

МЕЖРЕГИОНАЛЬНОЕ УПРАВЛЕНИЕ № 122

Луначарского пр., д. 47, Санкт-Петербург, 194291
телефон/факс: 558-98-70 E-mail: ru122@fmbamail.ru

Санкт-Петербург,
пр. Луначарского, д. 41
(место составления акта)

“ 29 ” июля 20 16 г.
(дата составления акта)
11.00 час
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ
органом государственного контроля (надзора)
юридического лица, индивидуального предпринимателя

№ 16-102/4

По адресу/адресам:

194291, Санкт-Петербург, пр. Луначарского, д. 41

На основании: распоряжений руководителя (заместителя руководителя) Межрегионального управления № 122 ФМБА России **№ 69 от 20.06.2016 года**, и в соответствии с «Положением о Межрегиональном управлении № 122 ФМБА России», утвержденным Приказом ФМБА России от 07.10.2010г. № 640

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена **плановая выездная проверка** по выполнению обязательных требований законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

в отношении: **Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения дополнительного профессионального образования «Санкт-Петербургский центр последипломного образования работников со средним медицинским и фармацевтическим образованием ФМБА России» (далее ФГБОУ ДПО СПб ЦПО ФМБА России)**

(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии)
индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

“ 04 ”	июля	20 16	г. с	10	час.	00	мин. до	16	час.	00	мин.	Продолжительность	6 ч
“ 05 ”	июля	20 16	г. с	11	час.	00	мин. до	15	час.	00	мин.	Продолжительность	4 ч
“ 07 ”	июля	20 16	г. с	10	час.	00	мин. до	16	час.	00	мин.	Продолжительность	6 ч
“ 11 ”	июля	20 16	г. с	10	час.	00	мин. до	16	час.	00	мин.	Продолжительность	6 ч
“ 13 ”	июня	20 16	г. с	11	час.	00	мин. до	15	час.	00	мин.	Продолжительность	4 ч
“ 15 ”	июля	20 16	г. с	11	час.	00	мин. до	15	час.	00	мин.	Продолжительность	4 ч
“ 18 ”	июля	20 16	г. с	10	час.	00	мин. до	15	час.	00	мин.	Продолжительность	5 ч
“ 20 ”	июля	20 16	г. с	10	час.	00	мин. до	16	час.	00	мин.	Продолжительность	6 ч
“ 21 ”	июня	20 16	г. с	11	час.	00	мин. до	15	час.	00	мин.	Продолжительность	4 ч
“ 26 ”	июля	20 16	г. с	10	час.	00	мин. до	14	час.	00	мин.	Продолжительность	4 ч
“ 29 ”	июля	20 16	г. с	11	час.	00	мин. до	16	час.	00	мин.	Продолжительность	5 ч

Общая продолжительность обследования: 11 рабочих дней

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Межрегиональным управлением № 122 ФМБА России

(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

С копией предписания/приказа о проведении обследования ознакомлен(ы): копия распоряжения направлена по факсу- 20.06.2016 года, оригинал вручен директору Бахтиной И.С. 04.07.2016 года

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки:
не требуется

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лица, проводившие проверку:

Специалист Межрегионального управления № 122 ФМБА России:

Васильева Светлана Алексеевна- начальник отдела санитарного надзора

Логинова Мария Васильевна -главный специалист- эксперт отдела санитарного надзора

Врачи-эксперты ФГБУЗ ЦГиЭ № 122 ФМБА России:

Лихун Г.Б. – зав.отделом гигиены

Гаврилова Н.А.- врач-эксперт

Иванов А.М.- врач по общей по гигиене- эксперт-физик

Ризина Е.В.- зав.лабораторией контроля физических факторов-эксперт-физик

(аттестат аккредитации № ROCC RU.0001.512074 от 02.10.2013г., действителен до 02.10.2018г.)

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указываются фамилии, имена, отчества (последнее – при наличии), должности экспертов и/или наименования экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали:

Начальник ОМТС Лукашова Елена Захаровна

Директор гостиницы «Лель»-Макарова Ольга Анатольевна

Заведующая буфетом Алексеева Светлана Ивановна

В ходе проведения проверки установлено:

ФГБОУ ДПО СПб ЦПО ФМБА России осуществляет образовательную деятельность на основании лицензии №243 от 15.02.2012г. Обучение проходит в соответствии с утвержденными программами. Форма обучения очная и очно-заочная.

ФГБОУ ДПО СПб ЦПО ФМБА России в соответствии с Договором № 3634 б/п от 01.01.2012 года безвозмездного пользования нежилыми помещениями, находящимися в федеральной собственности занимает помещения 1,2,3-его этажей нежилого здания по адресу: г. СПб, пр. Луначарского,41, литер А, общей площадью 2004,8 кв.м.

В состав ФГБОУ ДПО СПб ЦПО ФМБА России входит гостиничный комплекс на 24 номера и буфет.

На 1-ом этаже здания размещены: холл-рецепшен;кабинет директора гостиницы; бухгалтерия; помещение горничных; бельевая «грязного белья»; кладовая запасов моющих, дез.средств, расходных материалов; учебная аудитория; 5 гостиничных номеров; буфет.

На 2-ом этаже: приемная руководителя; административные помещения; кладовая «чистого белья»; учебная аудитория; 11 гостиничных номеров.

На 3-ем этаже: учебная часть; преподавательская; 2 учебных аудитории; симуляционная лаборатория; библиотека; постирочная; серверная; 8 гостиничных номеров.

Набор и площади помещений соответствуют действующим гигиеническим нормативам.

Помещения оснащены мебелью и оборудованием, наглядными пособиями в соответствии с назначением.

Санитарное и санитарно-техническое состояние и содержание помещений удовлетворительное.

Инженерное обеспечение: отопление, водоснабжение (горячее и холодное), канализация от сетей города. Предусмотрены источники резервного горячего водоснабжения.

Освещение естественное и искусственное, все светильники находятся в рабочем состоянии.

Комплекс коммунально-хозяйственных услуг (вывоз отходов, утилизация отработанных люминесцентных ламп) осуществляет в соответствии с договором № 678 х/с от 01.01.2003г. ФГБУЗ «КБ № 122 им. Л.Г. Соколова ФМБА России».

Вентиляция- естественная, приток организован через неплотности строительных конструкций, двери и фрамуги, вытяжка- через существующие вентиляционные каналы.

Влажная уборка проводится во всех кабинетах проводится ежедневно. Средства для уборки и дезинфекции помещений имеются в достаточном количестве, промаркированы.

Общее количество работающих -55 человек, в том числе в гостинице-13, в буфете- 5. Прохождение медицинских осмотров декретированных контингентов организовано в соответствии с «Перечень вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда», утвержденным Приказом РФ от 12 апреля 2011 года № 302Н. Представлены заключительный акт по итогам периодического медицинского осмотра, личные медицинские книжки сотрудников.

Гостиничный комплекс» Лель».

Имеет в своем составе 24 номера на 39 человек (9- одноместных номеров, 15- двухместных). На момент проведения проверки заполняемость номерного фонда составляла 60%. Все номера оборудованы мебелью, холодильниками, телефонами, телевизорами.

Санитарно-противоэпидемический режим организован. «Правила внутреннего распорядка» представлены и соблюдаются.

Уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами учреждение обеспечено (сертификаты и инструкции по приготовлению и применению дез.средств представлены). Уборочный инвентарь промаркирован, используется по назначению, условия хранения соблюдены, обеспеченность уборочным инвентарем достаточная (на каждом этаже предусмотрена укомплектованная тележка).

Для персонала имеется гардероб для хранения личной и санитарной одежды. Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом на предприятии созданы (наличие: холодной и горячей воды, дозаторов с моющими и дезсредствами, обеспеченность санитарной одеждой, наличие аптечки с необходимым набором медицинских препаратов для оказания первой медицинской помощи). Стирка санитарной одежды организована в постирочной на 3-ем этаже здания. Текущая уборка номеров проводится ежедневно, заключительная- после каждого выселения.

Обеспеченность бельем: на одно место-4 комплекта постельного белья и 4 комплекта полотенец. Смена белья проводится 1 раз в три дня и по мере необходимости. На 2-ом этаже здания размещена бельевая для хранения запаса чистого белья. Белье хранится на стеллажах, подвергающихся обработке моющими и дезинфицирующими средствами. Ведется журнал учета выдачи белья. Правила сбора грязного белья соблюдаются. Бельепровод в учреждении не предусмотрен. Доставка белья осуществляется в полиэтиленовых пакетах на тележках. На 1-ом этаже размещена кладовая грязного белья. Смена постельного белья организована не реже 1 раза в 7 дней, и по мере загрязнения. Стирка белья осуществляется по Договору № 311 от 17.12.2015 года- ИП Азаровой Т.А. Дезинфекцию мягкого инвентаря проводит ООО «АБСОЛЮТ» в соответствии с договором № 297/2 от 11.01.2016 года.

Буфет.

Организация питания сотрудников ФГБОУ ДПО СПб ЦПО ФМБА России и гостей гостиницы осуществляется в помещении буфета, расположенного на 1 этаже здания.

Буфет работает, в основном, на полуфабрикатах и незначительно – на сырье, мощность фактическая 35-40 блюд в день. Ассортимент: I-е горячие блюда (бульоны, супы сублимированные); II-е горячие блюда (из п/ф высокой степени готовности, замороженной готовой продукции); гарниры (крупяные, картофель фри); холодные закуски (консервированные, гастрономические, овощные); напитки (чай, кофе пакетированные; кофе из кофеварки-автомат; прохладительные – в заводской упаковке; вода – из кулера); выпечные изделия фабричного производства. Время работы: с 8 до 20 часов, без выходных. Форма обслуживания - через продавца. Санитарный день – каждая пятница.

Набор помещений: обеденный зал на 16 п/м с барной стойкой раздачи, два производственных помещения с «холодным» и «горячим» участками, мочными столовой и кухонной посуды, подсобное помещение для хранения уборочного инвентаря, моющих и дез. средств, гардероб для

персонала, сан. узел (для персонала и посетителей – отдельные), кабинет зав. производством. Санитарно-техническое состояние помещений удовлетворительное. За истекший период с момента проведения последней плановой проверки проведён косметический ремонт помещений буфета.

Системы холодного водоснабжения, канализации, отопления, освещения, энергоснабжения на момент обследования исправны. Вентиляция - общеобменная, местная, приточно-вытяжная. Горячее водоснабжение - централизованное, а также посредством резервного электроводонагревателя. Освещение - естественное и искусственное (лампы с плафонами защитной арматуры).

Ремонт, ревизию инженерно-технических сооружений и коммуникаций, в том числе и систем вентиляции буфета, осуществляет отдел технической эксплуатации ФГБУЗ «Клиническая больница № 122 им. Л.Г. Соколова Федерального медико-биологического агентства» по договору № 678 х/с от 01.01.2003г. (последний акт от июля 2016г.).

Технологическое электрооборудование: жарочная поверхность «АБАТ», печь конвекционная «UNOX XVC704, 2-х конфорочная плита «АБАТ2», мясорубка «Gastrord», слайсер «BOCH» для нарезки гастрономических изделий, блендер «REDMOND», кофеварка, кипяtilьник, СВЧ – печи (2 ед.), ПММ «Fagor» - на момент обследования в рабочем состоянии.

Холодильное оборудование: 2 бытовых холодильника, 1 ларь морозильный, 1 охлаждаемая витрина, 1 холодильник барный, 2 холодильных шкафа - температурный режим выдерживается.

Техническое ежемесячное обслуживание торгово-технологического и холодильного оборудования осуществляет ООО «ОЛИМП» по договору № 009/2016 от 01.05.2016г.

Производственное оборудование (столы, стеллажи) имеются в достаточном количестве. Маркировка технологических линий и инвентаря имеется.

Внутрицеховые инвентарь, кастрюли, гастроёмкости, столовая посуда имеются в достаточном количестве. За истекший период с момента последней плановой проверки произведена постепенная замена кастрюль/гастроёмкостей на соответствующую посуду из нержавеющей стали, приобретены новые столовая посуда и приборы.

На сотрудников кафе (5 человек) предъявлены ЛМК - медицинские осмотры, гигиеническое обучение, профилактическая иммунизация – действующие в требуемом объёме (договор на оказание медицинских услуг с ФГБУЗ «Клиническая больница № 122 им. Л.Г. Соколова Федерального медико-биологического агентства» № 2787/д/у от 01.06.2009г.).

Услуги по проведению дезинсекции и дератизации осуществляет ФГБУЗ «Клиническая больница № 122 им. Л.Г. Соколова Федерального медико-биологического агентства» по договору № 10 от 11.01.2016г. Дезинфицирующие, моющие средства имеются в полном объёме с разрешительной документацией и инструкциями по применению. Уборочный инвентарь промаркирован, хранится в специально отведённом месте.

За истекший период 2015-2016гг. в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (гл. 3, ст. 10) предприятие общественного питания (буфет ФГБОУ ДПО СПб ЦПО ФМБА России) разработало Руководство по безопасности выпускаемой продукции общественного питания, основанное на системе менеджмента безопасности пищевых продуктов (СМБПП) и построенное на принципах системы ХАССП (анализе рисков и критических контрольных точках). В настоящее время ведётся активное его внедрение на предприятии.

Производственный контроль продукции собственного изготовления осуществляется регулярно согласно представленной программе производственного контроля, актуализированной в соответствии с учётом СМБПП и принципов системы ХАССП, протоколы представлены. Санитарно-производственная документация, также актуализированная по СМБПП и ХАССП, ведётся в полном объёме.

В соответствии с планом надзорных (контрольных) мероприятий за юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями на 2016г. представителем АИЛЦ ФГБУЗ «ЦГиЭ № 122 ФМБА России» отобраны пробы воды холодной и горячей водопроводной на соответствие требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 по санитарно-химическим и микробиологическим показателям; пробы сырья и пищи собственного изготовления на соответствие требованиям ТР ТС 022/2011 «О безопасности пищевой продукции» по микробиологическим и физико-

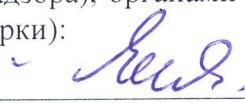
химическим показателям; пробы вторых готовых блюд на полноту термообработки; взяты санитарно-бактериологические смывы на БГКП, иерсинии, паразитологическую чистоту с оборудования, инвентаря, рук и одежды персонала; проведены замеры уровней искусственной освещенности, шума, параметров микроклимата, ЭМИ на рабочих местах. Результаты лабораторно-инструментальных исследований соответствуют требованиям действующих гигиенических нормативов.

При проведении проверки санитарно-противоэпидемического режима и санитарно-технического состояния выявлены следующие нарушения обязательных требований санитарного законодательства или требований, установленных муниципальными правовыми актами:

1. Неудовлетворительное санитарно-техническое состояние помещения хранения грязного белья (требуется проведение косметического ремонта), что не позволяет проводить качественную влажную уборку и является нарушением п. 3.1, п. 5.1 СП 2.1.2.2844-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию общежитий для работников организаций и обучающихся образовательных учреждений», ст. 23 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г.
2. Не представлены результаты лабораторно-инструментальных исследований параметров микроклимата, уровней освещенности, шума, качества питьевой воды, подтверждающие соответствие жилых помещений гостиницы требованиям санитарных норм и правил, что является нарушением п. 4.1.2, п. 4.2.1, п.4.3.3 СП 2.1.2.2844-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию общежитий для работников организаций и обучающихся образовательных учреждений» и является нарушением ст. 23 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г.;

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


(подпись проверяющего)


(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Прилагаемые к акту документы:

- распоряжение Межрегионального управления № 122 ФМБА России № 69 от 20.06.2016 года;
- протоколы лабораторно-инструментальных исследований, выполненные ИЛЦ ФГБУЗ «ЦГиЭ № 122 ФМБА России»;
- предписание об устранении выявленных нарушений;
- протоколы об административном правонарушении.

Подписи лиц, проводивших проверку:

Главный специалист-эксперт отдела
санитарного надзора
(должность)

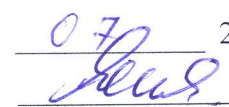


(подпись)

Логинова М.В.
(Ф.И.О.)

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):
Зам.директора Егорова Нонна Алексеевна

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

“19” 07 2016 г.

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку)