

При проведении плановой проверки установлено.

Территория ГУЗ «Рестубдиспансер» не имеет ограждения, в результате этого больные с множественными лекарственно устойчивыми формами туберкулёза имеют свободный выход за пределы ЛПУ. Структура ГУЗ «Рестубдиспансер» и планировка его помещений не исключает возможность перекрещивания или соприкосновения «чистых» и «грязных» технологических потоков. Оценка нормы площади на 1 койку не соответствует санитарным требованиям. В палатах не достаточно мебели.

Юридическим лицом ГУЗ «Рестубдиспансер» не организован производственный контроль за параметрами микроклимата (за исключением температурного режима) в стационаре. Не предоставлены протоколы лабораторных исследований за 2009 год. Качество воды для хозяйственно-питьевого назначения в соответствии с программой производственного контроля ГУЗ «Рестубдиспансер» не подтверждено протоколами лабораторных исследований. Обеззараживание сточных вод проводится формально.

Стационар ГУЗ «Рестубдиспансер» не оборудован приточно-вытяжной вентиляцией с механическим побуждением.

Допускаются грубые нарушения в организации бельевого режима. Не соблюдаются санитарные требования при организации стирки белья в прачечной. В стационаре не выделено помещение для дезинфекции постельного белья, постельное белье от больных замачивается в ванной на первом этаже, в которой осуществляют гигиеническую помывку больные. Белье отжимается вручную, центрифуга находится в нерабочем состоянии.

В ходе проверки пищеблока также выявлены многочисленные нарушения санитарного законодательства. На момент проверки не разработано плановое 7-дневное меню (утвержденное советом по лечебному питанию) и не осуществлялся подсчет химического состава и пищевой ценности диет.

При проведении анализа пищевой ценности и калорийности рациона в представленном 7 –дневном меню установлено, что в питании больных отсутствует творог, сыр, фрукты, овощи. При хранении продуктов в складском помещении пищеблока не контролируется температурно-влажностный режим хранения. Для контроля за качеством поступающей продукции и сроков ее годности (хранения) не проводится органолептическая оценка. Осуществляется хранение свежемороженой рыбы с истекшим сроком годности. Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений пищеблока не предусматривают последовательность (поточность) технологических процессов. Не соблюдается порядок мытья кухонной посуды. В помещениях пищеблока необходимо проведение ремонта. Используется кухонная посуда с отбитой эмалью (баки для молока и масла).

Клиническая лаборатория осуществляет свою деятельность без разрешительных документов (лицензии, санитарно-эпидемиологического заключения).

Все выявленные нарушения несут реальную угрозу жизни и здоровью не только персоналу диспансера, но представляют опасность для всего населения города.

В отношении юридического лица и должностных лиц, допустивших нарушения требований законодательства составлено 6 протоколов об административных правонарушениях, подготовлено предписание об устранении нарушений и представление в адрес Министерства здравоохранения Республики Алтай.