранения посуды изолятора, бак для дезинфекции посуды и уборочный инвентарь, что соответствует п.9.16 раздел IX СП 2.1.3678-20.

Концентрации вредных веществ в воздухе помещений не превышает гигиенические нормативы для атмосферного воздуха населенных мест, протокол лабораторных испытаний №№ 651/24, 648/24, 644/24 от 02.02.2024г, что соответствует п.9.18 раздел IX СП 2.1.3678-20.

Все помещения для пребывания ежедневно проветриваются, для проветривания имеются откидные окна, что соответствует п.9.18 раздел IX СП 2.1.3678-20.

Для обеззараживания воздуха в каждой жилой комнате установлен бактерицидные облучатели-рециркуляторы «Изумруд», холлах «Мегадез», разрешенные к применению в

присутствии людей, что соответствует п.9.19 раздел IX СП 2.1.3678-20.

На лестничном пролете (правое крыло) при переходе с 3 этажа на 2-ой этаж облупилась краска на подоконнике и оконных откосах; в коридоре 2 этажа (левое крыло) дефекты линолеума; внутренняя отделка нарушена в санузлах и душевых 2 этажа (левое крыло) и 1 этажа (правое крыло); комната хранения отходов класса «Б» обсыпается потолок, что не позволяет качественно проводить уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств что **не соответствует ст.24 Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 N 52-ФЗ и п.9.21 раздел IX СП 2.1.3678-20.**

Жилые комнаты оборудованы кроватями, столами, тумбочками, шкафами для хранения одежды, белья, обуви, покрытие которых обеспечивает возможность проведения влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует п.9.24 раздел IX СП 2.1.3678-20.

В организациях социального обслуживания по уходу с обеспечением проживания имеется прачечная прачечной для стирки постельного белья, полотенец и личных вещей, смена постельного осуществляется в отделениях милосердия №1 и №2 через день и по мере загрязнения, в геронтологическом отделении 1 раз в 7 дней и по мере загрязнения в случае необходимости, имеются прорезиненные мешки для сбора грязного белья, что соответствует п.9.28, п.9.40, п.9.50 раздел IX СП 2.1.3678-20. Кладовые чистого белья оборудованы стеллажами для хранения чистого белья и личных вещей проживающих, грязное белье не храниться в прорезиненных мешках доставляется в грязное отделение прачечной, где проводится разбор, замачивание в дезинфицирующем средстве в случае необходимости, при загрязнении биологическим жидкостями и стирка, что соответствует п.9.31 раздел IX СП 2.1.3678-20. Планировка прачечной обеспечивает последовательность технологического процесса и соответствует п.8.3 раздел VIII СП 2.1.3678-20.

При размещении лиц, лишенных возможностей к самостоятельному передвижению, предусмотрены противопролежневые матрасы, предназначенное для профилактики возникновения осложнений и обеспечения безопасности получателей услуг, что соответствует п.9.31 раздел IX СП 2.1.3678-20.

Все помещения организации социального обслуживания ежедневно убираются влажным способом с применением моющих средств. В местах общего пользования (буфетных, столовых, вестибюле, коридорах, гостиных, санитарных узлах, душевых, ванных комнатах) влажная уборка проводится ежедневно с применением моющих и дезинфицирующих средств, с качестве дезинфицирующего средство «Хлорэксель», что соответствует п.9.37, 9.47 раздел IX СП 2.1.3678-20. Были отобраны пробы рабочих растворов дезинфицирующих средств, полученные результаты соответствуют гигиеническим нормативам, протоколы лабораторных исследований № 604/24, 605/24 от 31.01.2024г.

В столовой и туалетах дезинфицирующие средства применяются в соответствии с режимом, для борьбы с противовирусным режимом, в душевых и ванных комнатах - для борьбы с грибковыми инфекциями. В помещениях для занятий физкультурой ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса, спортивный инвентарь ежедневно протирается влажной ветошью, что соответствует п.9.37 раздел IX СП 2.1.3678-20.

Вытяжные вентиляционные решетки на момент обследования чистые, что соответствует п.9.37 раздел IX СП 2.1.3678-20.

Постельные принадлежности подвергаются обработке в дезинфекционной камере по мере загрязнения, а также после выписки (смерти) проживающих из организации социального обслуживания согласно договору с АО «Гордезстанция» (представлен акт выполненных работ), что соответствует п.9.40 раздел IX СП 2.1.3678-20. Также используются чехлы для матрацев изготовленные из материалов, устойчивых к дезинфицирующим средств у лежачих больных, что соответствует п.9.40, 9.47 раздел IX СП 2.1.3678-20.

Инвентарь для проведения уборки промаркирован, используется по назначению, хранится в специально выделенных помещениях на этаже, для туалета выделен отдельный комплект уборочного инвентаря, что соответствует п.9.41 раздел IX СП 2.1.3678-20.

Каждый поступающий в организацию социального обслуживания по уходу с обеспечением проживания должен имеет медицинскую справку со сведениями о результатах обследования на туберкулез, результатах лабораторных исследований на группу возбудителей кишечных

инфекций, яйца гельминтов, дифтерию, инфекций, передающихся половым путем, профилактических прививках и справку об отсутствии контактов с инфекционными больными по месту проживания в течение 21 календарного дня до поступления в организацию по уходу с обеспечением проживания, что соответствует п.9.43 раздел IX СП 2.1.3678-20. Все поступающие в организацию социального обслуживания по уходу с обеспечением проживания лица осматриваются на наличие педикулеза и чесотки, в организации имеется противопедикулезная укладка для проведения комплекса мероприятий в случае выявления пораженных педикулезом или чесоткой, что соответствует п.9.45 раздел IX СП 2.1.3678-20.

Каждый проживающий обеспечен набором для гигиенического ухода, в который входит зубная щетка, мыло, шампунь, зубная паста, мочалка, дополнительно у мужчин средства для бритья. Приживающим, испытывающим затруднения при самостоятельном передвижении, гигиенический уход осуществляет персонал ежедневно, купание и уход за ногтями 1 раз в неделю, что соответствует п.9.48 раздел IX СП 2.1.3678-20. Осмотр на педикулез и чесотку осуществляется еженедельно медицинским персоналом, ведется журнал.

II. Медицинский блок БУ ХМАО-Югры «Нижневартовский пансионат круглосуточного ухода».

БУ ХМАО-Югры «Нижневартовский пансионат круглосуточного ухода» имеет санитарно-эпидемиологическое заключение на осуществление медицинской деятельности №86.НЦ.02.000.М.000032.09.13 от 19.09.2013г.

Медицинский блок расположен на 2 этаже, в состав медицинского блока входят: кабинет приема терапевта и психиатра, процедурный кабинет, медицинский пост, кабинет медицинского массажа.

Инженерное обеспечение: Медицинские кабинеты оборудованы централизованными водопроводом, канализацией, отоплением и горячим водоснабжением в соответствии с требованиями п.2.2 СП 2.1.3678-20.

Водоснабжение: в медицинских кабинетах установлены раковины с подводкой холодной и горячей воды, в процедурном кабинете оборудован локтевой смеситель. Для мыла и антисептического средства предусмотрены диспенсеры, имеются одноразовые полотенца в устройствах «диспенсер» для бумажных полотенец.

Очистка и обеззараживание сточных вод осуществляется на общегородских канализационных очистных сооружениях. Имеются санузлы (туалеты) для персонала и проживающих, сантехническое оборудование в исправном состоянии, без сколов, трещин и других дефектов, оборудованы раковиной и унитазом.

Отопление - центральное, от городской котельной. Радиаторы центрального отопления имеют гладкую поверхность, устойчивую к воздействию моющих и дезинфицирующих средств, в соответствии с требованиями 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» п.4.3.

Вентиляция осуществляется естественным способом через открывающиеся окна, что соответствует п. 4.5.16, раздел VI, СП 2.1.3678-20. С целью снижения обсемененности воздуха до безопасного уровня в процедурном кабинете применяются следующие технологии: воздействие ультрафиолетовым излучением с помощью бактерицидного облучателя открытого типа ОБН для обеззараживания поверхностей и воздуха, что соответствует п. 4.5.25, раздел VI, СП 2.1.3678-20. Журналы учета работы бактерицидных ламп заведены по установленному образцу.

Медицинские кабинеты имеют естественное и искусственное освещение, выполненное светодиодными лампами.

Кабинет приема врачей – терапевта и психиатра общей площадью – 13,9 кв.м. Стены и потолок - обои под покраску, на полу – линолеум. Кабинет оборудован: 1 шкаф для спец. одежды персонала, полочки для картотеки, 1 рабочий стол, стулья.

Кабинет медицинского массажа общей площадью – 9,8 кв.м. Стены и потолок - обои под покраску, на полу – линолеум, имеются ковровые дорожки. Кабинет оборудован: 1 медицинская кушетка, 1 шкаф, 1 рабочий стол.

Процедурный кабинет общей площадью – 15,4 кв.м. Стены и потолок - обои под покраску, на полу – линолеум. Нарушена отделка стен и пола вокруг раковины, что не позволяет провести качественную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств и **не соответствует ст.24 Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 N 52-ФЗ и п. 2.7 раздел II, СП 2.1.3678-20.** Кабинет оборудован необходимым набором мебели. Целостность рабочего стола нарушена (разбухшее ДСП ножек), не устойчивы к проведению влажной уборки с применением дезинфицирующих и моющих средств, что не соответствует **ст.24 Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 N 52-ФЗ и п. 4.7, раздел VI, СП 2.1.3678-20.** Оборудована раковина для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды, краны оборудованы локтевым управлением, оборудованы локтевые дозаторы с жидким антисептическим мылом и раствором антисептика. Место установления раковины облицовано глазурованной плиткой.

Аптечка экстренной профилактики парентеральных вирусных гепатитов и ВИЧ – инфекции укомплектована в полном объеме. Журнал учета травм заведен.

Процедурный кабинет обеспечен в достаточном количестве одноразовыми стерильными материалами (для дезинфекции кожи – салфетками спиртовыми стерильными одноразовыми в заводской упаковке), шприцы и иглы однократного применения, стерильные, в заводской упаковке, на упаковке проставлены сроки годности, сроки годности соблюдаются. Для сбора острого инструментария (игл) приобретены одноразовые твёрдые герметичные упаковки жёлтого цвета. Имеются специальные приспособления для снятия иглы – иглосъемники.

Сбор использованного одноразового материала и не острого инструментария (салфетки антисептические спиртовые, пропитанные 70 спиртом, шприцы, маски, перчатки и др.) сбрасываются в пакеты жёлтого цвета, предназначенные для сбора отходов класса «Б», с предварительной дезинфекцией и хранятся временно до вывоза по договору в холодильнике для временного хранения отходов класса «Б» на первом этаже.

Имеются ведра для сбора отходов класса «А» и «Б».

Комната хранения уборочного инвентаря для медицинского блока расположена на втором этаже. Оснащение помещения: стеллажные полки для хранения моющих, чистящих и дезинфицирующих средств, уборочного инвентаря. Уборочный инвентарь (ведра, ветошь, швабры и др.) укомплектован в соответствии с санитарными требованиями, имеет четкую маркировку с указанием помещений и видов уборки. Оборудована раковина с подводкой холодной и горячей воды. Отделка комнаты: стены и пол выложены кафелем, что позволяет проводить обработку с помощью моющих и дезинфицирующих средств.

В медицинском блоке образуются медицинские отходы трех классов опасности: класса «А», «Б» и «Г». Медицинские отходы маркируются в соответствии 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».

Отходы класса «А», не имеющие контакта с биологическими жидкостями пациентов, собираются в одноразовые пакеты черного цвета, помещенные в многоразовые емкости, имеющиеся в кабинетах. Для сбора отходов класса «А» приобретены пакеты белого цвета. Для сбора и хранения отходов класса «А» на территории БУ ХМАО-Югры «Нижевартовский пансионат круглосуточного ухода» установлен контейнер на контейнерной площадке. Вывоз и утилизация будет осуществляться спецтранспортом на основании договора.

Хранения медицинских отходов класса «Б» планируется осуществлять в комнате хранения медицинских отходов на первом этаже. Сбор контаминированного биологическими жидкостями одноразового инструментария после проведения процедур будет осуществляться в местах образования в желтые пакеты. Для сбора и дезинфекции острых медицинских отходов имеются пластиковые контейнеры желтого цвета с иглосъемниками и потно прилегающими крышками, что соответствует п. 175, раздел X, СанПиН 2.1.3684-21.

В конце смены, отходы собираются в полиэтиленовые пакеты желтого цвета и после обеззараживания переносится для хранения в специально выделенный холодильник,

установленный в комнате хранения медицинских отходов, что соответствует п. 201, раздел X, СанПиН 2.1.3684-21.

Для регистрации отходов класса «Б» имеется журнал, заведен по форме. Одноразовые пакеты класса «Б» маркируются, название учреждения и фамилия ответственного за сбор отходов, дата. Медицинские отходы класса «Б» образующиеся в ходе ведения медицинской деятельности для обеззараживания централизованным способом вывозятся по договору с АО «Гордестанция», что соответствует п. 174, раздел X, СанПиН 2.1.3684-21.

Дератизация и дезинсекция будет осуществляться по договору с АО «Гордестанция».

Отходы класса «Г» (использованные и вышедшие из эксплуатации бактерицидные лампы) собираются в промаркированную емкость и хранятся в комнате хранения отходов класса «Г» и передаются специализированной организации, заключен договор на вывоз с ООО«Утилитсервис», что соответствует п. 191, 192 раздел X, СанПиН 2.1.3684-21.

Представлена схема сбора и удаления медицинских отходов. Схема разработана в соответствии с п. 168, раздел X, СанПиН 2.1.3684-21.

III. Прачечная БУ ХМАО-Югры «Нижневартковский пансионат круглосуточного ухода»

Прачечная БУ ХМАО-Югры «Нижневартковский пансионат круглосуточного ухода» для стирки белья и спец.одежды персонала размещена по адресу: ул. Дружбы Народов 15Б на первом этаже здания Общая площадь прачечной – 76 кв.м.

Прачечная состоит из трех помещений: помещение для разборки грязного белья, помещение для стирки белья и спец.одежды персонала, чистое - для глажения и хранения белья и спец. одежды персонала, для сушки белья. Планировка прачечной обеспечивает поточность технологического процесса. Технологические потоки при обработке чистого и грязного белья в прачечной не пересекаются. В прачечной имеется два входа для приема грязного белья и выдачи чистого.

Отделка помещений прачечной: полы и стены на всю высоту выполнены из керамической плитки. В помещении для стирки и в помещении глажения и хранения белья имеются дефекты плитки на полу и стене возле батареи, под окном, что **не соответствует ст.24 Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 N 52-ФЗ и п.8.3.5 раздел VIII СП 2.1.3678-20.**

Для стирки белья и спец.одежды персонала имеются две стиральные машины «Вязьма» на 10кг и 25 кг, 2 стиральные машины- автомат «SAMSUNG» на 5кг. Приобретены 2 центрифуги «Вязьма». В гладильном отделении используются бытовые утюги с паровым эффектом. Для санации воздуха установлены стационарные настенные бактерицидные установки ОБН составлен и соблюдается график кварцевания.

Уборочный инвентарь для проведения уборки выделен отдельно для чистой грязной зоны в достаточном количестве, промаркирован, хранение упорядочено.

Инженерное обеспечение: Прачечная оборудована централизованными водопроводом, канализацией, отоплением и горячим водоснабжением в соответствии с требованиями 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» п.2.2. Качество воды соответствует гигиеническим требованиям, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 603/24 от 01.02.2024.

Водоснабжение: в прачечной в помещениях чистой грязной зон установлены раковины с подводкой холодной и горячей воды.

Очистка и обеззараживание сточных вод осуществляется на общегородских канализационных очистных сооружениях.

Отопление - центральное, от городской котельной. Радиаторы центрального отопления имеют гладкую поверхность, устойчивую к воздействию моющих и дезинфицирующих средств, в соответствии с требованиями 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» п.4.3.

Вентиляция осуществляется естественным способом через открывающиеся окна, так же оборудована приточно- вытяжная система вентиляции.

По результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы №НВ.16.У.05834.02.24 от 07 февраля 2024 г установлено, что 30.01.2024 года сотрудниками ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены эпидемиологии в ХМАО – Югре в городе Нижневартовске и Нижневартовском районе, в городе Мегионе и в городе Радужном» был проведен отбор проб питьевой воды централизованных систем горячего и холодного водоснабжения: **вода питьевая централизованного водоснабжения** из крана в процедурном кабинете, по адресу: 628602, ул.Дружбы Народов, д.15Б.

Проба была исследована на санитарно-гигиенические и микробиологические показатели.

№ п/п	Определяемые показатели	Результаты испытаний, ±погрешность/ ±неопределенность	Гигиенический норматив	Единицы измерений
1	Мутность	менее 1,0	не более 2,6	ЕМФ
2	Массовая концентрация общего железа	0,18 ± 0,04	не более 0,3	мг/дм ³
3	Марганец	0,012 ± 0,003	не более 0,1	мг/дм ³
4	Запах при 20 °С	1	не более 2	баллы
5	Запах при 60 °С	1	не более 2	баллы
6	Привкус	1	не более 2	баллы
	цветность	4±1	не более 20	Град.

№ п/п	Определяемые показатели	Результаты испытаний, ±погрешность/ ±неопределенность	Гигиенический норматив	Единицы измерений
1	Общие (обобщенные) колиформные бактерии	Не обнаружено	не допускается	КОЕ в 100 мл
2	Общее микробное число	0	не более 50	КОЕ в 1 мл
3	E.coli	Не обнаружено	не допускается	КОЕ в 100 мл

Результаты лабораторных испытаний пробы питьевой воды централизованных систем горячего и холодного водоснабжения: **вода питьевая централизованного водоснабжения**, соответствуют требованиям таблицы 3.1, таблицы 3.5, таблицы 3.13 СанПиН 1.2.3685-21, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены эпидемиологии в ХМАО-Югре в городе Нижневартовске и Нижневартовском районе, в городе Мегионе и в городе Радужном» №603/24 от 01.02.2024 г.

По результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы №НВ.16.У.05837.02.24 от 07 февраля 2024 г установлено, что 30.01.2024 года сотрудником ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены эпидемиологии в ХМАО – Югре в городе Нижневартовске и Нижневартовском районе, в городе Мегионе и в городе Радужном» экспертом-химиком Павлом Андреевичем Денисюк в присутствии заведующего отделением Кравец Татьяны Юрьевны, были проведены испытания воздуха замкнутых помещений в жилой комнате № 123 БУ «Нижневартовский дом интернат для престарелых и инвалидов», по адресу: г. Нижневартовск, ул. Дружбы Народов, 15Б.

Определяемые показатели	Уровни и отбора, м	Результаты измерений, ± погрешность/ ± неопределенность	Единицы измерения	Гигиенический норматив
фенол	1,5	менее 0,004	мг/м ³	не более 0,01
аммиак	1,5	менее 0,01	мг/м ³	не более 0,2
Массовая концентрация формальдегида	1,5	менее 0,01	мг/м ³	не более 0,05

Результаты испытаний соответствуют требованиям СанПиН 1.2.3685-21, что подтверждается протоколом испытаний ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены эпидемиологии в ХМАО –

Югре в городе Нижневартовске и Нижневартовском районе, в городе Мегионе и в городе Радужном» №651/24 от 02.02.2024 г.

По результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы №НВ.16.У.05836.02.24 от 07 февраля 2024 г установлено, что 30.01.2024 года сотрудником ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены эпидемиологии в ХМАО – Югре в городе Нижневартовске и Нижневартовском районе, в городе Мегионе и в городе Радужном» экспертом-химиком Павлом Андреевичем Денисюк в присутствии заведующего отделением Кравец Татьяны Юрьевны, были проведены испытания воздуха замкнутых помещений в жилой комнате № 222 БУ «Нижневартовский дом интернат для престарелых и инвалидов», по адресу: г. Нижневартовск, ул. Дружбы Народов,15Б.

Определяемые показатели	Уровн и отбора , м	Результаты измерений, ± погрешность/ ± неопределённость	Единицы измерения	Гигиенический норматив
фенол	1,5	менее 0,004	мг/м ³	не более 0,01
аммиак	1,5	менее 0,01	мг/м ³	не более 0,2
Массовая концентрация формальдегида	1,5	менее 0,01	мг/м ³	не более 0,05

Результаты испытаний соответствуют требованиям СанПиН 1.2.3685-21, что подтверждается протоколом испытаний ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены эпидемиологии в ХМАО – Югре в городе Нижневартовске и Нижневартовском районе, в городе Мегионе и в городе Радужном» №648/24от 02.02.2024 г.

По результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы №НВ.16.У.05835.02.24 от 07 февраля 2024 г установлено, что 30.01.2024 года сотрудником ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены эпидемиологии в ХМАО – Югре в городе Нижневартовске и Нижневартовском районе, в городе Мегионе и в городе Радужном» экспертом-химиком Павлом Андреевичем Денисюк в присутствии заведующего отделением Кравец Татьяны Юрьевны, были проведены испытания воздуха замкнутых помещений в жилой комнате № 314 БУ «Нижневартовский дом интернат для престарелых и инвалидов», по адресу: г. Нижневартовск, ул. Дружбы Народов,15Б.

Определяемые показатели	Уровн и отбора , м	Результаты измерений, ± погрешность/ ± неопределённость	Единицы измерения	Гигиенический норматив
фенол	1,5	менее 0,004	мг/м ³	не более 0,01
аммиак	1,5	менее 0,01	мг/м ³	не более 0,2
Массовая концентрация формальдегида	1,5	менее 0,01	мг/м ³	не более 0,05

Результаты испытаний соответствуют требованиям СанПиН 1.2.3685-21, что подтверждается протоколом испытаний ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены эпидемиологии в ХМАО – Югре в городе Нижневартовске и Нижневартовском районе, в городе Мегионе и в городе Радужном» №644/24 от 02.02.2024 г.

По результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы №НВ.16.У.05839.02.24 от 07 февраля 2024 г установлено, что 30.01.2024 года сотрудниками ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены эпидемиологии в ХМАО – Югре в городе Нижневартовске и Нижневартовском районе, в городе Мегионе и в городе Радужном» был проведен отбор проб был проведен отбор проб непищевой продукции: **дезинфицирующее средство «Хлорэксель» раствор 2%** в процедурном кабинете бюджетного учреждения Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «Нижневартовский дом интернат для престарелых и инвалидов», по адресу: 628602, Ханты-Мансийский автономный округ-Югра, г.Нижневартовск, ул.Дружбы Народов, д.15Б.

Проба была исследована на санитарно-гигиенические показатели.

п/п	Определяемые показатели	Результаты испытаний, ±погрешность/ ±неопределённость	Гигиенический норматив	Единицы измерений
-----	----------------------------	---	---------------------------	-------------------

Массовая доля активного хлора	0,24 ± 0,05	от 0,16 до 0,05	%
-------------------------------	-------------	-----------------	---

Результаты лабораторных испытаний пробы непищевой продукции: **дезинфицирующее средство «Хлорэксель» раствор 2%**, соответствуют требованиям инструкции № ХЭ.01/21 от 23.03.2021 по применению дезинфицирующего средства «ХлорЭксель», п.9.39 раздела IX СП 2.1.3678-20, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены эпидемиологии в ХМАО-Югре в городе Нижневартовске и Нижневартовском районе, в городе Мегионе и в городе Радужном» №604/24 от 31.01.2024 г.

По результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы №НВ.16.У.05850.02.24 от 07 февраля 2024 г установлено, что 30.01.2024 года сотрудниками ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены эпидемиологии в ХМАО – Югре в городе Нижневартовске и Нижневартовском районе, в городе Мегионе и в городе Радужном» был проведен отбор проб непищевой продукции: **«Эко-Хлор» раствор 0,01%** на пищеблоке бюджетного учреждения Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «Нижневартовский дом интернат для престарелых и инвалидов», по адресу: 628602, Ханты-Мансийский автономный округ-Югра, г.Нижневартовск, ул.Дружбы Народов, д.15Б.

Проба была исследована на санитарно-гигиенические показатели.

п/п	Определяемые показатели	Результаты испытаний, ±погрешность/±неопределенность	Гигиенический норматив	Единицы измерений
	Массовая доля активного хлора	0,013 ± 0,003	от 0,008 до 0,013	%

Результаты лабораторных испытаний пробы непищевой продукции: **дезинфицирующее средство «Эко-Хлор» раствор 0,01%**, соответствуют требованиям инструкции № 19 по применению дезинфицирующего средства «Экохлор», п.9.39 раздела IX СП 2.1.3678-20, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены эпидемиологии в ХМАО-Югре в городе Нижневартовске и Нижневартовском районе, в городе Мегионе и в городе Радужном» №605/24 от 31.01.2024 г.

По результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы №НВ.16.У.05814.01.24 от 31 января 2024 г установлено, что 30.01.2024 года сотрудником ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены эпидемиологии в ХМАО – Югре в городе Нижневартовске и Нижневартовском районе, в городе Мегионе и в городе Радужном» экспертом-физиком Софьей Владимировной Бабаевой в присутствии заместителя директора Шагимураевой Эльвиры Талгатовны, были проведены замеры температуры воздуха, относительной влажности воздуха, скорости движения воздуха в жилых комнатах БУ «Нижневартовский дом интернат для престарелых и инвалидов», по адресу: г. Нижневартовск, ул. Дружбы Народов,15Б.

Результаты испытаний соответствуют требованиям таблицы 5.27 раздела V СанПиН 1.2.3685-21, что подтверждается протоколом испытаний ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены эпидемиологии в ХМАО – Югре в городе Нижневартовске и Нижневартовском районе, в городе Мегионе и в городе Радужном» №63/24/П и № от 31.01.2024 г.

По результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы №НВ.16.У.05815.01.24 от 31 января 2024 г установлено, что 30.01.2024 года сотрудником ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены эпидемиологии в ХМАО – Югре в городе Нижневартовске и Нижневартовском районе, в городе Мегионе и в городе Радужном» экспертом-физиком Софьей Владимировной Бабаевой в присутствии заместителя директора Шагимураевой Эльвиры Талгатовны, были проведены замеры искусственной освещенности в жилых комнатах БУ «Нижневартовский дом интернат для престарелых и инвалидов», по адресу: г. Нижневартовск, ул. Дружбы Народов,15Б.

Результаты испытаний соответствуют требованиям таблицы 5.55 раздела V СанПиН 1.2.3685-21, что подтверждается протоколом испытаний ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены эпидемиологии в ХМАО – Югре в городе Нижневартовске и Нижневартовском районе, в городе Мегионе и в городе Радужном» № 64/24/П и № от 31.01.2024 г.

IV. Пищеблок БУ ХМАО-Югры «Нижневартовский пансионат круглосуточного ухода».

БУ ХМАО-Югры «Нижневартовский пансионат круглосуточного ухода» обеспечивает 5 разовым горячим питанием постояльцев на момент обследования 75 человек находящихся в

стационаре, из них 39 человек – 15 стол, 14 человек – 1, 5, 10 стол, 22 человек – 9 стол.

Прилегающая территория содержится в удовлетворительном состоянии, очищена от мусора. Мусоросборник располагается на территории учреждения, установлены на бетонированной площадке, вывоз мусора и пищевых отходов осуществляется по договору.

Режим работы пищеблока с 6.15 до 18.15.

Организация горячего питания осуществляется на базе самого учреждения. На первом этаже учреждения размещен пищеблок, где осуществляется приготовление рационов. В штате имеется диетсестра.

Приготовление рационов осуществляется согласно сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, а также сборникам нормативов по организации диетического питания. Представлена картотека блюд.

Проведен анализ подшивки меню за 7 дней на предмет соблюдения учреждением требований законодательства при организации питания получателей социальных услуг в стационарной форме в организациях социального обслуживания. Меню разнообразное по дням недели, в меню ежедневно включены мясо или рыба, зерновые продукты (крупы, макаронные изделия), овощи, фрукты, молочные продукты. В качестве компонента для приготовления блюд для диетического лечебного и диетическо-профилактического питания, как составная часть рецептуры, используется смесь белковая композитная сухая «Дисо» «Экопит». На смесь представлен полный пакет сопроводительных документов, включая свидетельство о государственной регистрации продукта № 0387200004023000023 от 13.06.2023г. На момент проверки, согласно представленного меню, смесь введена в рацион завтрака в рецептуру «Каша кукурузная с СБКС, молочная с маслом, с сахаром».

Пищеблок оборудован технологическим, холодильным и моечным оборудованием, все оборудование в исправном состоянии. Технологическое оборудование размещено с учетом свободного доступа к нему для обработки и его обслуживания. Объемно-планировочные решения помещений пищеблока предусматривают последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырой и готовой продукции.

Пищеблок оборудован моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды. Оборудование: Шкаф холодильный ШХ-05 (овощной) – 1 шт., шкаф холодильный ШХН 1,4 (мясной) - 1 шт., шкаф холодильный «Капри 1,5 МВ» (молочный) - 1 шт., холодильник Индезит (суточные пробы) – 1 шт., плита электрическая 4-х конфорочная с жарочным шкафом - 2 шт., сковорода электрическая - 2 шт., шкаф пекарский - 1 шт., расстоечный шкаф – 1 шт., тестомес - 1 шт., картофелечистка - 1 шт., универсальная кухонная машина - 1 шт., водонагреватель проточного типа – 1 шт., овощерезка – 1 шт., мясорубка – 2 шт., Миксер – 1 шт, блендерный набор – 1 шт., облучатель медицинский бактерицидный – 1 шт., весы – 4 шт. На момент обследования имеющееся технологическое, холодильное, электрооборудование находилось в рабочем состоянии.

В горячем цехе отсутствует пароконвектомат, что не соответствует требованиям ст.17 Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 № 52-ФЗ и таблица 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Столы, для обработки пищевых продуктов цельнометаллические, для работы с тестом стол со столешницей из дерева твердых пород. Для разделки сырых и готовых продуктов выделены отдельные разделочные столы, ножи и доски. Разделочные доски, ножи, кухонная посуда промаркированы, используются по назначению. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь без трещин и повреждений.

Для обработки яиц выделен и промаркирован соответственно назначению инвентарь, моечная ванна, инструкция по обработке яйца имеется. Обработка яйца осуществляется раствором дезинфицирующего средства «Ника 2». Знания и навыки персонала правил обработки яиц удовлетворительные.

Для обработки сырой птицы в мясорыбной зоне выделен отдельный стол, разделочный и производственный инвентарь.

Щетки для мытья фруктов, овощей, мяса, рыбы выделены, промаркированы, дезинфицируют химическим методом.

Моечная кухонной посуды оснащена резервным источником горячего водоснабжения, моечной ванной для мытья кухонной посуды, стеллажами для хранения чистой посуды.

Кухонная посуда моется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». В моечной вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря, правила приготовления моющих и дезинфицирующих средств. Для дозирования моющих и дезинфицирующих средств выделены мерные емкости. Знания персонала пищеблока правил приготовления, хранения, использования дезинфицирующих средств удовлетворительные. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка с применением моющих средств.

На момент обследования кухонная посуда с деформацией, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; из алюминия; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями и другими дефектами отсутствует.

Хранение продуктов суточного запаса в холодильных и морозильных камерах, складских помещениях разграничено, товарное соседство соблюдается. Продуктов, запрещенных в питании, с истекшим сроком реализации, на момент проверки не выявлено.

Ежедневно отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в полном объеме, не менее 100 гр., что соответствует п. 7.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Пробы отбираются в стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками, и сохраняются в течение не менее 48 часов. Посуда маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Имеется отдельный холодильник для суточных проб, оснащенный термометром.

Бракераж готовой продукции проводится комиссией, состоящей из 5-ти человек: директор, заместитель директора, старший медицинский брат, медицинская диетическая сестра, шеф повар. Результаты регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», что соответствует приложению № 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Пищевые отходы на пищеблоке собираются в промаркированные ведра с крышками.

Отделка помещений пищеблока позволяет проведение дезинфекции и влажной уборки, при визуальном осмотре на момент обследования санитарное состояние удовлетворительное. Внутренняя отделка производственных помещений: стены на всю высоту выложены плиткой, на полу – плитка, потолок окрашен водоэмульсионной краской.

Текущая дезинфекция на пищеблоке организована. Из дезинфицирующих средств в наличии дезинфицирующее средство «Део - хлор», дезинфицирующее средство «Ника 2», из моющих – СМС «Прогресс». Для дозирования моющих и дезинфицирующих средств выделены мерные емкости. Знания персонала пищеблока правил приготовления, хранения, использования дезинфицирующих средств удовлетворительные. Уборочный инвентарь для помещений пищеблока выделен в полном объеме, хранится специально выделенном месте, промаркирован, используется по назначению, что соответствует п.2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Инвентарь для мытья туалета имеет сигнальную (красную) маркировку, что соответствует п.2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для соблюдения персоналом правил личной гигиены имеется санитарный узел на 1 унитаз и 1 умывальную раковину.

Инженерное обеспечение: естественное освещение через оконные проемы, искусственное освещение представлено люминесцентными лампами в защитной арматуре.

Отопление водяное, радиаторы расположены под каждым оконным проемом. Вентиляция организована приточно-вытяжная, с механическим побуждением. От теплового оборудования установлены местные зонты. Водоснабжение объекта централизованное. Горячая и холодная вода подводится ко всем моечным раковинам со смесителями. Канализация централизованная.

Журнал учета температурного режима, журнал здоровья, журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ведутся по установленной форме.

Штат сотрудников пищеблока: 6 человек. Личные медицинские книжки представлены, что соответствует п.2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. При изучении личных медицинских книжек сотрудников установлено: медицинский осмотр, профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация пройдены, профилактические прививки проставлены, что соответствует п.2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Спецодеждой персонал пищеблока обеспечен, в наличии имеется 24 комплекта спецодежды, на 1 сотрудника приходится 3 комплекта, которая используется в соответствии с нанесенной

маркировкой. Для хранения верхней одежды сотрудников пищеблока оборудован шкаф. Хранение спецодежды сотрудников пищеблока осуществляется в отдельном шкафу.

Склад.

Отделка помещений склада позволяет проведение дезинфекции и влажной уборки, при визуальном осмотре на момент обследования санитарное состояние удовлетворительное. Внутренняя отделка производственных помещений: стены на всю высоту покрашены краской, на полу – плитка, потолок окрашен вододисперсионной краской. На момент обследования нарушена целостность плитки на полу загрузочного входа, в овощном складе, холодильном отделении, что не позволяет проводить качественную мойку и дезинфекцию, что не соответствует ст.24 Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 N 52-ФЗ и п.2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Текущая дезинфекция в складе организована. Из дезинфицирующих средств в наличии дезинфицирующее средство «Део - хлор», дезинфицирующее средство «Ника 2», из моющих – СМС «Прогресс». Для дозирования моющих и дезинфицирующих средств выделены мерные емкости. Знания персонала склада правил приготовления, хранения, использования дезинфицирующих средств удовлетворительные. Уборочный инвентарь для помещений пищеблока выделен в полном объеме, хранится специально выделенном месте, промаркирован, используется по назначению, что соответствует п.2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Инвентарь для мытья туалета имеет сигнальную (красную) маркировку, что соответствует п.2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Все помещения для хранения пищевых продуктов оборудованы стеллажами, подтоварниками, помещение для хранения сухих сыпучих продуктов оборудовано приборами для измерения температуры и влажности воздуха, что соответствует п.3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. На пищеблоке ведут журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, что соответствует п. 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Продукты хранят в таре производителя, хранят согласно принятой классификации по видам продукции. Хранение продуктов: молоко в потребительской упаковке; сметана в потребительской упаковке; масло сливочное в таре производителя; свежие овощи, фрукты в коробках, сетках, ящиках, подтоварниках. Для хранения замороженной продукции имеется морозильная камера, хранение осуществляется в таре изготовителя (коробки). Морозильная камера оборудована термометром для контроля температуры, на момент обследования температура -18°C. Хранение круп, муки, макаронных изделий, консерважа осуществляется на стеллажах, подтоварниках в потребительской упаковке в складе сыпучих продуктов. Для хранения птицы охлажденной выделен отдельный холодильник, для хранения хлеба выделен отдельный шкаф, с отверстиями для вентиляции, хранение ржаного и пшеничного хлеба осуществляется на разных полках, яйцо хранится в коробке на стеллаже в прохладном помещении.

Производственный контроль основанный на принципе ХАССП за процессами производства и качеством вырабатываемой пищевой продукции предприятием представлен. В ходе обследования представлены протоколы лабораторных исследований готовой продукции, смывы с поверхностей, согласно производственной программы.

V. Буфет БУ ХМАО-Югры «Нижневартовский пансионат круглосуточного ухода».

БУ ХМАО-Югры «Нижневартовский пансионат круглосуточного ухода» обеспечивает 5 разовым горячим питанием постояльцев на момент обследования 75 человек находящихся в стационаре, из них 39 человек – 15 стол, 14 человек – 1, 5, 10 стол, 22 человек – 9 стол.

Прилегающая территория содержится в удовлетворительном состоянии, очищена от мусора. Мусоросборник располагается на территории учреждения, установлены на бетонированной площадке, вывоз мусора и пищевых отходов осуществляется по договору.

Готовые комплексы из пищеблока транспортируются посредством лифта в буфетное отделение, расположенное на 2-ом этаже. Буфетное отделение состоит из двух помещений: 1 - отделение раздачи пищи и обработки посуды и 2 - обеденный зал на 40 посадочных мест. Из буфетного отделения комплексные обеды накрываются на столы, а для лежачих больных – развозят на специальной тележке в кастрюльках с крышками и разливают в тарелки у постели пациента.

Режим питания в пансионате:

1. завтрак – 8⁰⁰-9⁰⁰
2. второй завтрак – 10⁰⁰-10³⁰
3. обед - 13⁰⁰-14⁰⁰
4. полдник – 16⁰⁰-16³⁰
5. ужин – 18⁰⁰-19⁰⁰

Раздачу пищи в отделении осуществляют буфетчицы, вывешен график выдачи пищи. Для раздачи пищи выделена отдельная санитарная одежда, имеется мелкий раздаточный инвентарь, разделочные доски, ножи и т.д.

Буфетная оборудована моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды. Оборудование: Посудомоечная машина – 2шт., ломтерезка Слайсер – 1 шт., электронагреватель – 1 шт., электрокипятильник – 1 шт., холодильник – 1 шт.

Мытье и хранение буфетной кухонной посуды производится в моечном отделении буфетной. Для мытья столовой посуды ручным способом используют 3 ванны с подводкой горячей и холодной воды и 1 ванна для мытья рук персонала. Ванны пролитражированы, промаркированы. Мерные емкости для моющих и дезинфицирующих средств имеются, промаркированы. Инструкции по обработке столовой посуды разработаны, имеются. Так же

Для обработки посуды используются моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в лечебно-профилактических учреждениях в установленном порядке.

После каждой раздачи пищи производят тщательную уборку буфетной с применением дезинфицирующих средств. Для проведения влажной уборки выделен отдельный уборочный инвентарь, промаркирован, хранение упорядочено. Уборочный материал после мытья полов заливают раствором дезинфицирующих средств в том же ведре, которое использовалось для уборки, далее прополаскивают в воде и сушат в выделенном помещении. Данные о дне проведения, применяемых моющих и дезинфицирующих средствах, фиксируют в журнале.

Проверка проведена в момент распределения и накрытия комплексных обедов. Нарушений технологии приготовления и норм отпуска блюд не установлено. Температура подачи блюд соблюдается.

Водоснабжение в буфетном отделении централизованное от городских сетей, канализование осуществляется в городские централизованные сети. Аварийных ситуаций на сетях водопровода и канализации за последние 2 недели не зарегистрировано. Освещение естественное через форточки и фрамуги и искусственное - люминесцентные лампы, обеспеченные защитной арматурой, санитарно-гигиеническое состояние осветительных приборов на день проверки удовлетворительное.

Отделка поверхностей стен, потолков, полов буфетного отделения выполнена из материала, поддающегося мойке и дезинфекции. Санитарно-техническое состояние буфетной удовлетворительное.

Столовая для приема пищи оснащена необходимым оборудованием и инвентарем. Для хранения домашней пищи имеются холодильники, которые расположены в жилых комнатах. Санитарное состояние холодильников на день проверки удовлетворительное, продуктов с истекшими сроками годности не обнаружено. Имеется и вывешен список разрешенных и запрещенных к приему в отделения продуктов. Контроль за параметрами температурного режима при хранении продуктов в холодильнике осуществляют ежедневно. Для сбора пищевых отходов имеется ведро с полиэтиленовым мешком, закрыто крышкой, с маркировкой «Отходы класса А», собирают в накопитель, вывоз осуществляется централизованно.

Санитарно-гигиеническое состояние буфетного отделения, на день проверки удовлетворительное.

Штат сотрудников буфета: 6 человек. Личные медицинские книжки представлены, что соответствует п.2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. При изучении личных медицинских книжек сотрудников установлено: медицинский осмотр, профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация пройдены, профилактические прививки проставлены, что соответствует п.2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Спецодеждой персонал пищеблока обеспечен, в наличии имеется 24 комплекта спецодежды, на 1

сотрудника приходится 3 комплекта, которая используется в соответствии с нанесенной маркировкой. Для хранения верхней одежды сотрудников пищеблока оборудован шкаф. Хранение спецодежды сотрудников пищеблока осуществляется в отдельном шкафу.

В раздаточном отделении созданы условия для соблюдения сотрудниками правил личной гигиены, имеется ванна для мытья рук персонала, жидкое мыло и кожный антисептик, имеются полотенца.

По результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы №НВ.17.У.05827.02.24 от 07 февраля 2024 г установлено, что 30.01.2024 года в 11 часов 49 минут, сотрудниками ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены эпидемиологии в ХМАО – Югре в городе Нижневартовске и Нижневартовском районе, в городе Мегионе и в городе Радужном» была отобрана следующая проба пищевых продуктов и продовольственного сырья: Обед из 5-ти блюд, на объекте БУ «Нижневартовский пансионат круглосуточного ухода» пищеблок, по адресу: 628602, ХМАО-Югра, г. Нижневартовск, ул. Дружбы Народов д. 15Б

Пробы были исследованы на санитарно-гигиенические показатели:

№ п/п	Определяемые показатели	Результаты испытаний, погрешность ±	Гигиенический норматив	Единицы измерения	НД на методы испытаний	Метод испытаний
1	Энергетическая ценность приема пищи	998	От 965 до 1067	ккал	МУ 4237-86	Гравиметрический

Результаты лабораторных испытаний проб проба пищевых продуктов и продовольственного сырья: Обед из 5-ти блюд на пищеблоке БУ «Нижневартовский пансионат круглосуточного ухода» соответствуют требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 622/24 от 05.02.2024 г., выполненным ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г. Нижневартовске и в Нижневартовском районе, в г. Мегионе и в г. Радужном».

По результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы №НВ.16.У.05825.02.24 от 06 февраля 2024 г установлено, что 30.01.2024 года в 11 часов 58 минут, сотрудниками ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены эпидемиологии в ХМАО – Югре в городе Нижневартовске и Нижневартовском районе, в городе Мегионе и в городе Радужном» была отобрана следующая проба пищевых продуктов и продовольственного сырья: Яйца куриные диетические, на объекте БУ «Нижневартовский пансионат круглосуточного ухода» пищеблок, по адресу: 628602, ХМАО-Югра, г. Нижневартовск, ул. Дружбы Народов д. 15Б

Пробы были исследованы на микробиологические показатели:

№ п/п	Определяемые показатели	Результаты исследований	Гигиенический норматив	Единицы измерения	НД на методы исследований	Метод испытаний
1	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Не обнаружено	не допускается	в 125 г	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)	Бактериологический

Результаты лабораторных испытаний проб проба пищевых продуктов и продовольственного сырья: Яйца куриные диетические, соответствуют требованиям Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 625/24 от 05.02.2024 г., выполненным ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г. Нижневартовске и в Нижневартовском районе, в г. Мегионе и в г. Радужном».

По результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы №НВ.17.У.05823.02.24 от 05

февраля 2024 г установлено, что 30.01.2024 г отобрана проба Картофель продовольственный на объекте – БУ «Нижевартровский пансионат круглосуточного ухода» пищеблок для проведения экспертизы маркировки (транспортной этикетки) на соответствие:

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

При оценке информации для потребителя, размещённой на потребительской упаковке установлено:

Текст маркировки понятен, легко читаема, достоверен и не вводит в заблуждение потребителей (приобретателей). Надписи, знаки, символы контрастируют фону, на который нанесена маркировка. Способ нанесения маркировки обеспечивает ее сохранность в течение всего срока годности пищевой продукции при соблюдении установленных изготовителем условий хранения.

№ п/п	Нормируемые показатели	Фактическое значение	Вывод о соответствии/ несоответствии
1	Наименование пищевой продукции	Картофель продовольственный	Соответствует п. 1, части 4.2, статьи 4 ТР ТС 022/2011
2	Количество упакованной пищевой продукции	25 кг	Соответствует п. 1, части 4.2, статьи 4 ТР ТС 022/2011, п. 86
3	Дата изготовления пищевой продукции	14.10.2023 г.	Соответствует п. 1, части 4.2, статьи 4 ТР ТС 022/2011
4	Срок годности пищевой продукции	Срок хранения 360 суток	Соответствует п. 1, части 4.2, статьи 4 ТР ТС 022/2011
5	Условия хранения пищевой продукции	От +2 до +4 С ⁰ , при влажности 90-95 %	Соответствует п. 1, части 4.2, статьи 4 ТР ТС 022/2011
6	Наименование и места нахождения изготовителя пищевой продукции, уполномоченного изготовителем лица, импортера	Изготовитель: ООО «Радуга», 623673, Свердловская область, Тугулымский район, деревня Гилева	Соответствует п. 1, части 4.1, части 4.8, статьи 4 ТР ТС 022/2011, п. 86
7	Документ, в соответствии с которым произведена и может идентифицироваться пищевая продукция	Декларация о соответствии ЕАЭС N RU Д-RU/РА06.В.04430/23	Соответствует п. 4, части 4.2, статьи 4 ТР ТС 022/2011
8	Единый знак обращения на рынке государстве-членов Таможенного союза	имеется	Соответствует п. 4, части 4.2, статьи 4 ТР ТС 022/2011

Вся информация, указанная в маркировке пищевой продукции, легко читаема, нанесена на русском языке.

По результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы №НВ.17.У.05822.02.24 от 05 февраля 2024 г установлено, что 30.01.2024 года в 12 часов 25 минут, сотрудниками ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены эпидемиологии в ХМАО – Югре в городе Нижневартовске и Нижневартовском районе, в городе Мегионе и в городе Радужном» была отобрана следующая проба пищевых продуктов и продовольственного сырья: Масло традиционное сладко-сливочное несоленое высший сорт м.д.ж. 82,5 %, ГОСТ 32261-2013 в соответствии с которым произведена продукция, дата изготовления 12.12.2023г., срок годности 120 суток., на объекте – БУ «Нижевартровский пансионат круглосуточного ухода» склад.

По результатам проведенных исследований (протокол ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г. Сургуте и в Сургутском районе, в г.Когалыме» № 02098.24 от 01.02.2024 г. установлено:

В соответствии с протоколом ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г. Сургуте и в Сургутском

районе, в г.Когалыме» № 02098.24 от 01.02.2024 г. определение массовых долей метиловых эфиров жирных кислот в представленном образце продукции было проведено в соответствии с ГОСТ 31663-2012, ГОСТ Р 52253-2004:

№ п/п	Определяемые показатели	Результаты исследований	Гигиенический норматив	Единицы измерения	НД на методы исследований
1	Массовая доля метиловых эфиров жирных кислот: С 4 :0 Масляная кислота	2,8 \pm 0,4	2,4-4,2	%	ГОСТ 31663-2012
2	С 6 : 0 Капроновая кислота	1,8 \pm 0,4	1,5-3,0	%	ГОСТ 31663-2012
3	С 8:0 Каприловая кислота	1,1 \pm 0,4	1,0-2,0	%	ГОСТ 31663-2012
4	С 10.0 Каприновая кислота	2,4 \pm 0,4	2,0-3,8	%	ГОСТ 31663-2012
5	С 12:0 Лауриновая кислота	2,8 \pm 0,4	2,0-4,4	%	ГОСТ 31663-2012
6	С 14:0 Миристиновая кислота	10,7 \pm 2,1	8,0-13,0	%	ГОСТ 31663-2012
7	С 14:1 Миристолеиновая кислота	1,2 \pm 0,4	0,6-1,5	%	ГОСТ 31663-2012
8	С 15:0.1 Пентадекановая кислота	1,7 \pm 0,4	-	%	ГОСТ 31663-2012
9	С 16:0 пальмитиновая кислота	31,3 \pm 2,1	21,0-33,0	%	ГОСТ 31663-2012
10	С 16:1 Пальмитолеиновая кислота	1,5 \pm 0,4	1,5-2,4	%	ГОСТ 31663-2012
11	С 17:0 Маргаринавая кислота	0,8 \pm 0,4	-	%	ГОСТ 31663-2012
12	С 18:0 Стеариновая кислота	13,3 \pm 2,1	8,0-13,5	%	ГОСТ 31663-2012
13	С 18:1 Олеиновая кислота	24,9 \pm 2,1	20,0-32,0	%	ГОСТ 31663-2012
14	С 18:2 Линолевая кислота	2,4 \pm 0,4	2,2-5,5	%	ГОСТ 31663-2012
15	Расчетный показатель: Соотношение Пальмитиновой (С16:0) кислоты к лауриновой (С 12:0) кислоте показатели, необходимые для проведения расчета и определяемые инструментальными методами: Пальмитиновая	11,2	5,8-14,5	%	ГОСТ Р 52253-2004 п.7.13.2

	кислота, лауриновая кислота				
16	Расчетный показатель: Соотношение стеариновой кислоте(C18:0) к лауриновой (C 12:0) кислоте показатели, необходимые для проведения расчета и определяемые инструментальными методами: Стеариновая кислота, лауриновая кислота	4,8	1,9-5,9	%	ГОСТ Р 52253-2004 п.7.13.2
17	Расчетный показатель: Соотношение Олеиновой (C18:1) кислоты к миристиновой (C 14:0) кислоте показатели, необходимые для проведения расчета и определяемые инструментальными методами: Олеиновая (18:1) кислота, миристиновая (14:0) кислота	2,3	1,6-3,6	%	ГОСТ Р 52253-2004 п.7.13.2
18	Расчетный показатель: Соотношение Линолевой (C18:2) кислоты к миристиновой (C 14:0) кислоте показатели, необходимые для проведения расчета и определяемые инструментальными	0,2	0,1-0,5	%	ГОСТ Р 52253-2004 п.7.13.2

	методами: линолевая (18:2) кислота, миристиновая (14:0) кислота				
19	Расчетный показатель: Соотношение суммы олеиновой и линолевой к сумме лауриновой, миристиновой, пальмитиновой и стеариновой показатели, необходимые для проведения расчета и определяемые инструментальными методами: Олеиновая кислота, Линолевая кислота, Лауриновая кислота, Миристиновая кислота, Пальмитиновая кислота, Стеариновая кислота	0,5	0,4-0,7	%	ГОСТ Р 52253-2004 п.7.13.2
20	Линолевая кислота	0,4	Не более 1,5	%	ГОСТ 31663-2012
21	Арахидоновая кислота	0,2	Не более 0,3	%	ГОСТ 31663-2012
22	Бегеновая кислота	0,1	Не более 0,1	%	ГОСТ 31663-2012

Согласна п.7.17.5.2 ГОСТ 32261-2013 по результатам сравнения полученных соотношений массовых долей метиловых эфиров жирных кислот(и их сумм) с показателями, указанными в таблице 4 ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия», фальсификация жировой фазы масла жирами немолочного происхождения не установлена.

По результатам проведенных лабораторных исследований образца молочной продукции Масло традиционное сладко-сливочное несоленое высший сорт м.д.ж. 82,5 %, на соответствие физико-химических показателей признакам, установленным технической документацией, в соответствии с которой изготовлен представленный образец молочной продукции, установлено соответствие требованиям Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции», Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции".

По результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы №НВ.17.У.05828.02.24 от 07 февраля 2024 г установлено, что 30.01.2024 года в 12 часов 00 минут, сотрудниками ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены эпидемиологии в ХМАО – Югре в городе Нижневартовске и Нижневартовском районе, в городе Мегионе и в городе Радужном» была отобрана следующая

проба пищевых продуктов и продовольственного сырья: Гороховое пюре, на объекте БУ «Нижневартовский пансионат круглосуточного ухода» пищеблок, по адресу: 628602, ХМАО-Югра, г. Нижневартовск, ул. Дружбы Народов д. 15Б

Пробы были исследованы на микробиологические показатели:

№ п/п	Определяемые показатели	Результаты исследований	Гигиенический норматив	Единицы измерения	НД на методы исследования	Метод испытаний
1	Род Proteus	Не обнаружено	не допускается	в 0,1 г	ГОСТ 28560	Бактериологический
2	S.aureus	Не обнаружено	не допускается	в 1,0 г	ГОСТ 31746	Бактериологический
3	БГКП (колиформы)	Не обнаружено	не допускается	в 1,0 г	ГОСТ 31747	Бактериологический
4	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Не обнаружено	не допускается	в 25 г	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)	Бактериологический
5	КМАФАнМ	менее $1,0 \cdot 10^1$	не более $1 \cdot 10^3$	КОЕ/г	ГОСТ 10444.15	Бактериологический

Результаты лабораторных испытаний проб проба пищевых продуктов и продовольственного сырья: Гороховое пюре, соответствуют требованиям Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 621/24 от 05.02.2024 г., выполненным ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г. Нижневартовске и в Нижневартовском районе, в г. Мегионе и в г. Радужном».

По результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы №НВ.17.У.05829.02.24 от 07 февраля 2024 г установлено, что 30.01.2024 года в 11 часов 45 минут, сотрудниками ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены эпидемиологии в ХМАО – Югре в городе Нижневартовске и Нижневартовском районе, в городе Мегионе и в городе Радужном» была отобрана следующая проба пищевых продуктов и продовольственного сырья: Мясо отварное, на объекте БУ «Нижневартовский пансионат круглосуточного ухода» пищеблок, по адресу: 628602, ХМАО-Югра, г. Нижневартовск, ул. Дружбы Народов д. 15Б

Пробы были исследованы на микробиологические показатели:

№ п/п	Определяемые показатели	Результаты исследований	Гигиенический норматив	Единицы измерения	НД на методы исследования	Метод испытаний
1	Род Proteus	Не обнаружено	не допускается	в 0,1 г	ГОСТ 28560	Бактериологический
2	S.aureus	Не обнаружено	не допускается	в 1,0 г	ГОСТ 31746	Бактериологический
3	БГКП (колиформы)	Не обнаружено	не допускается	в 1,0 г	ГОСТ 31747	Бактериологический
4	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Не обнаружено	не допускается	в 25 г	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)	Бактериологический
5	КМАФАнМ	менее	не более	КОЕ/г	ГОСТ	Бактериологический

		1,0*10 ¹	1*10 ³		10444.15	ий
--	--	---------------------	-------------------	--	----------	----

Результаты лабораторных испытаний проб проба пищевых продуктов и продовольственного сырья: Мясо отварное, соответствуют требованиям Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 619/24 от 05.02.2024 г., выполненным ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г. Нижневартовске и в Нижневартовском районе, в г. Мегионе и в г. Радужном».

По результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы №НВ.17.У.05816.01.24 от 31 января 2024 г установлено, что 30.01.2024 г отобрана проба молока ультрапастеризованное для питания детей дошкольного и школьного возраста с массовой долей жира 3,2 % на объекте – БУ « Нижневартовский пансионат круглосуточного ухода» пищеблок для проведения экспертизы маркировки (транспортной этикетки) на соответствие:

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

При оценке информации для потребителя, размещённой на потребительской упаковке установлено:

Текст маркировки понятен, легко читаем, достоверен и не вводит в заблуждение потребителей (приобретателей). Надписи, знаки, символы контрастируют фону, на который нанесена маркировка. Способ нанесения маркировки обеспечивает ее сохранность в течение всего срока годности пищевой продукции при соблюдении установленных изготовителем условий хранения.

№ п/п	Нормируемые показатели	Фактическое значение	Вывод о соответствии/ несоответствии
1	Наименование пищевой продукции	молоко ультрапастеризованное для питания детей дошкольного и школьного возраста с массовой долей жира 3,2 %	Соответствует п. 1, части 4.1, части 4.3 статьи 4 ТР ТС 022/2011 и п. 69, п. 86, раздел XII ТР ТС 033/2013.
2	Состав пищевой продукции	молоко цельное, молоко обезжиренное.	Соответствует п. 1, части 4.1, п. 1 части 4.4, статьи 4 ТР ТС 022/2011, п. 86, раздел XII ТР ТС 033/2013.
3	Количество упакованной пищевой продукции	Объем 1 л	Соответствует п. 1, части 4.1, п. 1, 2 части 4.5, статьи 4 ТР ТС 022/2011, п. 86, раздел XII ТР ТС 033/2013.
4	Дата изготовления пищевой продукции	13.11.2023 г.	Соответствует п. 1, части 4.1, части 4.6, статьи 4 ТР ТС 022/2011.
5	Срок годности пищевой продукции	Годен до 02.03.2024 г.	Соответствует части 4.7, статьи 4 ТР ТС 022/2011.
6	Условия хранения пищевой продукции	Хранить при температуре от + 2 °С до +25 °С	Соответствует п. 1, части 4.1, статьи 4 ТР ТС 022/2011
7	Наименование и места нахождения изготовителя пищевой продукции, уполномоченного изготовителем лица, импортера	Изготовитель: ОА «Милком», 427964, Российская федерация, Удмуртская Республика, г.Сарапул, ул. Азина, 181, производственная площадка «Сарапул-	Соответствует п. 1, части 4.1, части 4.8, статьи 4 ТР ТС 022/2011, п. 86, раздел XII ТР ТС 033/2013.

		молоко»	
8	Пищевая ценность пищевой продукции	Пищевая ценность (содержание в 100 г продукта): жиры – 3,2 г, белки – 3,0 г, углеводы – 4,7 г.; Энергетическая ценность (калорийность): 60 ккал/249 кДж.	Соответствует п. 1, части 4.1, п. 1, 3, 4, 5 части 4.9, статьи 4 ТР ТС 022/2011, п. 86, раздел XII ТР ТС 033/2013.
9	Рекомендации и (или) ограничения по использованию	после вскрытия упаковки продукт не подлежит хранению	Соответствует п. 1, части 4.1, статьи 4 ТР ТС 022/2011.
10	Сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов	Не обязательно	Соответствует п. 1, части 4.1, части 4.11, статьи 4 ТР ТС 022/2011.
11	Единый знак обращения на рынке государстве-членов Таможенного союза	имеется	Соответствует п. 1, части 4.1, статьи 4 ТР ТС 022/2011
12	Документ, в соответствии с которым произведена и может идентифицироваться пищевая продукция	ГОСТ 32252-2013	Соответствует п. 86, раздел XII ТР ТС 033/2013

По результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы №НВ.17.У.05826.02.24 от 06 февраля 2024 г установлено, что 30.01.2024 года в 12 часов 00 минут, сотрудниками ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены эпидемиологии в ХМАО – Югре в городе Нижневартовске и Нижневартовском районе, в городе Мегионе и в городе Радужном» была отобрана следующая проба пищевых продуктов и продовольственного сырья: Минтай обезглавленный мороженый глазированный, на объекте БУ «Нижневартовский пансионат круглосуточного ухода» пищеблок, по адресу: 628602, ХМАО-Югра, г. Нижневартовск, ул. Дружбы Народов д. 15Б

Пробы были исследованы на микробиологические показатели:

№ п/п	Определяемые показатели	Результаты исследований	Гигиенический норматив	Единицы измерения	НД на методы исследований	Метод испытаний
1	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Не обнаружено	не допускается	в 25 г	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)	Бактериологический

Результаты лабораторных испытаний проб проба пищевых продуктов и продовольственного сырья: Минтай обезглавленный мороженый глазированный, соответствуют требованиям Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", ТР ЕАЭС 040/2016 "Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции", что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 628/24 от 05.02.2024 г., выполненным ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г. Нижневартовске и в Нижневартовском районе, в г. Мегионе и в г. Радужном».

По результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы №НВ.17.У.05849.02.24 от 07 февраля 2024 г установлено, что 30.01.2024 года в 12 часов 15 минут, сотрудниками ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены эпидемиологии в ХМАО – Югре в городе Нижневартовске и Нижневартовском районе, в городе Мегионе и в городе Радужном» была отобрана следующая проба пищевых продуктов и продовольственного сырья: Картофель продовольственный, на объекте БУ «Нижневартовский пансионат круглосуточного ухода» пищеблок, по адресу: 628602, ХМАО-Югра, г. Нижневартовск, ул. Дружбы Народов д. 15Б

Пробы были исследованы на микробиологические показатели:

№ п/п	Определяемые показатели	Результаты исследований	Гигиенический норматив	Единицы измерения	НД на методы исследований	Метод испытаний
1	Жизнеспособные яйца гельминтов	Не обнаружено	не допускается	В 500 г	МУК 4.2.306-12 п.6.1; п.7.1	Паразитологический метод
2	Жизнеспособные цисты патогенных кишечных простейших	Не обнаружено	не допускается	В 500 г	МУК 4.2.306-12 п.6.1; п.7.1	Паразитологический метод

Результаты лабораторных испытаний проб проба пищевых продуктов и продовольственного сырья: Картофель продовольственный, соответствуют требованиям Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 632/24 от 05.02.2024 г., выполненным ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г. Нижневартовске и в Нижневартовском районе, в г. Мегионе и в г. Радужном».

По результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы №НВ.17.У.05848.02.24 от 07 февраля 2024 г установлено, что 30.01.2024 года в 12 часов 20 минут, сотрудниками ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены эпидемиологии в ХМАО – Югре в городе Нижневартовске и Нижневартовском районе, в городе Мегионе и в городе Радужном» была отобрана следующая проба пищевых продуктов и продовольственного сырья: Морковь столовая свежая, на объекте БУ «Нижневартовский пансионат круглосуточного ухода» пищеблок, по адресу: 628602, ХМАО-Югра, г. Нижневартовск, ул. Дружбы Народов д. 15Б

Пробы были исследованы на микробиологические показатели:

№ п/п	Определяемые показатели	Результаты исследований	Гигиенический норматив	Единицы измерения	НД на методы исследований	Метод испытаний
1	Жизнеспособные яйца гельминтов	Не обнаружено	не допускается	В 500 г	МУК 4.2.306-12 п.6.1; п.7.1	Паразитологический метод
2	Жизнеспособные цисты патогенных кишечных простейших	Не обнаружено	не допускается	В 500 г	МУК 4.2.306-12 п.6.1; п.7.1	Паразитологический метод

Результаты лабораторных испытаний проб проба пищевых продуктов и продовольственного сырья: Морковь столовая свежая, соответствуют требованиям Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 638/24 от 05.02.2024 г., выполненным ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г. Нижневартовске и в Нижневартовском районе, в г. Мегионе и в г. Радужном».

По результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы №НВ.17.У.05847.02.24 от 07 февраля 2024 г установлено, что 30.01.2024 года в 11 часов 52 минут, сотрудниками ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены эпидемиологии в ХМАО – Югре в городе Нижневартовске и Нижневартовском районе, в городе Мегионе и в городе Радужном» была отобрана следующая проба пищевых продуктов и продовольственного сырья: Молоко питьевое ультрапастеризованное для питания детей дошкольного возраста с массовой долей жира 3,2 %, на объекте БУ «Нижневартовский пансионат круглосуточного ухода» пищеблок, по адресу: 628602, ХМАО-Югра, г. Нижневартовск, ул. Дружбы Народов д. 15Б

Пробы были исследованы на микробиологические показатели:

№ п/п	Определяемые показатели	Результаты исследования	Гигиенический норматив	Единицы измерения	НД на методы исследования	Метод испытаний
1	Массовая доля жира	3,20 ± 0,08	От 0,1 до 9,9	%	ГОСТ 5867-90 п.2	Кислотный метод
2	Массовая доля СОМО	8,7 ± 0,4	не менее 8,0	%	ГОСТ Р 54761-2011 п.6	Гравиметрический

Результаты лабораторных испытаний проб проба пищевых продуктов и продовольственного сырья: Молоко питьевое ультрапастеризованное для питания детей дошкольного возраста с массовой долей жира 3,2 %, соответствуют требованиям Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 623/24 от 05.02.2024 г., выполненным ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г. Нижневартовске и в Нижневартовском районе, в г. Мегионе и в г. Радужном».

По результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы №НВ.17.У.05833.02.24 от 07 февраля 2024 г установлено, что 30.01.2024 года в 12 часов 10 минут, сотрудниками ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены эпидемиологии в ХМАО – Югре в городе Нижневартовске и Нижневартовском районе, в городе Мегионе и в городе Радужном» была отобрана следующая проба пищевых продуктов и продовольственного сырья: Яблоки свежие, на объекте БУ «Нижневартовский пансионат круглосуточного ухода» пищеблок, по адресу: 628602, ХМАО-Югра, г. Нижневартовск, ул. Дружбы Народов д. 15Б

Пробы были исследованы на микробиологические показатели:

№ п/п	Определяемые показатели	Результаты исследования	Гигиенический норматив	Единицы измерения	НД на методы исследования	Метод испытаний
1	Массовая концентрация альфа-гексахлорциклопексана (ГХЦГ)	Менее 0,001	Не более 0,05	Мг/кг	ГОСТ 30349-96	Газовая хроматография (ГХ)

2	Массовая концентрация бета-гексахлорциклопексана (ГХЦГ)	Менее 0,001	Не более 0,05	Мг/кг	ГОСТ 30349-96	Газовая хроматография(ГХ)
3	Массовая концентрация гамма-гексахлорциклопексана (ГХЦГ)	Менее 0,001	Не более 0,05	Мг/кг	ГОСТ 30349-96	Газовая хроматография(ГХ)
4	Массовая концентрация 4,4-ДДТ	Менее 0,007	Не более 0,1	Мг/кг	ГОСТ 30349-96	Газовая хроматография(ГХ)
5	Массовая концентрация 4.4 ДДЭ	Менее 0,007	Не более 0,1	Мг/кг	ГОСТ 30349-96	Газовая хроматография(ГХ)
6	Массовая концентрация 4.4 ДДД	Менее 0,007	Не более 0,1	Мг/кг	ГОСТ 30349-96	Газовая хроматография(ГХ)

Результаты лабораторных испытаний проб проба пищевых продуктов и продовольственного сырья: Яблоки свежие, соответствуют требованиям Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 630/24 от 06.02.2024 г., выполненным ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г. Нижневартовске и в Нижневартовском районе, в г. Мегионе и в г. Радужном».

На момент проведения проверки БЮДЖЕТНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА - ЮГРЫ "НИЖНЕВАРТОВСКИЙ ПАНСИОНАТ КРУГЛОСУТОЧНОГО УХОДА" по адресу 628602, ХАНТЫ-МАНСИЙСКИЙ АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ - ЮГРА, Г. НИЖНЕВАРТОВСК, УЛ. ДРУЖБЫ НАРОДОВ, Д. 15Б в период проведения выездной плановой проверки с 30 января 2024 г. по 12 февраля 2024 г. выявлены следующие нарушения:

1. Нарушена внутренняя отделка: на лестничном пролете (правое крыло) при переходе с 3 этажа на 2-ой этаж облупилась краска на подоконнике и оконных откосах; в коридоре 2 этажа (левое крыло) дефекты линолеума; в санузлах и душевых 2 этажа (левое крыло) и 1 этажа (правое крыло); комната хранения отходов класса «Б» обсыпается потолок, что не позволяет качественно проводить уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств что не соответствует ст.24 Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 N 52-ФЗ и п.9.21 раздел IX СП 2.1.3678-20.
2. Нарушена отделка стен и пола вокруг раковины в процедурном кабинете, что не позволяет провести качественную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств и не соответствует ст.24 Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 N 52-ФЗ и п. 2.7 раздел II, СП 2.1.3678-20.
3. Нарушена целостность рабочего стола (разбухшее ДСП ножек) в процедурном кабинете, что не позволяет проведение влажной уборки с применением дезинфицирующих и моющих средств, что не соответствует ст.24 Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 N 52-ФЗ и п. 4.7, раздел VI, СП 2.1.3678-20.
4. Нарушена целостность внутренней отделки в помещении для стирки и в помещении

глажения и хранения белья, а именно имеются дефекты плитки на полу и стене возле батареи и под окном, что не соответствует ст.24 Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 N 52-ФЗ и п.8.3.5 раздел VIII СП 2.1.3678-20.

5. Отсутствует пароконвектомат в горячем цехе, что не соответствует требованиям ст.17 Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 N 52-ФЗ и таблица 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
6. Нарушена целостность плитки на полу загрузочного входа, в овощном складе, в холодильном отделении, что не позволяет проводить качественную мойку и дезинфекцию, что не соответствует ст.24 Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 N 52-ФЗ и п.2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

По нарушению требований в п.1 частично (в коридоре 2 этажа (левое крыло) дефекты линолеума) и п.2,3 ст.24 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 24.07.2023) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" и п.9.21 раздел IX, п. 2.7 раздел II п. 4.7, раздел VI СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" заместителем директора Варварук Н.В. на основании доверенности №19 Бюджетное учреждение Ханты – Мансийского автономного округа – Югры «Нижневартовский пансионат круглосуточного ухода» представлена информация (вх.№450 от 12.02.2024 г.) об устранении нарушений, а именно устранены дефекты линолеума на 2-ом этаже левого крыла, проведен ремонтные работы стен и пола вокруг раковины в процедурном кабинете, а также рабочего стола в процедурном кабинете, что позволяет проводить уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Ответственный за выявленные нарушения является юридическое лицо Бюджетное учреждение Ханты – Мансийского автономного округа – Югры «Нижневартовский пансионат круглосуточного ухода».

(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 (не реализации) 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 п. 2, если нарушения устранены до окончания проведения контрольного надзорного (мероприятия).

13. К настоящему акту прилагаются:

Решение №03 от 23.01.24; Экспертные заключения №НВ.16.У.05834.02.24 от 07 февраля 2024, №НВ.16.У.05837.02.24 от 07 февраля 2024, №НВ.16.У.05836.02.24 от 07 февраля 2024, №НВ.16.У.05835.02.24 от 07 февраля 2024, №НВ.16.У.05839.02.24 от 07 февраля 2024, №НВ.16.У.05850.02.24 от 07 февраля 2024, №НВ.16.У.05814.01.24 от 31 января 2024, №НВ.16.У.05815.01.24 от 31 января 2024, №НВ.17.У.05827.02.24 от 07 февраля 2024, №НВ.17.У.05825.02.24 от 06 февраля 2024, №НВ.17.У.05823.02.24 от 05 февраля 2024, №НВ.17.У.05822.02.24 от 05 февраля 2024, №НВ.17.У.05828.02.24 от 07 февраля 2024, №НВ.17.У.05829.02.24 от 07 февраля 2024, №НВ.17.У.05816.01.24 от 31 января 2024, №НВ.17.У.05826.02.24 от 06 февраля 2024, №НВ.17.У.05849.02.24 от 07 февраля 2024, №НВ.17.У.05848.02.24 от 07 февраля 2024, №НВ.17.У.05847.02.24 от 07 февраля 2024, №НВ.17.У.05833.02.24 от 07 февраля 2024, №НВ.17.У.05817.02.24 от 01 февраля 2024;

протоколы лабораторных испытаний (исследований) №603/24 от 01.02.2024 г., №651/24 от 02.02.2024 г., №648/24 от 02.02.2024 г., №644/24 от 02.02.2024 г., №604/24 от 31.01.2024 г., №605/24 от 31.01.2024 г., №63/24/П и № от 31.01.2024 г., № 64/24/П и № от 31.01.2024 г., №606/24 от 06.02.2024, №632/24 от 05.02.24, №623/24 от 05.02.24, №619/24 от 05.02.24, №630/24 от 06.02.24, №622/24 от 05.02.24, №621/24 от 05.02.24, №618/24 от 06.02.24, №625/24 от 05.02.24, №628/24 от 05.02.24, №617/24 от 31.01.24, №02098.24 от 01.02.24, 615/24 от 06.02.24, №616/24 от 06.2.24, №607/24 от 02.02.24; №899/24 от 12.02.2024; Проверочный лист от 12.02.24; Акт санитарно-эпидемиологического обследования № НВ.17.А.04574.02.24 от 07 февраля 2024 филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО - Югре» в г. Нижневартовске, Нижневартовском районе и г. Мегионе и в г. Радужном»; Акт санитарно-эпидемиологического обследования № НВ.17.А.04577.02.24 от 07 февраля 2024 филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО - Югре» в г. Нижневартовске, Нижневартовском районе и г. Мегионе и в г. Радужном»; Акт санитарно-эпидемиологического обследования № НВ.16.А.04578.02.24 от 07 февраля 2024 филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО - Югре» в г. Нижневартовске, Нижневартовском районе и г. Мегионе и в г. Радужном»; Акт санитарно-эпидемиологического обследования № НВ.16.А.04580.02.24 от 07 февраля 2024 филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО - Югре» в г. Нижневартовске, Нижневартовском районе и г. Мегионе и в г. Радужном»; Акт санитарно-эпидемиологического обследования № НВ.16.А.04579.02.24 от 07 февраля 2024 филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО - Югре» в г. Нижневартовске, Нижневартовском районе и г. Мегионе и в г. Радужном»

(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, а также иные документы, прилагаемые к акту выездной проверки).

Главный специалист-эксперт

Кузьмина У.Л.

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


(подпись)

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемых лиц или их представителей с актом выездной проверки (дата и время ознакомления).

*ознакомлена по доверенности № 19
заместитель директора (И.В. Барбарук)*

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

*отметки размещаются после реализации указанных в них действий

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:

