

Территориальный отдел Управления
Роспотребнадзора по Нижегородской области в
Павловском, Вачском, Сосновском районах
Нижегородская область, г. Павлово, ул.
Коммунистическая, 12
(место составления акта)

“ 04 ” октября 20 19 г.
(дата составления акта)
16 часов 30 мин
(время составления акта)

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

№ 19234300

С 10 час.00 мин.16 сентября 2019г. по адресу: 606185, Нижегородская область, Сосновский район,
По 15 час.00 мин. 04 октября 2019г. с.Рожок, ул. Микрорайон, д.4
(указывается время и дата проведения проверки) (место проведения проверки)

На основании: распоряжения (приказа) органа государственного контроля (надзора), органа
муниципального контроля Управления Роспотребнадзора по Нижегородской области №
19234300 от 03 сентября 2019г. изданного заместителем Руководителя Управления
Роспотребнадзора по Нижегородской области Н.А. Садыковой

(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 приказ о проведении проверки)

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

Государственного бюджетного учреждения «Сосновского дома-интерната для престарелых
и инвалидов» (сокращенное название ГБУ «Сосновский дом-интернат») ИНН 5231001674,
ОГРН 1025202128368 от 31.12.2002г. Место нахождение: 606181, Нижегородская область,
Сосновский район, с.Рожок, ул. Микрорайон, д. 4, фактическое осуществление деятельности
по адресу: 606181, Нижегородская область, Сосновский район, с.Рожок, ул. Микрорайон, д.
4.

(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: 15 рабочих дней (с 10 час.00 мин. 16 сентября 2019г.
по 15 час.00 мин. 04.10.2019г.

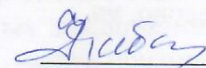
(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в
сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Нижегородской области в
Павловском, Вачском, Сосновском районах.

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

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки **ознакомлен:**
(заполняется при проведении выездной проверки)

10 час. 00мин. «16» сентября 2019г.
(время) (дата)


подпись (фамилия, имя, отчество) Кабайкина С. В.

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо (а), проводившие проверку: Ксенофонтова Надежда Викторовна – заместитель главного государственного санитарного врача по Павловскому, Вачскому, Сосновскому районам, – Баринова Татьяна Андреевна- старший специалист первого разряда Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Нижегородской области в Павловском, Вачском, Сосновском 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: сотрудников филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в Автозаводском, Ленинском районах г. Н.Новгорода, городском округе город Дзержинск, Богородском районе, Павловском, Вачском, Сосновском, Володарском районах» Стражнову Ольгу Александровну - главного врача, Тихомирову Наталью Александровну - заместителя главного врача, Горбунову Елену Федоровну-врача по общей гигиене, Чилину Веру Александровну помощника врача-эпидемиолога, Чернову Ольгу Николаевну помощника врача по общей гигиене, Балашову Светлану Юрьевну – врача по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям, Вилкову Надежду Николаевну фельдшера-лаборанта, Кочетову Татьяну Васильевну - энтомолога (Аттестат аккредитации ИЛЦ № RA.RU.21AM97 выдан 20.09.2016г. Федеральной службой по аккредитации бессрочно. Аттестат аккредитации Органа инспекции № RA.RU.710007 выдан 20.08.2015г. Федеральной службой по аккредитации - бессрочно).

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 «Сосновский дом-интернат» Кабайкина Светлана Владимировна, старшая медицинская сестра Сидорова Татьяна Валерьевна

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или 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 плановой выездной проверки в отношении ГБУ «Сосновский дом-интернат» установлено:

ГБУ «Сосновский дом-интернат» находится в центре с.Рожок расположение внутриквартальное. Дом-интернат находится в отдельно стоящем, приспособленном, трехэтажном, кирпичном здании, территория огорожена, имеется свой пункт охраны, гараж, котельная.

Площадь участка дома-интерната 5367 кв.метров, площадь озеленения - 50 %.

На территории выделены три зоны: для отдыха, приусадебный участок и хозяйственная.

Хозяйственная площадка – имеет самостоятельный въезд.

Мусоросборники (размещение, оборудование, содержание, вывоз)

Мусоросборники размещены на специальной площадке, имеющей твердое покрытие, на вывозку мусора заключен договор с ООО «СитиЛюкс52» от 01.01.2019г. Акт выполненных работ представлен.

Ограждение участка – металлическое, освещение участка – имеется, содержание – удовлетворительное.

Водоснабжение: - холодное – централизованное. Договор на водоснабжение с МУП «Бытсервис» р.п. Сосновское № 1/36 от 09.01.2017г.

- горячее - от электронагревателей (бойлеров).

Отобрана 1 проба воды на микробиологические и санитарно-химические показатели из водопроводной сети (кран ХВС пищеблока). Результаты микробиологического и санитарно-химического исследования воды из водопроводной сети соответствует требованиям СанПин 2.1.4.1074-01 Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» (протокол испытаний воды № 16139 от 17.09.2019г.; Канализование – в - централизованное, со сбросов стоков в отстойник. Договор на вывоз сточных вод из отстойника с МУП «Теплоэнергия -1» р.п. Сосновское № 17/56 от 29.03.2017г.

Отопление – центральное, от котельной.

Вентиляция – естественная, на пищеблоке и прачечной.

Воздушно-тепловой режим: наличие фрамуг, форточек - имеются.

Режим проветривания – ежедневный, графики проветривания имеются.

Естественное освещение - во всех помещениях.

Солнцезащитные устройства- занавески.

Освещение вторым светом – подсобные помещения.

Искусственное освещение: вид источника - люминесцентные лампы. Договор на транспортировку и утилизацию люминесцентных ламп имеется с ООО «Компания Экосервис» № НН-0812 от 09.01.2019г. Размещение в соответствии с санитарными нормами.

Проведены замеры микроклимата в 5 помещениях и уровней искусственной освещенности в 8 помещениях. Результаты соответствуют требованиям нормативной документации, протокол измерения искусственной освещенности № 1085-ФФ от 16.09.2019г., протокол инструментального контроля микроклимата помещений № 1084-ФФ от 16.09.2019г.

На момент проверки отработанных ртутных ламп в не было.

Режим обработки: - помещений - 2 раза в день убирают влажным способом с применением моющих средств.

Режим обработки: - мебели, оборудования – соблюдается.

В наличии имеется 1 пылесос, уборка ковров ежедневная.

Содержание санитарно- технических приборов - удовлетворительное.

Уборочный инвентарь промаркирован, используется по назначению.

Генеральную уборку всех помещений проводят 1 раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Во всех помещениях дома-интерната имеется вытяжная вентиляция с естественным побуждением. Пищеблок и прачечная оборудованы системой приточно-вытяжной вентиляции. Ревизия и очистка вентиляционных каналов проведены в 2016 году

Общая коечность дома-интерната –70 коек, на момент обследования проживает 66 опекаемых, из них 2 колясочника. Помещения проживания в жилых блоках размещены по коридорному типу, в холлах оборудованы зоны отдыха, оборудованные телевизорами и мягкой мебелью. Имеются также актовый зал, библиотека, Комнаты для проживающих одноместные и двухместные. Каждая комната оборудована койками по числу проживающих, шкафами для одежды, тумбочками, столом и стульями. Использование двухъярусных кроватей и раскладных кроватей не выявлено.

Санитарно-техническое состояние удовлетворительное. На каждом этаже имеются: по 2 туалета для мужчин и для женщин (в каждом туалете по 2 унитаза и умывальная раковина); по 2 душевых для мужчин и женщин, баня.

Отделка жилых комнат выполнена материалами, позволяющими проводить влажную уборку. Полы и стены (на высоту 1,6 метров) коридоров первого и второго этажа отделаны глазурованной плиткой, вдоль коридоров имеются поручни. Санузлы оборудованы приспособлениями, обеспечивающими возможность использования инвалидами-колясочниками. В нарушении п.5.1. СП 2.1.2.3358-16 от 27.05.2016г "Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания" Потолки, стены и полы части комнат 3 этажа для проживания получателей социальных услуг с нарушения целостности отделки, не допускающих проведение уборки влажным способом с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Бельевой режим. Опекаемые полностью обеспечиваются нательным и постельным бельем, домашней и верхней одеждой, обувью. Смена нательного и постельного белья проводится 1 раз в 7 дней, в банные дни; смена верхней одежды проводится по мере надобности и по требованию. Личная одежда или обувь проживающих хранится в складском помещении, выдается по требованию. Стирка белья организована в собственной прачечной.

В прачечной имеется полный набор помещений. Санитарно-техническое состояние помещений удовлетворительное, технологическое оборудование исправно. Стиральный зал оборудован тремя стиральными машинами на 25 кг и 15 кг загрузки. Ванна для замачивания загрязненного белья обеспечена подводкой горячей и холодной воды, для замачивания белья с биологическими загрязнениями выделен промаркированный бак с крышкой. Для дезинфекции белья и поверхностей используют Ника, инструкция по приготовлению и использованию дезсредства имеется. Сушка белья осуществляется в сушильном зале в развешанном виде; глажение белья производится вручную, гладильный зал оборудован гладильным столом и электроутюгом. Доставка грязного белья до прачечной организовано в клеенчатых мешках; чистое белье доставляется в тканевых мешках. Склад для хранения чистого белья находится на 2 этаже. Запас чистого белья в достаточном количестве.

Требуется проведение декоративного ремонта и разделение потоков грязного и чистого белья- т.к.имеется один вход.

Дезинфицирующая камера отсутствует. В случае смерти проживающего, выписки дезинфекция проводится по договору с ГБУЗНО Сосновская ЦРБ. Представлены акты сдачи-приемки после дезинфекции

Баня состоит из 2 помещений (раздевальня и моечная). Баня рассчитана на 3 чел. Количество тазов достаточное.

Проверена работа по профилактике инфекционных заболеваний.

Прием пациентов проводится при наличии документов:

- справка об отсутствии контакта с больными инфекционными заболеваниями;
- результаты обследования на кишечную группу микробов;
- результаты обследования на дифтерию;
- результаты обследования на гельминтозы;
- результаты обследования на маркеры вирусных гепатитов;
- результаты обследования на ВИЧ-инфекцию;
- результаты обследования на сифилис;
- сведения о прививках;
- сведения о флюорографическом обследовании.

Все поступающие осматриваются на педикулез и чесотку при поступлении и в дальнейшем с кратностью 1 раз в неделю, документация представлена, выявленных с педикулезом не зарегистрировано. Все поступающие направляются в карантинное отделение, где проходят медицинское наблюдение в течение 14 дней. Журнал карантинирования пациентов представлен. Проверены медицинские карты пациентов, прием их ведется при наличии

выше перечисленных документов. Представлена документация: журнал приема, журнал изолятора, журнал учета поступающих, журнал учета лихорадящих, журнал регистрации инфекционных больных. Документация ведется в соответствии с требованиями нормативных документов.

Журнал инфекционных заболеваний ф.060/у-леч. представлен, правила ведения соблюдаются. Случаев инфекционных заболеваний в 2018-2019 не зарегистрировано.

Всего в доме-интернате 70 проживающих. На каждого проживающего имеется личное дело и ведется история болезни. Носителей ВГ нет. Профилактические прививки проводятся мед. работниками Рожковской участковой больницы. Лист осмотра перед прививкой и наблюдение имеется. Все проживающие привиты против дифтерии-100%, до 55 лет-5 чел, привито против ВГБ и кори-4 чел, 1 мед.отвод.

С целью профилактики проведена вакцинация против гриппа. Из 70 проживающих привито 64 чел, у 1 оформлен мед. отвод.

Поступивших в 2019г. 4 чел. Имеют осмотры врачей-специалистов, обследования на инфекционные заболевания. Поступающие находятся в приемно-сортировочном отделении с наблюдением с термометрией, осмотром и опросом о характере стула отмечается в специальном журнале.

Флюорографическое обследование проводится ежегодно транспортабельным в поликлинике р.п.Сосновское.Нетранспортабельных-26 чел. Обследуются микроскопически методом КУМ. В 2019г мокрота на КУМ нетранспортабельных и больных исследовалась без нарушений (взятие в течение суток), проведено у 26 проживающих. Результаты вклеены в истории.

Лицензия на осуществление медицинской деятельности № 520-001766 от 23.12.2008г

Медицинский блок находится на 2 этаже в отдельном крыле, состоит - процедурный кабинет, врачебный кабинет, лечебной физкультуры, аптечный склад, санитарно-бытовые помещения Приемно-карантинное отделение на 2 палаты (4 кровати) и бытовые помещения находится на 2 этаже. Изолятор на момент проверки переведен в медицинский блок и развернут на 2 койки. Оказание медицинской помощи проводится согласно лицензии по следующим работам и услугам: доврачебная помощь – сестринское дело; диетология, организация сестринского дела, амбулаторно-поликлиническая помощь – терапия, геронтология. Стационарная медицинская помощь оказывается на базе ГБУЗ НО Сосновская ЦРБ.

Отделка помещений медицинского блока соответствует требованиям СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность».

Умывальные раковины процедурного и перевязочного кабинета, санузла для персонала и комнаты хранения отходов класса Б оборудованы смесителями с не кистевым управлением, дозаторами мыла, дезинфицирующих средств, одноразовыми бумажными полотенцами.

Обслуживание медицинской техники проводится по договору .Оснащение медицинского блока достаточное. Отобрана проба воздуха на микробиологические показания в процедурном кабинете. Протокол соответствует требованиям СанПиН 2.1.3.2630-10

«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность».

В медицинском блоке учреждения образуются отходы классов А, Б и Г. В соответствии с требованиями СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами» в доме-интернате приказом от 01.01.2019 года назначен ответственный специалист по работе с отходами – старшая медицинская сестра. В соответствии п. 3.2. СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами» в медицинском центре разработаны в установленном порядке схема по сбору и удалению отходов (с качественным и количественным анализом образующихся отходов) и инструкции по правилам обращения с отходами. Должностные инструкции по утилизации отходов имеются.

В наличии имеется сертифицированная мягкая упаковка (одноразовые полиэтиленовые пакеты) для сбора отходов класса Б в комплекте с зажимами. Для сбора острого инструментария применяется одноразовая сертифицированная твердая упаковка.

Дезинфекция отходов класса Б проводится на местах образования в соответствии с

действующими нормативными требованиями, затем упаковывается в тару соответствующего класса.. На объекте заведен технологический журнал учета отходов класса Б, что соответствует п.8.2. СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами». Для временного хранения отходов класса Б выделено отдельное помещение, с умывальной раковиной, оборудованной смесителями с не кистевым управлением, дозаторами мыла, дезинфицирующих средств, одноразовыми бумажными полотенцами.

Правила раздельного сбора и удаления отходов разных классов соблюдаются.

Всего медицинских работников - 6 чел.(1 врач,5 медицинских сестер). Привиты против дифтерии, против ВГБ, гриппа. Медицинский осмотр пройден.

Нормативно-методическая документация имеется в полном объеме. Медицинская документация ведется в полном объеме.

Дезинфекционно-стерилизационный режим.

Ответственный по соблюдению дезинфекционно-стерилизационного режима является старшая медицинская сестра Сидорова Татьяна Валерьевна.

В процедурном кабинете проводится парентеральные манипуляции по назначению врача. Забор крови на сахар проводится разовыми скарификаторами. Для проведения манипуляций имеются 2 медицинских столика, лотки. Для дезинфекции выделен отдельный стол.

Методические рекомендаций по применению и сертификаты имеются. Раствор готовится централизованно, имеется промаркированная емкость. Учет получаемых и расходуемых дез. средств ведется в специальном журнале. Сроки годности соблюдаются.

Для дезинфекции имеются отдельные промаркированные емкости, бирки имеются. Для обработки рук имеется Ника. Халаты для проведения манипуляций выделены, маски, шапочки, перчатки в достаточном количестве.

В медицинском кабинете проводятся парентеральные инъекции по назначению врача в основном инсулин. Для получения курса лечения пожилые граждане посещают амбулаторию. Для оказания экстренной помощи имеются одноразовые шприцы.

Шпатели разовые. Термометры дезинфицируются в дез.растворе. Стерилизующая аппаратура- воздушный стерилизатор ГП-40 не используется.

Аптечки для оказания помощи при различных состояниях, профилактики ВИЧ- инфекции на момент проверки укомплектованы. Аптечки укомплектованы согласно требованиям санитарных правил. Журналы учета аварийных ситуаций представлены. Памятки по проведения мероприятий при возникновении аварийных ситуаций имеются. Случаев травм не зарегистрировано.

Генеральные уборки проводятся еженедельно, Уборочный инвентарь промаркирован.

Бактерицидных облучателей -3, 1 передвижной, паспорта имеются, установлены в 2012г. Учет работы БО ведется. В медицинском кабинете установлена раковина для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды. В работе используются следующие дезинфицирующие средства: «Ника хлор», «Ника Экстра М Профи». Необходимая документация (МУ, регистрационные удостоверения, сертификаты соответствия) на используемые дез. средства – имеются. Учет прихода и расхода дезинфицирующих средств ведется.

. Ответственной за организацию медицинских осмотров, проведения профилактических прививок согласно приказа является старшая медицинская сестра. Персонал дома-интерната прошел периодический медицинский осмотр в соответствии с приказом Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 года № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными (или) опасными условиями труда» по договору с ГБУЗ НО «Сосновская ЦРБ». Прошли медицинский осмотр 43 чел, из них 35 женщин, все проф. пригодные к работе. Заключительный акт по результатам проведения периодических медицинских осмотров

(обследований) работников представлен..

Всего персонала 43 сотрудника. На всех сотрудников имеются личные медицинские книжки. Работники привиты против дифтерии-100 %, против ВГБ- 35 чел. и 8 чел. в стадии вакцинации, против кори- 24 чел., против гриппа-100%
Учебы с персоналом проводятся по плану.

Организация питания в соответствии с требованиями п.14 СанПиН № 2.1.3.2630-10, п.7. СанПиН 2.1.2.3358-16 и СП № 2.3.6.1079-01:

Пищеблок работает на сырьевой группе пищевых продуктов, размещен на первом этаже 3-х этажного здания.

В соответствии п.п.3.1, 4.4, 4.5, 4.12 СанПиН 2.3.6.1079-01, пищеблок обеспечен всеми видами инженерных коммуникаций: централизованной системой отопления, централизованной системой холодного водоснабжения, канализации, механической вытяжной системой вентиляции (локальной), горячим водоснабжением от электронагревательных приборов, размещенных в помещении мойки столовой и кухонной посуды, в обеденном зале, в сырьевом цехе, цехе приготовления холодных закусок.

В соответствии п.п. 4.13, 4.15 СанПиН 2.3.6.1079-01 система освещения в производственных и вспомогательных помещениях пищеблока выполнена люминисцентными лампами, имеющие защитную арматуру.

Объемно-планировочным и конструкторским решением помещения пищеблока размещены с учетом последовательности технологических процессов. Пересечение потоков сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, встречного движения посетителей и работников пищеблока не выявлено.

Набор помещений соответствует мощности организации.

В состав помещений пищеблока входят: обеденный зал на 40 посадочных мест (питание проживающих осуществляется в одну смену), варочный цех, цех приготовления холодных закусок; сырьевой цех; моечное помещение для столовой и кухонной посуды; подсобное помещение для хранения уборочного инвентаря; два складских помещения для хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья; бытовое помещение для персонала пищеблока; санузел.

На информационном стенде, размещенном в обеденном зале, ежедневно вывешивается меню с указанием выхода каждого из блюд, утвержденное руководителем. Установлен стол для образца контрольного блюда.

В учреждении организовано 5-ти разовое питание. На момент проведения проверки в учреждении проживает и питается 70 человек.

Режим питания: 8.00ч.- завтрак, 12.00 ч.- обед, 16.00ч. - полдник, 18.00ч.- ужин, 20-00 – 2-й ужин. Пищеблок готовит следующие столы: 9,15.

При составлении меню-раскладок учитываются основные принципы составления диет и нормы питания на одного проживающего. Разработано 14 дневное меню. Энергетическая ценность – 2300 ккал. Ежемесячно проводится подсчет основных продуктов на 1 человека.

При приготовлении блюд и кулинарных изделий применяются сборники рецептов и технологические карты, разработанные в установленном законодательстве порядке.

Переходящих с предыдущего дня остатков пищи не выявлено. На пищеблоке имеется йодированная соль, которая выставляется в солонках на столы обеденных залов.

Поточность технологического процесса приготовления блюд соблюдается, исключен контакт сырых и готовых к употреблению продуктов. Для загрузки продуктов в складские помещения имеется отдельный вход.

В обеденном зале установлена 2-х секционная мойка с подведением холодной и горячей воды через смеситель (электрический бойлер объемом на 30л) для санитарной обработки рук проживающих, полотенцесушитель.

Варочный цех оснащен технологическим оборудованием: 2-мя электроплитами с духовками (температурный режим согласно техническим характеристикам: 220гр.С, 450гр.С), жарочным шкафом, 5-ю производственными столами, шкафом для хранения хлеба, 2-мя стеллажами для сыпучих продуктов, бытовым холодильником для хранения суточных проб, бытовым холодильником для молочной продукции, мойкой для рук.

Цех холодных закусок оснащен 2-мя производственными столами, бытовым холодильником, универсальным приводом, мойкой. Над входом в помещение установлен кондиционер, для поддержания необходимой температуры воздуха в цехе.

В нарушение п. 5.9 санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01 от 01.02.2002г. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» в цехе приготовления холодных закусок не предусмотрена стационарная бактерицидная лампа для обеззараживания воздуха в помещении, что подтверждается фотоснимком. В организации имеется переносная бактерицидная лампа, которая перемещается из одного помещения в другое. В процессе перемещения, возможно микробиологическое загрязнение лампы и соответственно загрязнение пищи.

Сырьевой цех обеспечен бытовой ванной для мытья овощей (корнеплодов), 2-мя картофелечистками, 2-мя моечными ваннами (мясо, рыба), 3-мя производственными столами, мясорубкой для сырого мяса, овощерезкой, весами, мойкой для рук.

В сырьевом цехе выделен участок для проведения санитарной обработки куриного яйца (емкости промаркированы, инструкция по режиму санитарной обработки яйца имеется).

-Санитарная обработка столовой и кухонной посуды осуществляется в одном помещении, разделенном на отдельные зоны.

Санитарная обработка столовой посуды, столовых приборов, стаканов проводится в 4-х моечных раковинах и посудомоечной машине.

Кухонная посуда и производственный инвентарь моется в 2-х глубоких раковинах.

Для раздельного хранения столовой и кухонной посуды установлено 3 стеллажа, подвесные полки.

Инструкции по санитарной обработке посуды имеются. Моечными и дезинфицирующими средствами пищеблок обеспечен в достаточном количестве. В помещении установлен электрический водонагреватель объемом 80л с разводящей сетью к каждой раковине. Температура горячей воды - 80 градусов. Имеется мойка для рук.

Складское помещение для хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья оснащено 7-ю единицами холодильного оборудования. Каждый холодильник имеет маркировку в соответствии с теми продуктами, которые там хранятся. В каждом холодильнике установлен спиртовой термометр. Ведется журнал регистрации режима температуры холодильного оборудования.

Пищевые продукты и продовольственное сырье хранятся в таре производителя, согласно принятой классификации по видам продуктов, с соблюдением правил товарного соседства. Нарушений условий хранения и сроков годности не выявлено. Объем имеющегося в рабочем состоянии холодильного оборудования достаточно.

Складское помещение для хранения нескоропортящихся пищевых продуктов оборудовано стеллажами. Сыпучие продукты находятся в закрытой таре. Для каждого продукта имеется отдельный лоток. В складских помещениях установлены гигрометры психрометрические для контроля температурно-влажностного режима помещений.

В тамбуре, между двумя складскими помещениями на стеллажах хранятся фрукты, овощи как в натуральном виде, так и в консервированном.

Товарное соседство при хранении продуктов соблюдается.

Бытовое помещение для персонала оборудовано двумя шкафами для раздельного хранения спецодежды и личной одежды работников.

В соответствии с п. 7.2.1 Санитарно-эпидемиологических правил от 27.05.2016г СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству,

оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания» в организации стационарного социального обслуживания осуществляется отбор суточных проб. Суточные пробы отбираются на пищеблоке поваром прокипяченными ложками в прокипяченную посуду (банки) с плотно закрывающимися крышками. Каждая проба блюда помещается в отдельную посуду и сохраняется в течение 48 часов при температуре 2 - 6°C. Посуда с пробами блюд маркируется с указанием наименования блюда и датой выработки. Хранится указанный период времени в специально предназначенном промаркированном холодильнике с температурным режимом +2+6гр.С (параметры температурного режима фиксируются в журнале).

Отделка поверхностей всех помещений пищеблока выполнена из материалов выдерживающих влажную уборку и дезинфекцию, в соответствии с требованиями санитарных правил.

Все помещения пищеблока содержатся в чистоте, влажная уборка проводится своевременно с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Один раз в месяц в помещениях пищеблока проводится генеральная уборка и дезинфекция. График проведения уборки размещен на стене варочного цеха.

В соответствии п.п. 6.1, 6.8 СанПиН 2.3.6.1079-01 пищеблок обеспечен достаточным количеством необходимого технологического оборудования, предметами материально-технического оснащения, используемой столовой посуды и приборов.

В соответствии п.6.2 СанПиН 2.3.6.1079-01 на пищеблоке при осуществлении технологических процессов приготовления кулинарных изделий, блюд используется пластмассовая посуда (тазы, лотки), контактирующие с пищевыми продуктами и продовольственным сырьем, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами, что подтверждается специальной маркировкой и сопроводительными документами.

Столовая посуда (тарелки 1 и 2 блюдо, кружки) из нержавеющей стали. Кухонная посуда из нержавеющей стали. Эмалированная посуда (чайники, ведра) новая, без сколов.

В соответствии п. 6.5 СанПиН 2.3.6.1079-01 разделочный производственный инвентарь - разделочные доски, разделочные ножи имеют четкую соответствующую маркировку.

Производственный инвентарь после каждой технологической операции подвергается санитарной обработке: механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. Хранят инвентарь в специально отведенном месте.

В нарушение п. 6.6 санитарно-эпидемиологических правил СанПиН 2.3.6.1079-01 колода для разуба мяса, находящаяся в сырьевом цехе пищеблока, не имеет специальной подставки, установлена непосредственно на полу, что затрудняет проведение качественной уборки, что подтверждается фотоснимком.

Скопление частичек мяса в труднодоступных для уборки местах, является благоприятной средой для размножения микроорганизмов, в числе которых могут оказаться патогенные. Указанное обстоятельство неизбежно приведет к микробному загрязнению производственного инвентаря, посуды, пищи, что представляет угрозу причинения вреда жизни, здоровью граждан, проживающих и питающихся в учреждении.

В соответствии п. 9.1 СанПиН 2.3.6.1079-01 на пищеблоке проводится ежедневная оценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. Представлен бракеражный журнал, в котором указано время изготовления продукта, его наименование, результат органолептической оценки, включая оценку степени готовности, Ф.И.О. изготовителя продукции, Ф.И.О. проводившего органолептическую оценку.

В соответствии п. 9.13 СанПиН 2.3.6.1079-01, в соответствии п.п. 3.1.3, 3.1.5 Постановления Правительства Нижегородской области от 26.10.2011г. № 873 «Об утверждении Типовых правил обращения с пищевыми отходами», в целях реализации указания Федеральной службы по ветеринарному-фитосанитарному надзору РФ от 03.08.2012г. № ФС-ЕН-2/10061, с целью предотвращения распространения на территории Нижегородской области африканской чумы свиней, на объекте проводится отдельный сбор, сортировка,

обезвреживание пищевых отходов путем складирования в полиэтиленовые пакеты и обезвреживание хлорсодержащими препаратами. Проводится учет образуемых, накапливаемых пищевых отходов в типовых журналах (запрещено использование пищевых отходов из точек общепита, в корм свиньям в личных подсобных хозяйствах и свиноводческих предприятиях всех форм собственности).

На пищеблоке имеются промаркированные емкости для сбора пищевых отходов.

Поставки в учреждение пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет ООО «Нижегородская Логистическая Компания», ИНН 5261087421, (г. Нижний Новгород, пр-т Гагарина, д. 121Б, пом 41), согласно контракта № 382 от 27.12.2016г. Условия доставки продукции - проводятся автотранспортом поставщика.

Сопроводительные документы на проинспектированный, в ходе проверки, товар были представлены в полном объеме (товарно-транспортные накладные со списком деклараций о соответствии, декларации о соответствии, ветеринарные справки, свидетельства о государственной регистрации).

Нарушений условий хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья, нарушений сроков годности, в ходе проверки не выявлено. На проинспектированных продуктах имелись маркировочные ярлыки, несущие необходимую информацию о товаре.

На пищеблоке работает 6 человек. Личные медицинские книжки установленного образца представлены. Данные о прохождении медицинского осмотра и гигиенического обучения имеются. Санитарной одеждой сотрудники обеспечены. Ежедневно проводится смена санитарной одежды.

Ежедневно сотрудники пищеблока осматриваются на наличие повреждений и гнойничковых заболеваний кожи, ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей, опрашиваются об отсутствии ОКЗ, о чем делается запись в журнале «Здоровья».

В нарушение абз. 2, 4 п. 13.4 санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01 от 01.02.2002г. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» Гороховой Надеждой Валентиновной, поваром в ГБУ «Сосновский дом-интернат для престарелых и инвалидов», не соблюдаются санитарные требования к личной гигиене, а именно: в смыве взятых с рук, выделены бактерии группы кишечной палочки (БГКП), при гигиеническом нормативе: БГКП – не допускается, что подтверждается протоколом испытаний смывов № 16146-16150 от 18.09.2019г.

Наличие на руках повара бактерий группы кишечной палочки, может привести к последующему микробиологическому загрязнению пищи.

Организация производственного контроля:

Наличие нормативной документации на объекте в соответствии с требованиями СП 1.1.1058-01: имеется СанПиН 2.1.3.2630-10, СанПиН 2.1.2.2564-09, СП 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.3.2.1324-03.

Программа производственного контроля представлена. Программа утверждена директором. Заключен договор на проведение лабораторно-производственного контроля с филиалом ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области № 11» (договор об оказании услуг « 11-438-п от 18.02.2019г.)

Представлены 2 протокола лабораторных исследований пищевых продуктов, 2 протокола испытаний воды, 1 протокол испытаний готовых блюд на химический состав и калорийность; 2 протокола испытаний стерилизующей аппаратуры

Лабораторный контроль готовых блюд на калорийность проводится 1 раз в год, кроме того 2 раза в год проводится исследование водопроводной воды на микробиологические показатели. 2 раза в год – готовые блюда на микробиологические испытания. Результаты лабораторно-производственного контроля соответствуют требованиям нормативных документов.

С целью контроля качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья, протоколом отбора образцов (проб) продукции, объектов окружающей среды и производственной среды от 16.09.2019г. были отобраны пробы пищевых продуктов, продовольственного сырья, смывов.

Исследования продукции проводились на базе ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области в Автозаводском, Ленинском районах г. Н.Новгорода, городском округе город Дзержинск, Богородском районе, Павловском, Вачском, Сосновском, Володарском районах» (Аттестат аккредитации ИЛЦ № RA.RU.21AM97 выдан 20.09.2016г. Федеральной службой по аккредитации бессрочно. Аттестат аккредитации Органа инспекции.

Исследованы смывы с объектов внешней среды на пищеблоке на микробиологический анализ в количестве 5 шт –БГКП, 5 шт. –патогенные м/о.

Результаты - в 1 из 5 смывов обнаружены БГКП (руки повара), что не соответствует требованиям МУ 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами» (Протокол испытаний смывов №№ 16146-16150 от 18.09.2019г).

Исследована 1 проба пищевых продуктов на паразитологические показатели - (картофель свежий продовольственный). Результаты испытаний соответствует требованиям Технического регламента Таможенного Союза ТР/ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» п.11 гл. 2 ст. 7 (Протокол испытаний пищевых продуктов № 16140 от 17.09.2019г).

Исследована 1 проба готовых блюд на микробиологические показатели - (картофельное пюре не заправленное), результат микробиологического анализа соответствует требованиям Технического регламента Таможенного Союза ТР/ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Приложение 1. Приложение 2 п.1.8 (Протокол испытания пищевых продуктов № 16142 от 20.09.2019г).

Исследовано 2 пробы пищевых продуктов на микробиологические показатели-(молоко питьевое пастеризованное 3,2 % ИП Балашов, Нижегородская область, г.Семенов, ул. Промышленная, 9Б; Рыба минтай обезглавленный мороженный изготовитель ООО РКЗ «Кайтес», г. Петропавловск-Камчатский) результаты микробиологического анализа соответствуют требованиям Технического регламента Таможенного Союза (ТР/ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; ТР ТС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (Протоколы испытания пищевых продуктов № 16143 от 23.09.2019г.; № 16144 от 20.09.2019г.).

Отобрана 1 проба соли (соль йодированная поваренная пищевая «Славяна»): Соль поваренная пищевая йодированная по массовой доле йода отвечает требованиям технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 3, п.9. Протокол лабораторных испытаний пищевых продуктов № 16141 от 19.09.2019г

Следов грызунов, насекомых не выявлено. Грызунопроницаемость помещений не выявлено. Заключены договора с ООО «Тридез-Сервис» на проведение дератизационных, дезинсекционных мероприятий № 06-19 от 09.01.2019г., Площадь помещений 890 кв.м кратность посещений 1 раз в месяц (на проведение акарицидных работ . № 43-Л-19 от 20.03.2019г на площади 0,25 га-. Акт выполненных работ представлены

: Организация производственного контроля.

План (программа) производственного контроля представлен, утвержден директором учреждения. Приказом по учреждению определено ответственное лицо за организацию, проведение лабораторно-производственного контроля. Ответственное лицо - старшая медицинская сестра Сидорова Татьяна Вячеславовна.

Нормативная документация на объекте в соответствии с требованиями СП 1.1.1058-01: имеются СанПиН 2.1.3.2630-10, СП 2.1.2.3358-16, СП 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.3.2.1324-

03, регламентирующая работу по профилактике инфекционной заболеваемости, имеется в полном объеме.

Заключен договор на проведение лабораторно-производственного контроля с Филиалом ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Нижегородской области №11». Лабораторно-производственный контроль в 2016-2017г. проводился ежеквартально согласно плану. Журнал учета выполнения программы ведется. Результаты лабораторно-производственного контроля соответствуют требованиям санитарных нормативов.

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

В нарушение п. 5.9 санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01 от 01.02.2002г. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» в цехе приготовления холодных закусок не предусмотрена стационарная бактерицидная лампа для обеззараживания воздуха в помещении, что подтверждается фотоснимком. В организации имеется переносная бактерицидная лампа, которая перемещается из одного помещения в другое. В процессе перемещения, возможно микробиологическое загрязнение лампы и соответственно загрязнение пищи.

В нарушение п. 6.6 санитарно-эпидемиологических правил СанПиН 2.3.6.1079-01 колода для разуба мяса, находящаяся в сырьевом цехе пищеблока, не имеет специальной подставки, установлена непосредственно на полу, что затрудняет проведение качественной уборки, что подтверждается фотоснимком.

Скопление частичек мяса в труднодоступных для уборки местах, является благоприятной средой для размножения микроорганизмов, в числе которых могут оказаться патогенные. Указанное обстоятельство неизбежно приведет к микробному загрязнению производственного инвентаря, посуды, пищи, что представляет угрозу причинения вреда жизни, здоровью граждан, проживающих и питающихся в учреждении.

В нарушение абз. 2, 4 п. 13.4 санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01 от 01.02.2002г. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» Гороховой Надеждой Валентиновной, поваром в ГБУ «Сосновский дом-интернат для престарелых и инвалидов», не соблюдаются санитарные требования к личной гигиене, а именно: в смыве взятых с рук, выделены бактерии группы кишечной палочки (БГКП), при гигиеническом нормативе: БГКП – не допускается, что подтверждается протоколом испытаний смывов № 16146-16150 от 18.09.2019г.

Наличие на руках повара бактерий группы кишечной палочки, может привести к последующему микробиологическому загрязнению пищи.

Кишечная палочка представляет собой вид бактерий, включающий в себя патогенные и непатогенные разновидности. Патогенные разновидности кишечной палочки вызывают инфекционно-воспалительные заболевания органов пищеварительного тракта, мочевыделительной и половой системы у мужчин и женщин. Эти микроорганизмы обладают высокой устойчивостью, они способны жить месяцами в воде, почве, фекалиях. Группа заболеваний, связанных с кишечной палочкой и вызываемые патогенными штаммами бактерии, называется эшерихиозы. Выступают как причины возникновения заболевания кишечника, почек и других органов. Это создаёт ряд проблем в области пищеварения, мочеполовой системы. Бактерии быстро и хорошо размножаются в продуктах питания, а потому съедание зараженных и обсемененных кишечной палочкой блюд вызывает заражение с последующим развитием инфекционно-воспалительного заболевания.

К общим признакам развития в организме патогенных кишечных палочек относятся такие симптомы, как: нарушение пищеварительного процесса; боли в зоне живота; рвота и тошнота; проявления метеоризма; неприятный запах, ощущаемый изо рта; слабость; сонливость; потеря аппетита; повышенная температура тела; падение артериального давления.

Употребление «загрязненной» микроорганизмами продукции в действительности представляет угрозу причинения вреда жизни, здоровью граждан.

Вышеизложенное является нарушением:

-ст. 10, ч.1. ст.17 Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения

В соответствие ст. 10 № 52-ФЗ - Граждане обязаны: выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор должностных лиц;

В силу ч.1 ст. 17 № 52-ФЗ - При организации питания населения в специально оборудованных местах (столовых, ресторанах, кафе, барах и других), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению, для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) должны выполняться санитарно-эпидемиологические требования; -ч.1 ст. 17 Федерального закона от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

В соответствие ч. 1 ст. 17 № 29-ФЗ - Изготовление пищевых продуктов, материалов и изделий следует осуществлять в соответствии с техническими документами при соблюдении требований нормативных документов. Изготовитель пищевых продуктов, материалов и изделий в целях обеспечения их качества и безопасности разрабатывает и внедряет системы менеджмента качества в соответствии с требованиями нормативных документов.

-п.5.9, п. 6.6, абз. 2, 4 п. 13.4 санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 от 01.02.2002г. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

Согласно п. 5.9 СП 2.3.6.1079-01 - в цехах для приготовления холодных блюд, мягкого мороженого, в кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных, в цехах и на участках по порционированию готовых блюд, упаковке и формированию наборов готовых блюд устанавливаются бактерицидные лампы, которые используются в соответствии с инструкцией по эксплуатации;

Согласно п. 6.6 СП 2.3.6.1079-01 - Колода для разуба мяса устанавливается на крестовине или специальной подставке, скрепляется металлическими обручами, ежедневно по окончании работы зачищается ножом и посыпается солью. Периодически по мере необходимости колоду спиливают и обстругивают;

В соответствие абз.2, 4 п. 13.4 СП 2.3.6.1079-01 - Работники организации обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;

Для дополнительной обработки рук возможно применение кожных антисептиков.

Ответственность за нарушение требований санитарного законодательства, а именно: отсутствие стационарной бактерицидной лампы на пищеблоке, отсутствию специальной подставки для разубочной колоды для мяса, несоблюдение правил личной гигиены поваром, предусмотрена ст. 6.6 КоАП РФ и возлагается, в соответствии со ст. 2.4 КоАП РФ,

на Сидорову Татьяну Валерьевну, старшую медицинскую сестру ГБУ «Сосновский дом-интернат для престарелых и инвалидов», как на должностное лицо.

В нарушении п.5.1. СП 2.1.2.3358-16 от 27.05.2016г "Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания" Потолки, стены и полы части комнат 3 этажа для проживания получателей социальных услуг с нарушения целостности отделки, не допускающих проведение уборки влажным способом с использованием моющих и дезинфицирующих средств
В соответствии с п.5.1. СП 2.1.2.3358-16 от 27.05.2016г "Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания" Потолки, стены и полы всех помещений должны быть гладкими, без нарушения целостности, признаков поражения грибком и иметь отделку, допускающую уборку влажным способом с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Вышеизложенное является нарушением:

-ст. 10, ч.1. ст.24 Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения

В соответствие ст. 10 № 52-ФЗ - Граждане обязаны: выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор должностных лиц;

В соответствии со статьей 24. Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации производственных, общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта При эксплуатации производственных, общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта должны осуществляться санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия и обеспечиваться безопасные для человека условия труда, быта и отдыха в соответствии с санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

Ответственность за нарушение требований санитарного законодательства, а именно не проведение косметического ремонта возлагаются на директора ГБУ «Сосновский дом-интернат» Кабайкину Светлану Владимировну.

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов: - не выявлено выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора)(с указанием реквизитов выданных предписаний):-

■ нарушений не выявлено.

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

(подпись проверяющего)

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

Журнал учёта проверок, проводимых органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля в отношении юридического лица, индивидуального предпринимателя отсутствует (заполняется при проведении выездной проверки):

(подпись проверяющего)

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

Прилагаемые документы: распоряжение (приказ) органа государственного контроля (надзора), органа муниципального контроля Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Нижегородской области в Павловском, Вачском, Сосновском районах № 19234300 от 03.09.2019г., протокол отбора образцов (проб) продукции, объектов окружающей среды и производственной среды от 16.09.2019г.; протоколы испытаний пищевых продуктов № 16140 от 17.09.2019г., № 16141 от 19.09.2019г., №№ 16142, 16144 от 20.09.2019г., № 16143 от 23.09.2019г.; протокол испытаний воды № 16139 от 17.09.2019г.; протоколы испытаний смывов №№ 16146-16150 от 18.09.2019г., №№ 16151-16155 от 19.09.2019г., протокол измерения искусственной освещенности № 1085-ФФ от 16.09.2019г., протокол инструментального контроля микроклимата помещений № 1084-ФФ от 16.09.2019г., протокол испытаний непищевой продукции № 16145 от 17.09.2019г. объяснения к акту от 04.10.2019г. Кабайкиной С.В., Сидоровой Т.В.

(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 (заключения) 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:

Заместитель главного государственного санитарного врача в Павловском, Вачском, Сосновском районах

Ксенофонтова Н.В.

Старший специалист 1 разряда
Роспотребнадзора по Нижегородской обл. в Павловском, Вачском, Сосновском районах

Барина Т.А.

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

Директор ГБУ «Сосновский дом-интернат»
Кабайкина С.В.
(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

04 октября 2019г. _____
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку)

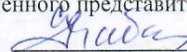
В соответствии с частью 12 статьи 16 Федерального закона от 26.12.2008 N 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля" разъясняю, что в случае несогласия с фактами, выводами, предложениями, изложенными 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 «Сосновский дом-интернат»
Кабайкина С.В.

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

04 октября 2019г.


(подпись)