

**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека по Ленинградской области**

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека
по Ленинградской области в Волховском, Лодейнополюском и Подпорожском районах

Волховский пр., д. 28, г. Волхов, Ленинградская обл. 187400,
Тел. 8(81363) 220-76; факс. 8 (81363) 239-94 E-mail volhov@47.rospotrebnadzor.ru

ПРЕДПИСАНИЕ № 2-37

- ☒ об устранении выявленных нарушений законодательства и/или
☐ о проведении мероприятий по предотвращению причинения вреда жизни,
здоровью людей, окружающей среде, имуществу физических и юридических лиц,
государственному или муниципальному имуществу, предупреждению
возникновения чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, а
также других мероприятий, предусмотренных федеральными законами;
☐ о прекращении нарушений прав потребителей;
☐ о прекращении нарушений обязательных требований и / или
☒ об устранении выявленных нарушений обязательных требований**

п. Вознесенье

« 03 » июля 2017

Главный специалист-эксперт Территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Ленинградской области в Волховском, Лодейнополюском и
Подпорожском районах Кондратенко Людмила Николаевна рассмотрев

☐ материалы дела по акту ☒ плановой/☐ внеплановой проверки № 2-78 от
03.07.2017

материалы административного расследования на основании определения

№ _____ от _____

(нужное отметить значком Y).

в отношении

Юридического лица: Ленинградского областного государственного стационарного
бюджетного учреждения социального обслуживания «Вознесенский дом-интернат для
престарелых и инвалидов» (ЛОГБУ «Вознесенский ДИ»)

(наименование проверенного объекта)

2. Место нахождения:

Юридический адрес: 187750, Ленинградская область, Подпорожский район, п.г.т.
Вознесенье, ул. Онежской Флотилии, д.38

Фактический адрес: 187750, Ленинградская область, Подпорожский район, п.г.т.
Вознесенье, ул. Онежской Флотилии, д.38

*места фактического осуществления деятельности индивидуальным предпринимателем и
(или) используемых ими производственных объектов)*

ОГРН 1024701614860

ИНН

4711002267

Руководитель: заместитель директора ЛОГБУ «Вознесенский ДИ» Игнатьева Наталья
Викторовна

УСТАНОВИЛ:

В порядке осуществления мероприятий государственного контроля (надзора) за соблюдением законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей и потребительского рынка (далее – законодательство), при проведении плановой выездной проверки в отношении Ленинградского областного государственного стационарного бюджетного учреждения социального обслуживания «Вознесенский дом-интернат для престарелых и инвалидов»» при рассмотрении представленных документов: Распоряжения Руководителя Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ленинградской области - главного государственного санитарного врача по Ленинградской области Историки Ольги Александровны от 24.05.2017 г. № 47-01-496-17, Акта проверки органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля юридического лица, индивидуального предпринимателя от 03.07.2017г. №2-78 (указать наименование объекта, перечислить рассмотренные документы)

В ходе плановой проверки исполнения действующего законодательства в Ленинградском областном государственном стационарном бюджетном учреждении социального обслуживания «Вознесенский дом-интернат для престарелых и инвалидов» 187750, Ленинградская область, Подпорожский район, п.г.т. Вознесенье, ул. Онежской Флотилии, д.38

выявлены следующие нарушения:

1. Нарушения санитарно-эпидемиологических требований к эксплуатации жилых помещений и общественных помещений, зданий, сооружений и транспорта.

1.1. Согласно пункта 3.5 СанПиН 2.1.2.2564-09 "Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию объектов организаций здравоохранения и социального обслуживания, предназначенных для постоянного проживания престарелых и инвалидов, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму их работы" территория организаций должна быть благоустроена, озеленена, освещена, оборудована проездами и тротуарами с удалением талых и ливневых вод. Проезды и пешеходные дорожки должны иметь твердые покрытия.

Территория ЛОГБУ «Вознесенский ДИ» не отвечает указанным требованиям. Проезды и пешеходные дорожки только частично имеют твердое покрытие. В дождливый период пешеходные дорожки практически полностью затопляются водой, что делает невозможным проход по ним.

1.2 В соответствии с пунктами 6.2, 6.3, 6.7 СанПиН 2.1.2.2564-09 "Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию объектов организаций здравоохранения и социального обслуживания, предназначенных для постоянного проживания престарелых и инвалидов, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму их работы"

6.2. Поверхности стен, потолков, полов, а также столярных изделий (окна, двери) основных помещений должны быть гладкими, позволяющими проводить их уборку (мытьё) и дезинфекцию. Стены окрашивают водостойкими красками, потолки - с использованием водоэмульсионной краски, меловой или известковой побелки.

6.3. Стены производственных и складских помещений пищеблока следует облицовывать глазурованной плиткой или окрашивать на высоту 1,8 м влагостойкими красками, допускающими систематическую очистку и влажную обработку с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

6.7. Дефекты в отделке помещений (разбитая облицовочная плитка, нарушение целостности линолеума и других покрытий, столярных изделий и так далее) должны устраняться немедленно.

В нарушение указанных требований:

- облицовочная плитка помещений пищеблока частично разбита;
- стены и потолок помещений кладовых требуют проведения ремонта;

-требуется проведение ремонта прачечной;

- требуется выборочно проведение косметического ремонта отделений.

1.3. Согласно пункта 5.1. СанПиН 2.1.2.2564-09 "Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию объектов организаций здравоохранения и социального обслуживания, предназначенных для постоянного проживания престарелых и инвалидов, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму их работы" объекты должны быть оборудованы системами хозяйственно-питьевого и горячего водоснабжения, канализации, отопления, электроснабжения. Необходимо предусматривать резервные или автономные системы по обеспечению горячего и холодного водоснабжения, а также электроснабжения.

В нарушение указанных требований край для мытья рук на пищеблоке не оборудован системой горячего водоснабжения.

2. Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения в специально оборудованных местах (столовых, ресторанах, кафе, барах и других местах), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению.

1. Согласно пункта 8.1 СанПиН 2.1.2.2564-09 "Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию объектов организаций здравоохранения и социального обслуживания, предназначенных для постоянного проживания престарелых и инвалидов, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму их работы" устройство и содержание помещений пищеблока, оборудование, инвентарь, посуда, условия транспортирования и хранения пищевых продуктов должны соответствовать гигиеническим требованиям к размещению, устройству, оборудованию и эксплуатации больниц, родильных домов и других лечебных стационаров и санитарно-эпидемиологическим требованиям к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

а) В соответствии с пунктом 14.3. СанПиН 2.3.6.1079-01", "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 06.11.2001

Порядок и периодичность производственного контроля, в том числе лабораторных исследований, устанавливается организацией по согласованию с органами и учреждениями госсанэпидслужбы. Номенклатура, объем и периодичность производственного контроля за качеством и безопасностью поступающего производственного продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессом производства, а также условиями труда, соблюдением правил личной гигиены работниками должны соответствовать виду, типу и мощности организации и определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания.

В период проведения массовых общественных мероприятий организациям общественного питания, участвующим в организации питания, рекомендуется обеспечить дополнительный контроль за качеством и безопасностью приготовленных блюд. Для контроля приготовленных блюд отбираются суточные пробы.

Суточную пробу от приготовленного блюда отбирают стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Порционные блюда отбираются в полном объеме, при этом салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр.

Отобранные суточные пробы сохраняют не менее 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте холодильника при температуре +2 - +6 °С.

В нарушение указанных требований:

- не предъявлены результаты лабораторных исследований готовой продукции и смывов за 2016 год в соответствии с Программой организации и проведения производственного контроля, утвержденной 04.09.2015г.;

- суточные пробы отбираются не в полном объеме. Вес первых блюд и гарниров менее 100гр.

б) В нарушение пункта 6.2 и 6.10 СанПиН 2.3.6.1079-01", "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» **используется деформированная посуда (половники), эмалированный таз со сколами.**

в) В нарушение пункта 6.18 СанПиН 2.3.6.1079-01", "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» **чистые ведра для раздачи пищи по отделениям хранятся «один в один» по 10 шт, перед раздаточной не на стеллажах а на поддоне.**

г) В нарушение пункта 6.21. СанПиН 2.3.6.1079-01", "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» на пищеблоке **инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря не содержит указания на концентрацию и объем применяемых моющих и дезинфицирующих средств.**

д) В нарушение пункта 7.11 СанПиН 2.3.6.1079-01", "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» **не соблюдаются условия хранения : согласно маркировке лимоны свежие должны храниться при температуре +1+6 °С. Фактически лимоны хранились в кладовой при температуре +15 °С.**

ж) В нарушение пункта 7.26 СанПиН 2.3.6.1079-01", "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» **дверцы шкафов для хранения хлеба в буфетных отделений не имеют отверстий для вентиляции.**

з) Согласно протокола взятия проб и образцов 21.06.2017 в ЛОГБУ «Вознесенский ДИ» расположенном по адресу: Ленинградская область, Подпорожский район, п. Вознесенье, ул. Онежской Флотилии, д.38 произведен отбор проб блюда: 2-ое блюдо «Пюре картофельное с рыбной котлетой». Согласно протокола лабораторных исследований № 2648 от 27.06.2017г. на основании анализа результатов лабораторных исследований проб пищевых продуктов и готовых блюд, отобранных на пищеблоке ЛОГБУ «Вознесенский ДИ» расположенном по адресу: Ленинградская область, Подпорожский район, п. Вознесенье, ул. Онежской Флотилии, д.38, установлено, что **исследуемая проба 2-ое блюдо «Пюре картофельное с рыбной котлетой» по массе блюда, белкам, жирам, углеводам и величине отклонения показателя калорийности от представленной меню-раскладки не соответствует требованиям МУ 122-5/72 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания».**

3. Нарушения требований технических регламентов.

Произведен отбор проб пищевого продукта - колбаса вареная «Докторская», Мясной продукт категории А, охлажденный, масса нетто 1,408кг, дата изготовления и упаковки: 12.06.2017г, срок годности до 27.07.2017г при условии хранения при температуре от 0°С до 6°С в относительной влажности воздуха не выше 75%, изготовитель; ООО «АНКОМ», 112029, Россия, г. Санкт-Петербург; проспект Обуховской Обороны, дом 119, ИНН 7814072832, ОГРН 1027806080796 - далее колбаса вареная «Докторская», на пищеблоке ЛОГБУ СО «Вознесенский дом-интернат для престарелых и инвалидов», расположенный по адресу: Ленинградская область, Подпорожский район, п. Вознесенье, ул. Онежской Флотилии, д.38.

Согласно экспертного заключения № 90.2-45.3.1.17.06.13 от 28.06.2017г., выданного ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ленинградской области:

1. Этикетка с нанесенной маркировкой, наклеенная на транспортную упаковку пищевой продукции - колбаса варения «Докторская». Мясной продукт категории охлажденный, не соответствует требованиям Технических регламентов Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» по п. 116 Раздела XI (отсутствие информации о сроках годности после вскрытия упаковки (нарушения её целостности),

2. Маркировка транспортной упаковки, в которую помещен пищевой продукт - колбаса вареная «Докторская». Мясной продукт категории А охлажденный.: - не соответствует требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» по п. 2 ст.6 (отсутствие в маркировке информации, необходимой для идентификации материала, из которого изготовлена упаковка (цифровой код материала, или буквенное обозначения)

Таким образом, выявлено совершение административных правонарушений, ответственность за совершение которых предусмотрена ст. 6.4, 6.6, ч.1 ст. 14.43 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

Руководствуясь:

☒ п. 1) части 1 ст. 17, ч.3 ст.16 Федерального закона № 294-ФЗ от 26.12.2008 года «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»,

☒ п. 2 ст. 50 № ФЗ-52 от 30.03.1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии».

ПРЕДПИСАЛ:

1. Устранить нарушения законодательства при осуществлении деятельности в Ленинградском областном государственном стационарном бюджетном учреждении социального обслуживания «Вознесенский дом-интернат для престарелых и инвалидов» на территории Подпорожского района Ленинградской области:

2. Провести мероприятия, направленные на предотвращение причинения вреда:

☒ жизни, здоровью людей,

☒ окружающей среде,

☒ имуществу физических и юридических лиц,

☐ государственному или муниципальному имуществу,

☐ предупреждению возникновения чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера,

☐ других мероприятий, предусмотренных федеральными законами _____

(перечислить нормативные правовые акты, предусматривающие проведение мероприятий)

1. Провести благоустройство территории в срок до 01.01.2018г.

2. Провести необходимый ремонт помещений в срок до 01.01.2018г

3. Обеспечить горячим водоснабжением раковину для мытья рук на пищеблоке в срок до 01.01.2018г

4. Обеспечить в установленные сроки проведение лабораторного контроля готовой продукции и смывов в соответствии с программой производственного контроля – в срок с момента получения предписания.

5. Производить отбор суточных проб в соответствии с установленными требованиями- в срок с момента получения предписания.

6. Не допускать использования деформированной посуды и посуды со сколами и трещинами в срок с момента получения предписания.

7. Не допускать нарушений условий хранения посуды и инвентаря -в срок с момента получения предписания.

8. Указать в инструкции о правилах мытья посуды концентрацию и объем применяемых моющих и дезинфицирующих средств- в срок с момента получения предписания.
9. Не допускать нарушений условий хранения продукции -в срок с момента получения предписания.
- 10 Не допускать несоответствия фактической пищевой ценности блюд, заявленной в меню-раскладке, в срок – с момента получения предписания.
11. Не допускать в реализацию продукцию не соответствующую требованиям технических регламентов , в срок – с момента получения предписания

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на заместителя директора ЛОГБУ «Вознесенский ДИ» Игнатьеву Наталью Викторовну

Неисполнение Предписания влечет применение мер административного воздействия в виде штрафа по ч. 1 ст. 19.5 КоАП РФ в порядке судебного производства.

Предписание, вынесенное должностным лицом, и (или) решение вышестоящего должностного лица по жалобе на это предписание могут быть обжалованы в Арбитражный суд по месту нахождения должностного лица, действия которого обжалуются, а затем в вышестоящий Арбитражный суд.

Вступившие в законную силу решения и постановления судов по результатам рассмотрения жалоб могут быть пересмотрены в порядке надзора Высшим арбитражным судом Российской Федерации в соответствии с арбитражным процессуальным законодательством.

Главный специалист-эксперт территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по Ленинградской
области в Волховском, Лодейнопольском
и Подпорожском районах

(должность)


(подпись)

Л.Н. Кондратенко
(фамилия, имя, отчество)

Копию предписания получил


(подпись)


(фамилия, имя, отчество)

03.07.14
(дата)