

Территориальный отдел Управления
Федеральной службы по надзору в сфере
защиты прав потребителей и благополучия
человека по Нижегородской области в
Кстовском, Большемурашкинском,
Бутурлинском, Дальнеконстантиновском,
Перевозском районах: Нижегородская
область, г. Кстово, ул. Талалушкина, 11
(место составления акта)

“ 19 ” марта 20 20 г
(дата составления акта)
10.00
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ
органом государственного контроля (надзора),
органом муниципального контроля
юридического лица, индивидуального предпринимателя
№ 20200786

С 10:00 ‘03’ марта 20 20 г. по адресу: Нижегородская обл., Бутурлинский район, п. Красн
Глинка, ул. Залесная, д.26
(место проведения проверки)

по 10:00 ‘19’ марта 20 20 г.
(указывается время и дата проведения проверки)

На основании: распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по
Нижегородской области Н.А.Садыковой о проведении проверки № 20200786 от 21.02.2020г

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии, имени, отчества (в случае, если имеется), должность руководителя, заместителя руководителя органа государственного контроля (надзора), органа муниципального контроля, издавшего распоряжение или приказа о проведении проверки)

была проведена внеплановая выездная проверка в отношении:
(плановая/внеплановая) (документарная/выездная)

Государственного бюджетного учреждения «Бутурлинский психоневрологический интернат»
(ГБУ «Бутурлинский ПНИ») ИНН 5205001580, ОГРН 1025201020316

(наименование юридического лица, фамилия, имя и (в случае, если имеется)
отчество индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

“ ” 20 г. с час. мин. до час. мин. Продолжительность _____
“ ” 20 г. с час. мин. до час. мин. Продолжительность _____

(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений юридического лица или при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя по нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки: 12 рабочих дней
(рабочих дней/часов)

Акт составлен: территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Нижегородской области в Кстовском, Большемурашкинском, Бутурлинском, Дальнеконстантиновском, Перевозском районах

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

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки **ознакомлен:**

(заполняется при проведении выездной проверки)

10:00 «03» марта 2020 г. Ирина Серова директор - Серова Ирина Александровна
(время) (дата) (подпись) (фамилия, имя, отчество)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо (а), проводившие проверку: Сисикина Татьяна Ивановна – старший специалист 1 разряда территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Нижегородской области в Кстовском, Большемурашкинском, Бутурлинском, Дальнеконстантиновском, Перевозском районах ;

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку;

с привлечением к участию в проверке экспертов, представителей экспертной организации: специалистов филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в Кстовском, Большемурашкинском, Бутурлинском, Дальнеконстантиновском, Перевозском

районах»: Смирнову Валентину Евгеньевну- зав.санитарно- гигиеническим отделом- врач по общей гигиене; Алексеева Виталия Викторовича- врача по общей гигиене; Савельеву Татьяну Вячеславовну- врача по общей гигиене; Грибову Екатерину Сергеевну- врача по общей гигиене, Дементьеву Наталью Валерьевну- помощника врача по коммунальной гигиене Долгову Татьяну Петровну- помощника врача по коммунальной гигиене; Легонькову Марину Вячеславовну- помощника врача по общей гигиене; Соколову Юлию Владимировну- зав.санитарно-гигиенической лабораторией- химика- эксперта; Гуськову Светлану Владимировну- врача по санитарно- гигиеническим лабораторным исследованиям; Шекшаеву Ольгу Анатольевну- химика- эксперта санитарно- гигиенической лаборатории; Кочетову Татьяну Владимировну- химика- эксперта санитарно- гигиенической лаборатории; Белову Елену Юрьевну- инженера- лаборанта санитарно- гигиенической лаборатории; Сорокину Ольгу Михайловну- биолога санитарно- гигиенической лаборатории;

Лаптеву Екатерину Павловну- биолога санитарно- гигиенической лаборатории; Яканину Татьяну Федоровну- фельдшера- лаборанта санитарно-гигиенической лаборатории;

Кулагину Ирину Владимировну- лаборанта санитарно- гигиенической лаборатории; Господчикову Наталию Леонидовну- техника- лаборанта санитарно- гигиенической лаборатории,

Аттестат аккредитации Органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области» № RA.RU.710007 выдан 20.08.2015г. Федеральной службой по аккредитации (действует бессрочно)
Аттестат аккредитации ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области» № » № РОСС RU.0001.510128 от 12.03.2013 г.(действует бессрочно), выдан Федеральной службой по аккредитации
Аттестат аккредитации ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в Кстовском, Большемурашкинском, Бутурлинском, Дальнеконстантиновском, Перевозском районах»: филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в Кстовском, Большемурашкинском, Бутурлинском, Дальнеконстантиновском, Перевозском районах» RA.RU.21 АК 17 от 22.06.2016 г.

(указывается (фамилии, имена, отчества (в случае, если имеется), должности экспертов и/или наименование экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали: директор ГБУ «Бутурлинский ПНИ» Серова Ирина Александровна.

уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, уполномоченного представителя саморегулируемой организации (в случае проведения проверки члена саморегулируемой организации), присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

В ходе проведения проверки установлено:

Плановая коечная мощность — 317 коек. По списку в учреждении числится 315 человек по состоянию на 19.03.2020 г., из них 7 чел. находятся на стационарном лечении, на питании состоит 308 человек.

1. Корпус № 1 (одноэтажное здание) состоит:

жилые комнаты в количестве 16 (8-отделение милосердия, 8- отделение медико-социальной реабилитации). Также имеется пост медицинской сестры, кабинет старшей медицинской сестры, перевязочная, процедурная, буфетная, обеденный зал, кабинет сестры - хозяйки, тренажерный зал, душевая, санузел для сотрудников, санузел для проживающих, санитарская, бельевая, холл. В комнатах проживают от 2 до 5 человек. Внутренняя отделка функциональных медицинских кабинетов выполнена керамической плиткой как на стенах на всю высоту стен, так и на полу, потолки окрашены эмалью, дефекты отсутствуют. Стены в жилых комнатах окрашены водостойкой краской, на полу линолеум. Санузлы отделаны плиткой.

Корпус № 2 (одноэтажное здание) состоит:

жилые комнаты в количестве 11, в которых проживают от 2 до 6 человек. Также имеется кабинет сестры- хозяйки, санитарская, холл, санитарный узел, душевая, техническое помещение для хранения уборочного инвентаря. Стены в жилых комнатах окрашены водостойкой краской, на полу линолеум. Санузел отделан плиткой. Дефектов не выявлено.

Корпус № 3 (двухэтажное здание) состоит:

жилые комнаты в количестве 13, в которых проживают от 3 до 5 человек. Также имеется пост медицинской сестры, санитарская, буфетная, перевязочная, бельевая, холлы, санузел с умывальной комнатой, душевой, туалетом. Стены в жилых комнатах окрашены водостойкой краской, пол дощатый, окрашен, в коридоре и холле первого этажа пол отделан плиткой, на втором этаже - линолеум. Дефектов не выявлено

Корпус № 4 (двухэтажное здание) состоит:

на первом этаже размещается отделение общего режима содержания, а также административные помещения. В отделении располагается 9 жилых комнат, в которых проживают от 3 до 6 человек. Имеется санитарская, туалет, умывальная комната, душевая, буфетная, обеденный зал, холл.

На втором этаже размещаются жилые комнаты в количестве 26, в которых проживают от 2 до 6 человек. Имеется пост медицинской сестры, перевязочная, процедурная, санитарская, холл, ванная комната, 2 умывальные комнаты, 3 туалета (1 из них для сотрудников), кабинет врачей, кабинет старшей медицинской сестры, кабинет сестры-хозяйки, парикмахерская, технические помещения.

Изолятор размещен на первом этаже, имеет отдельный вход для приема поступающих граждан с комнатой приема, душевой, карантинными палатами (1 мужская, 1 женская)

Создание безбарьерной среды:

для маломобильных граждан в отделении милосердия имеется пандус при входе, а также со стороны эвакуационного выхода, адаптированы дверные проемы на входах в корпус и в помещения корпуса, имеются поручни в коридорах, туалете. На входе в административное помещение имеется кнопка вызова помощи с дублированием шрифтом Брайля. В местах общего пользования (медицинские кабинеты, буфетные, санитарные узлы, административные кабинеты) имеются знаки, выполненные шрифтом Брайля. Имеется монитор, дублирующий текстовые сообщения голосовыми и с помощью сурдоперевода, бегущая строка. В душевых установлены смесители с ручным душем.

Стирка белья и одежды осуществляется в собственной прачечной в автоматических стиральных машинах на 25, 60 кг. Имеются отдельные помещения для стирки, сушки, ремонта одежды, гладильный зал, склад грязного белья, склад чистого белья. Белья достаточно, качество стирки удовлетворительное. Необходимая документация оформляется. Осмотр на педикулез и чесотку осуществляется в приемном покое и далее 1 раз в 7 дней в отделениях / отметки имеются/. Противопедикулезная укладка укомплектована.

Помывка ПСУ осуществляется по графику 1 раз в 7 дней в бане, оборудованной по типу санпропускника.

Имеется дезинфекционная камера ВФЭ -2/0,9 СЗМО, в которой осуществляется обработка мягкого инвентаря с профилактической целью, а также в рамках заключительной дезинфекции, документально оформляется.

Водоснабжение: холодное и горячее централизованное. Холодное от собственной скважины, расположенной на территории ПНИ Лицензия на водопользование имеется НЖГ №01844 ВЭ от 17.07.2014 г. Проект зон санитарной охраны источников водоснабжения разработан в 2012 г, исполнитель ФГУГП «Волгагеология». Оголовок скважины расположен в будке. Доступ посторонних лиц исключен. Устье скважины зацементировано. Кран для отбора проб воды имеется. Зона 1 пояса в радиусе 30 м. ограждена, благоустроена. Подача воды осуществляется через водонапорную башню, объемом 9 куб. м. Для доведения качества холодной воды до нормируемых показателей установлена система водоподготовки «Гейзер» типа РО номинальной производительностью до 500 л/час. На пищеблоке дополнительно установлена система доочистки воды.

Горячее водоснабжение от электроводонагревателей.

Канализование: имеются автономные биологические очистные сооружения, на которые поступают все канализационные стоки, производительностью 100 м³/сутки. Введены в эксплуатацию в 2013г

Приточно-вытяжная вентиляция с механическим побуждением оборудована в прачечной и на пищеблоке. Вентиляция в прачечной требует ремонта, на данное время разработана ГБУ «Нижегородсмета» проектно-сметная документация по ремонту системы вентиляции в прачечной. Вентиляция других помещений организована естественным путем через вытяжные каналы, форточки. Проветривание жилых комнат осуществляется по графику

Отопление от собственной угольной котельной. Проект нормативов предельно допустимых выбросов в атмосферу разработан от 2015 года. Разрешение на выброс вредных (загрязняющих) веществ в атмосферный воздух №1629 от 17.10.2016 г. По результатам испытаний уровни микроклимата соответствуют нормам

Освещение: естественное и искусственное от светильников с люминесцентными и светодиодными лампами. Все светильники имеют светозащитную арматуру. По результатам испытаний уровни искусственной освещенности соответствуют нормам.

Сбор отходов различных классов осуществляется отдельно. Отходы класса «Б» предварительно подвергаются дезинфекции. Для сбора отходов установлено на бетонированной площадке 5 мусоросборников.

Вывоз ТБО осуществляется по договору. Отдельно собираются медицинские отходы из пластмассы, после дезинфекции сдаются на переработку по договору с ООО «СЕТ»

Влажная уборка помещений с использованием моющих и дезинфицирующих средств проводится 2 раза в сутки. Запас достаточный. Используются растворы сульфохлорантина, ника-хлор. Уборочный инвентарь маркирован, используется по назначению, хранится упорядочено. Генеральные уборки проводятся согласно графика. Дез. растворы готовятся централизованно в спец. помещении

Обработка медицинского инструментария однократного и многократного применения проводится согласно требованиям. Имеется полный набор промаркированных емкостей, которые используются по назначению. Режимные моменты соблюдаются.

Стерилизация ИМН и перевязочного материала осуществляется в паровом стерилизаторе марки СПВА-75-1-НН. Для контроля работы стерилизаторов используются термовременные индикаторы и максимальные термометры. Бактериологический метод контроля проводится. Самоконтроль за качеством предстерилизационной очистки ИМН проводится после каждой обработки, ставятся азоксипириновые пробы. Вся необходимая документация оформляется по утвержденным формам. Инструкции имеются.

Для обеззараживания воздуха в процедурных и перевязочных имеются бактерицидные облучатели. Графики кварцевания вывешены. Журналы учета времени работы БО ведутся.

Всего в эксплуатации 30 БО, из них «Дезар» -15 шт, ОБН-150- 3 шт, ОБН-450-2 шт, «Азов»-10 шт.

Питание ПСУ 5-ти разовое, осуществляется в соответствии с Постановлением Правительства Нижегородской области от 30.08.2019 г № 617 «О внесении изменения в нормы питания в организациях социального обслуживания, находящихся в ведении Нижегородской области, утвержденные постановлением Правительства Нижегородской области от 20 октября 2014 г. № 709» (среднесуточный продуктовый набор для организации питания). На основании сборников рецептурных блюд и кулинарных изделий разработаны примерные 14-ти дневные меню по диете № 1, диете № 9, диете № 15. Количество питающихся по диете №1-12 чел, по диете №9- 11 чел, по диете №15-285 чел. Проведен анализ выполнения продуктового набора по основным продуктам за февраль 2020г, установлено, что % выполнения составляет: по хлебу -99,5%, крупы и бобовые-100,1%, макароны-119%, картофель-97,7%, прочие овощи-99,1%, фрукты свежие-118%, соки-98%, кисломолочные продукты-93,5%, молоко, творог-101%, сыр-113%, говядина-99,1%, куры-97%, рыба-100%, яйцо-99,8%, масло сливочное-97,3%, масло растительное-104,5%, сахар-117%, зелень-133%, овощи консервированные-88,7%. Пищевая ценность рациона Б-107; Ж-100; У-498; калл-2957.

Поставщиками пищевых продуктов являются 9 организаций Бутурлинского района и Нижегородской области.

Пищеблок: расположен в отдельно стоящем здании на территории интерната, имеет отдельный вход в обеденный зал и для персонала. Состоит из помещений:

для хранения суточного запаса продуктов, овощной цех, мясо-рыбный цех, цех для замеса и выпечки, горячий цех, цех обработки яйца, моечная кухонной посуды, моечная столовой посуды, гардеробная для персонала и для приема пищи, кабинет медицинской сестры по диетпитанию и шеф-повара, сан. узел для персонала, обеденный зал на 200 посадочных мест, а также продуктовый склад в подвальном помещении.

Оборудование пищеблока: весы электронные 3 шт., картофелечистка, котлы пищеварочные 4 шт., мармит -2 шт., посудомоечные машины – 2 шт., машина протирочная, мясорубки, овощерезки, плиты электрические, тестомесилки, шкафы жаровочные, электросковороды,

шкафы холодильные 10 шт., ванны моечные 8 шт., столы разделочные – 10 шт., стеллажи производственные – 2 шт., облучатели бактерицидные-2 шт.

Холодильное и технологическое оборудование – исправно, контроль температуры проводится. Разделочного инвентаря, посуды достаточно, маркирован, используется по – назначению.

Товарное соседства при хранении продуктов соблюдается. Документы, подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов представлены. Нарушений сроков реализации пищевых продуктов и готовых блюд не выявлено. Отбор суточных проб проводится в соответствии с требованиями.

График санитарных дней соблюдается, качество проведения влажной уборки-удовлетворительное. Уборочный инвентарь имеется, промаркирован, хранится упорядочено имеются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению

Правила личной гигиены персоналом- соблюдаются. Журналы по питанию ведутся по формам.

Буфет-раздаточные оборудованы- мойки 4 секционные , шкафы для хранения посуды, раздаточные столы, холодильники, электробойлеры. Правила обработки посуды соблюдаются, инструкции имеются.

Договор на дератизацию и дезинсекцию с ИП Тимин И.В («Дезсервис») №24-20 от 09.01.2020г. Следов грызунов и насекомых во время проверки не обнаружено.

Лицензия на осуществление медицинской деятельности, выданная министерством здравоохранения Нижегородской области 18 октября 2019 г № ЛО-52-01-006637 , действует бессрочно. Виды работ (услуг) выполняемые (оказываемые) в составе лицензируемого вида деятельности:

2. При оказании первичной, в том числе доврачебной, врачебной и специализированной, медико-санитарной помощи организуются и выполняются следующие работы (услуги):
 - 1) при оказании первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по: дезинфектологии, медицинской статистике, сестринскому делу;
 - 2) при оказании первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по: организации здравоохранения и общественному здоровью, терапии;
 - 4) при оказании первичной специализированной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по: психиатрии.
3. При оказании специализированной, в том числе высокотехнологичной, медицинской помощи организуются и выполняются следующие работы (услуги):
 - 2) при оказании специализированной медицинской помощи в стационарных условиях по: сестринскому делу.

В действующем штатном расписании утверждены следующие штатные единицы медицинского персонала:

Категории должностей	Количество ед. по штату	Занято шт.ед.
Врачи	9,75	5
Средний медицинский персонал	44,5	23,4
Младший медицинский персонал	61,75	53
Медицинский статистик	1	1
Медицинский дезинфектор	1	1

Имеются лицензии:

- на добычу подземных вод серия № НЖГ 01844 ВЭ от 17.07.2014 г., выданная департаментом по недропользованию по Приволжскому федеральному округу. Срок действия лицензии 01.10.2036 г.
- на осуществление деятельности по перевозкам пассажиров и иных лиц автобусами от 3 июля 2019 года № АН-52-000746, выданная министерством транспорта Российской Федерации федеральной службой по надзору в сфере транспорта.

Виды работ, выполняемые в составе лицензируемого вида деятельности, в соответствии с частью 2 статьи 12 Федерального закона «О лицензировании отдельных видов деятельности»:

Перевозки автобусами иных лиц лицензиата для собственных нужд. Действует бессрочно.

Всего работающих в ПНИ 160 человек, медицинский осмотр и ГА проводится своевременно. В ходе проверки проведен отбор проб воды питьевой, пищевой продукции, готовой пищевой продукции, готовых блюд, смывов, дезинфицирующих средств для микробиологических, санитарно-химических и паразитологических исследований, проведены замеры искусственной освещенности, микроклимата, измерения ЭРОА изотопов радона. По результатам исследования готовых блюд на химический состав и калорийность установлено, что энергетическая ценность 2-го блюда (котлета рыбная, картофель отварной, овощи отварные с жиром) не соответствует требованиям нормативной документации.

В ходе проведения проверки:

У выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

1. Отделка всех помещений для ПСУ отделения №5 в 4 корпусе не позволяет проводить качественную уборку помещений: покрытие полов (линолеум, плитка) с дефектами, на стенах местами отбита штукатурка, отслоения краски, на потолках трещины, побелка осыпается, что является нарушением п. 5.1. СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания», согласно которого «Потолки, стены и полы всех помещений должны быть гладкими, без нарушения целостности, признаков поражения грибом и иметь отделку, допускающую уборку влажным способом с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Используемые строительные и отделочные материалы не должны оказывать вредное влияние для здоровья человека.»

2. В отдельных спальнях комнатах отделения №5 число тумбочек и стульев не соответствует количеству проживающих (недостаточно). Нарушение п.6.1. СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания», согласно которого «Жилые комнаты оборудуются кроватями, столами, стульями, тумбочками, шкафами для хранения домашней одежды, белья, обуви. Количество кроватей, тумбочек и стульев должно соответствовать количеству проживающих».

3. В отделении милосердия, в 4 корпусе в туалетах используется устаревшее санитарно-техническое оборудование, которое требует замены (используются чаши Генуя), что является нарушением п. 6.3 СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания», согласно которого «В туалетных помещениях предусматриваются умывальная зона и зона санитарных кабин. Зона санитарных кабин оборудуется унитазами.»

4.Нарушена целостность механической приточно-вытяжной вентиляции в банно-прачечном отделении (местами разрушен воздуховод), что не позволяет эффективно работать системе вентиляции и является нарушением 4.1. СП 2.1.2.3358-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания», согласно которого «При проектировании и строительстве здания организаций социального обслуживания оборудуются системы водоснабжения, канализации, отопления, вентиляции, энергоснабжения в соответствии с законодательством Российской Федерации. Системы отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха должны обеспечивать оптимальные условия проживания или находиться в границах допустимых параметров микроклимата и воздушной среды помещений»

5.В программе производственного контроля не предусмотрен и не проводится контроль эффективности работы дезинфекционной камеры с помощью бактериологических тестов и исследования сточных вод, что является нарушением п.3.3 СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий», согласно которого «ППК должна включать перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (ККТ) в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб»

6.Против гриппа привито из 160 сотрудников 41 человек, что составляет -25,7% и является нарушением п. 11.4 СП 3.1.2.3117-13 "Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций", согласно которого «... С учетом рекомендаций Всемирной организации здравоохранения охват прививками против гриппа в группах риска должен быть не менее 75%»

7.На пищеблоке имеются дефекты в отделке: в варочном и моечном отделении, в обеденном зале на потолках следы плесени, разводы; в гардеробных и санитарном узле для ПСУ на стенах, потолках следы плесени, отслоения лако-красочного покрытия, что не позволяет качественно проводить влажную уборку помещений, что является нарушением п. 5.16. СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья", согласно которого «В организациях общественного питания должен проводиться косметический ремонт (побелка и покраска помещений, профилактический ремонт санитарно-технического и технологического оборудования) по мере необходимости и его покраска»

8.На пищеблоке в овощном цехе, в мясо-рыбном цехе используются ванны для обработки сырья с отбитой эмалью, имеются следы ржавчины, что является нарушением п 6.10. СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья", согласно которого «Посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью не используют.»

9.На пищеблоке в складском помещении для хранения пищевых продуктов отсутствует раковина для мытья рук персонала, что является нарушением р.3 прим 2 . СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья", согласно которого « все производственные цеха оборудуются раковинами с подводкой горячей и холодной воды. Горячая и холодная вода подводится ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей»

10.В буфетах-раздаточных моечные ванны для обработки столовой посуды не оснащены гибкими шлангами с душевыми насадками, что является нарушением п. 6.14. СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания,

изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья", согласно которого «ополаскивание посуды осуществляется в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C с помощью гибкого шланга с душевой насадкой»

11. На пищеблоке при сервировке и порционированию блюд персоналом не используются одноразовые перчатки, что является нарушением п.9.7. СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья", согласно которого « Сервировку и порционирование блюд необходимо осуществлять персоналом с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд». **Нарушение устранено в процессе проверки.**

12. Не соблюдается технология приготовления блюд: по результатам исследования готовых блюд на химический состав и калорийность установлено, что энергетическая ценность 2-го блюда (котлета рыбная, картофель отварной, овощи отварные с жиром) занижена на 68,42 ккал (15,6%), за счет суммы белков и углеводов на 4,28г (7,3%) и жиров на 5,7 г (25,3%), что является нарушением п. 8.2. СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья", согласно которого « Производство продукции должно проводиться по технической документации, разработанной в установленном законодательством порядке» . **Нарушение устранено в процессе проверки.**

Ответственными за выявленные нарушения согласно должностных инструкций являются диетсестра Аракчеева Н.В, заместитель директора Малаканов В.В

выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов):-----

выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний):-----

нарушений не выявлено :-----

(нужное отметить знаком ✓)

Просьба руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя об ознакомлении подлежащих проверке лиц с административным регламентом проведения мероприятий по контролю и порядком их проведения на объектах, используемых при осуществлении деятельности

- поступала

(указать дату и время ознакомления, Ф.И.О. ознакомившегося лица)

- не поступала

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)

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

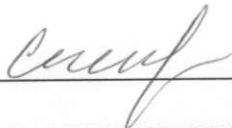
(подпись проверяющего)

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

Прилагаемые документы: объяснительные ответственных лиц, протокол отбора проб от 03.03.2020г, протоколы лабораторных исследований, экспертное заключение № 05-534, предписание №20200786/18 от 19.03.2020г

(документы или их копии, связанные с результатами проверки, в том числе(при их наличии) протоколы отбора образцов (проб) продукции, обследования объектов окружающей среды и объектов производственной среды, протоколы (заклучения) проведенных исследований(испытаний) и экспертиз, объяснения работников юридического лица, работников индивидуального предпринимателя, на которых возлагается ответственность за нарушения обязательных требований, предписания об устранении выявленных нарушений)

Подписи лиц, проводивших проверку: _____



С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):

директор ГБУ «Бутурлинский ПНИ»
Серова Ирина Александровна

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется),
должность руководителя, иного должностного лица или
уполномоченного представителя юридического лица,
индивидуального предпринимателя,
его уполномоченного представителя)

“ 19 ” марта 20 20 г.


(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____

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

В соответствии с частью 12 статьи 16 Федерального закона от 26.12.2008 N 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля" разъясняю, что в случае несогласия с фактами, выводами, предложениями, изложенными в акте проверки, либо с выданным предписанием об устранении выявленных нарушений в течение пятнадцати дней с даты получения акта проверки юридическое лицо, индивидуальный предприниматель, в отношении которого проведена проверка, вправе представить в соответствующий орган государственного контроля (надзора) в письменной форме возражения в отношении акта проверки и (или) выданного предписания об устранении выявленных нарушений в целом или его отдельных положений с приложением документов, подтверждающих обоснованность таких возражений, или их заверенные копии либо в согласованный срок передать их в орган государственного контроля (надзора).

Положения части 12 статьи 16 Федерального закона от 26.12.2008 N 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля" мне разъяснены и понятны.

директор ГБУ «Бутурлинский ПНИ»
Серова Ирина Александровна

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется),
должность руководителя, иного должностного лица или
уполномоченного представителя юридического лица,
индивидуального предпринимателя,
его уполномоченного представителя, подпись)