

Сведения о проведенных контрольных мероприятиях и их результатах

(Изменение №5)

Дата формирования	31.08.2018
Полное наименование учреждения	АВТОНОМНОЕ СТАЦИОНАРНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ "МИХАЙЛОВСКИЙ СПЕЦИАЛЬНЫЙ ДОМ-ИНТЕРНАТ ДЛЯ ПРЕСТАРЕЛЫХ И ИНВАЛИДОВ"
Код учреждения	712J0363
ИНН	7223005220
КПП	720601001
Период формирования	2018
Сформировано	Учреждением - АВТОНОМНОЕ СТАЦИОНАРНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ "МИХАЙЛОВСКИЙ СПЕЦИАЛЬНЫЙ ДОМ-ИНТЕРНАТ ДЛЯ ПРЕСТАРЕЛЫХ И ИНВАЛИДОВ" ИНН 7223005220 КПП 720601001

Наименование органа, осуществляющего проведение контрольного мероприятия	План (тема) контрольного мероприятия	Период проведения контрольного мероприятия	Выявленные нарушения	Мероприятия, проведенные по результатам контрольного мероприятия
128 ПЧ ФПС ФГКУ 8 Отряд федеральной пожарной службы по Тюменской области	Плановые учения	05.02.2018 - 05.02.2018	Учебная эвакуация проведена удовлетворительно. Рекомендовано отработать схемы эвакуации.	-
ФКУ Управление вневедомственной охраны войск национальной гвардии Российской Федерации по Тюменской области Тобольский Межмуниципальный отдел вневедомственной охраны	Обследование на антитеррористическую защищенность и инженерно-техническую укрепленность учреждения.	28.03.2018 - 28.03.2018	Частичное обрушение ограждения по периметру территории учреждения. Рекомендовано подключить КЭВП с выводом на ПЦН Тобольского МОВО.	Разработана ПСД на капитальный ремонт ограждения.
128 ПСЧ ФПС ФГКУ "ОФПС по Тюменской области"	Проведение учебной эвакуации людей и материальных ценностей в случае возникновения пожара на объекте.	05.04.2018 - 05.04.2018	Тренировка проведена удовлетворительно. Замечания, выявленные при учебной эвакуации, устранены в ходе проведения мероприятия.	-
128 ПСЧ ФПС ФГКУ "8 Отряд Федеральной противопожарной службы по Тюменской области"	Проведение пожарно-тактических занятий по эвакуации людей.	24.04.2018 - 24.04.2018	Нарушений не выявлено.	-
УНДиПР ГУ МЧС РФ по Тюменской области	Тренировка по эвакуации людей.	04.05.2018 - 04.05.2018	Нарушений не выявлено.	-

<p>АУ СОН ТО и ДПО "Областной геронтологический центр"</p>	<p>Мониторинг деятельности по вопросам организации медицинского обслуживания.</p>	<p>18.05.2018 - 18.05.2018</p>	<p>1. На стенде отсутствуют нормативно-правовые акты (ФЗ от 07.02.1992 г. №2300-1 "О защите прав потребителей", Постановление Правительства РФ от 08.12.2017 №1492, Постановление Правительства Тюменской области от 25.12.2017 №676- п, отсутствуют адреса и телефоны органа исполнительной власти субъекта РФ в сфере охраны здоровья граждан). 2. Отсутствие в лицензии на медицинскую деятельность разрешения на оказание работ по организации здравоохранения и общественному здоровью. Отсутствие специалиста, ответственного за осуществление медицинской деятельности, имеющего сертификат по специальности "Организация здравоохранения и общественное здоровье". 3. Приемно-карантинное отделение не соответствует требованиям приказа Минсоцзащиты РФ от 28.07.21995 № 170 "Об утверждении инструкции об организации медицинского обслуживания, противоэпидемических и санитарно-гигиенических мероприятий в домах- интернатах для престарелых и инвалидов". 4. Нарушены правила хранения лекарственных средств. 5. Нарушение требований приказа Министерства здравоохранения РФ от 15.12.2014 №835н "Об утверждении порядка проведения предсменных, предрейсовых и послесменных , послерейсовых медицинских осмотров". 6. Несоблюдение сроков содержания в приемно-карантинном отделении вновь поступающих и получателей социальных услуг, отсутствовавших более 5 дней.</p>	<p>Отдельные нарушения устранены в ходе проведения проверки.</p>
<p>Управление федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Тюменской области</p>	<p>Соблюдение требований санитарного законодательства.</p>	<p>01.08.2018 - 28.08.2018</p>	<p>1. Территория интерната захлаплена (остатки стройматериалов). 2. Не достаточно благоустроена территория интерната (асфальтовое покрытие</p>	<p>1. Территория интерната убрана от строительных материалов. 3. Освещение имеется. 4. Устранено</p>

(Управление
Роспотребнадзора по
Тюменской области)

дорожек неровное с выбоинами). 3. Отсутствует наружное освещение 4. В цехе для сырой продукции отмечается повреждение плиточного покрытия в виде сколов, что не позволяет качественно проводить мытье стен. 5. не соблюдается последовательность технологических процессов сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, т.к. площадь пищеблока по набору и площади помещений не соответствует мощности организации и не обеспечивает соблюдение санитарных норм и правил. Производственные цеха отделены друг от друга перегородками, что является нарушением п. 5.1 СП 2.3.6.1079-01, согласно которого объемно-планировочные решения помещений должны предусматривать последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. 6. В цехе для приготовления холодных блюд не установлена бактерицидная лампа. 7. Уборочный инвентарь для уборки помещений интерната не маркирован. 8. Пищевые отходы хранятся на улице, на крыльце в трех контейнерах. Вывоз пищевых отходов осуществляется 2 раза в неделю (контейнер должен очищаться при заполнении 2/3 их объема). 9. Уборочный инвентарь для мытья пола в туалете пищеблока расположен в удаленном расстоянии от самого пищеблока, не маркирован (хранение должно осуществляться в специально отведенных местах). 10. Отсутствует нож для разделки вареной курицы. 11. Чистые столовые приборы хранятся ручками вниз. 12. В овощном складе не соблюдается температура хранения овощей. 13. Сырое мясо хранится в таре повреждение плиточного покрытия (покрашено). 6. Установлена бактерицидная лампа. 8. Организован своевременный вывоз пищевых отходов. 9. Выделено помещение для хранения уборочного инвентаря. 10. Приобретен нож для разделки вареной птицы.. 11. Чистые столовые приборы хранятся в специальных ящиках-кассетах. 13. Тара промаркирована под сырое мясо. 12. Соблюдается температурный режим в овощном цехе. приобретен новый гигрометр

"сыпучие продукты". 14. П/ф
из мяса птицы "Пельмени
домашние" - обнаружены
бактерии группы кишечной
палочки. На руках повара
обнаружен стафилококк. 15.
Водопроводная вода не
соответствует требованиям
СанПин по цветности,
мутности, содержанию
аммиака, желез