

**АКТ ПРОВЕРКИ**  
**органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля**  
**юридического лица, индивидуального предпринимателя**  
**№ 343**

05.03.2021 – 26.03.2021 по адресу: Белгородская область, Борисовский район, п.Борисовка, ул.8 Марта, 2а;

29.03.2021 – 31.03.2021 по адресу: Белгородская обл., г. Строитель, ул. Ленина, 20

на основании Распоряжения руководителя Управления Роспотребнадзора по Белгородской области Оглезневой Е.Е от 04.03.2021 №343 была проведена плановая выездная проверка в отношении государственного бюджетного стационарного учреждения социального обслуживания системы социальной защиты населения "Борисовский психоневрологический интернат №1" (ГБУСОССЗН "Борисовский психоневрологический интернат №1"), Белгородская область, Борисовский район, п. Борисовка, ул. 8 Марта, 2-а

Продолжительность проверки: 18 рабочих дней

Акт составлен: территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Белгородской области в Яковлевском районе

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

« 03 » марта 2021г.  
Дата

11 : 00  
Время

  
Подпись

А.Б. Петровский  
Ф.И.О.

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки (заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры):

Лицо(а), проводившие проверку:

заместитель начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Белгородской области в Яковлевском районе Агафонова Татьяна Ивановна – руководитель проверяющей группы;

главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Белгородской области в Яковлевском районе – Глотова Валерия Алексеевна

При проведении проверки присутствовали:

Директор - Петровский А.Б.

В ходе проведения проверки установлено:

Государственное бюджетное стационарное учреждение социального обслуживания системы социальной защиты населения "Борисовский психоневрологический интернат №1" (далее ГБУСОССЗН "Борисовский психоневрологический интернат №1"), расположен по адресу: Белгородская область, Борисовский район, п. Борисовка, ул. 8 Марта, 2а.

Размещен в селитебной зоне, на обособленной территории, площадью 3,5 га, из них 1454,8 кв.м. занимают строения. Территория интерната по периметру ограждена забором, выполненном из железобетонных плит, высота ограждения 2 м. Территория благоустроена, спланирована, зонирована. Площадь зелёных насаждений составляет 50% от площади участка. Выделены прогулочные дворы для отделений. Подъездные пути, внутренние проезды, пешеходные дорожки имеют твердое покрытие. На территорию учреждения оборудовано 2

выезда. Хозяйственная зона включает в себя следующие отдельно стоящие здания: баня с прачечной и с отделением камерной дезинфекции, гаражи, столлярное помещение, складские помещения.

Проектная мощность учреждения - 230 коек. Фактически в момент проверки - 206 проживающих.

Имеются санитарно-эпидемиологическое заключение на медицинскую деятельность № 31.БО.09.000.М.001008.11.13 от 14.11.2013г., лицензия на медицинскую деятельность № ЛО-31-01-001.628 от 25.08.14 (бессрочно).

Учреждение включает в себя следующие структурные подразделения:

- административно-хозяйственное отделение;
- социально-медицинское отделение;
- отделение интенсивного медицинского ухода (отделение милосердия);
- отделение медико-педагогической коррекции;
- отделение социо-реабилитационного профиля.

Сбор, хранение и удаление медицинских отходов в учреждении осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.1.3684-21. В учреждении имеется приказ директора №16 от 11.01.2021 «Об организации утилизации пищевых, твердых бытовых и медицинских отходов», которым закреплены ответственные лица за обращением отходов. В интернате имеется разработанная инструкция по обращению с медицинскими отходами и схема обращения с отходами с указанием ответственных лиц на каждом этапе обращения с медицинскими отходами.

Для сбора отходов класса «А» в месте их образования используются одноразовые пакеты белого цвета и ведра. Временное хранение отходов осуществляется в санитарной комнате не более 12 часов, а затем отходы удаляются в контейнеры для отходов класса «А», установленные на контейнерной площадке. Отходы вывозятся автотранспортом ООО «Центр Экологической безопасности» Белгородской области на полигон ТКО по договору от 01.02.2021.

Отходы класса «Б» после дезинфекции, в месте образования, собираются в одноразовые пакеты желтого цвета или в твердую герметичную упаковку (колпачок-режущий инструмент). Временное хранение осуществляется в санитарной комнате не более 12 часов, затем удаляются в контейнер для отходов класса «Б». Все контейнера имеют крышки. Отходы вывозятся автотранспортом ООО «ТК «Экотранс» по договору от 21.01.2020г.

Контейнерная площадка расположена на расстоянии 50 метров от жилых корпусов, имеет твердое покрытие и ограждение, на мусоросборниках имеются плотно прилегающие крышки.

Для сбора ртутьсодержащих отходов (люминесцентных ламп) выделено специальное помещение - склад. На складе для сбора и хранения ртутьсодержащих отходов класса опасности «Г» отработанные люминесцентные лампы хранятся в герметичных металлических ёмкостях, согласно требований. Имеется договор с ООО «Инженерно-технический центр» на утилизацию данного вида отходов от 04.03.2021.

Всего в учреждении образовалось за 2020г. отходов класса А – 351м<sup>3</sup>., класса Б – 260 кг., класса Г – 223 м<sup>3</sup>, пищевых отходов – 3,7 т.

Для дезинфекции отходов используются рекомендованные к применению в медицинских учреждениях дезинфицирующие средства в концентрации и времени экспозиции, указанные в рекомендациях по их использованию. Имеются дезинфицирующие средства: «Абактерил-актив», «Антисепт-А», «Эстилодез концентрат», «Фарма хлор», «Абактерил хлор».

Холодное водоснабжение – централизованное. Заключен контракт с ГУП Белгородской области «Белгородский областной водоканал» на поставку питьевой воды № 06-0014/1-2021 от 15.01.2021.

Горячее водоснабжение и отопление учреждения – централизованные, от котельной АО «Борисовская теплосетевая компания». Воздушно-температурный режим соблюдается во всех помещениях.

Канализация – центральная, водоотведение осуществляется в канализационные сети ГУП Белгородской области «Белгородский областной водоканал» по контракту № 06-0066/1-2021 от 15.01.2021г. На территории хозяйственного двора расположен надворный туалет для

проживающих. В зимнее время не используется. Туалет находится в удовлетворительном санитарном состоянии.

Вентиляция – естественная, проветривание осуществляется через открывающиеся оконные фрамуги.

Освещение - естественное и искусственное. Искусственное освещение представлено энергосберегающими лампами в защитной арматуре.

В состав зданий интерната входят:

- административно-бытовой корпус,

- 3 двух-этажных жилых корпуса коридорного типа,

- пищеблок

- медицинский блок, состоящий из карантинного отделения, изолятора, административно-бытового корпуса.

Проживающие размещены в 5 отделениях: в 1-ом отделении – 37 человек, во 2-ом – 37, в 3-ем – 26, в 4-ом – 55, в 5-ом - 51.

В составе каждого отделения имеются комнаты для проживания, санитарный узел, ванная с установленными ножными ваннами, бытовое помещение для персонала, кладовая для хранения постельных принадлежностей и одежды проживающих, помещение для хранения уборочного инвентаря. Площадь палат – от 14 кв.м. до 60 кв.м., площадь на одного проживающего соблюдается (6,5 – 6,8 кв.м.). Жилые комнаты оснащены бельевыми шкафами, комодами, вешалками, прикроватными тумбочками. Количество прикроватных тумбочек во всех комнатах соответствует количеству кроватей. Санитарное состояние жилых комнат удовлетворительное.

В каждом отделении имеются санитарные комнаты для хранения уборочного инвентаря и дез.средств, умывальные комнаты с туалетами. Емкости для замачивания суден имеются, предметы ухода за пациентами - судна обеззараживаются в дезинфицирующем растворе с полным погружением, с последующим промыванием водой. Емкость с дезинфицирующим раствором имеет маркировку с указанием назначения данного дезинфицирующего раствора, концентрации раствора и даты его приготовления, плотно прилегающую крышку.

Кладовые оснащены стеллажами, имеющими гигиеническое покрытие, и шкафами для хранения белья и одежды проживающих. В бытовых помещениях для медперсонала установлены шкафы для хранения домашней и рабочей одежды. Домашняя и рабочая одежды хранятся раздельно.

Смена постельного белья проводится 1 раз в неделю и по мере загрязнения. Стирка белья осуществляется в собственной прачечной. Белье в прачечную доставляется в клеенчатых мешках.

Оборудован кабинет для проведения предрейсового и послерейсового осмотра. Кабинет оборудован кушеткой, офисной мебелью, светильниками и прочим необходимым оборудованием. Освещение искусственное и дневное с соблюдением коэффициента естественного освещения. Поверхность стен, полов, потолков – гладкая, выполнена керамической плиткой, без шероховатостей и дефектов, легкодоступная для влажной уборки, включая обработку дезинфицирующими средствами.

Вытяжные вентиляционные решетки очищаются от пыли ежемесячно, при проведении генеральных и текущих уборок согласно утвержденному графику.

Количество работников интерната – 110 человек. Личные медицинские книжки установленного образца представлены на 93 работника, 17 личных медицинских книжек находятся на руках у работников для прохождения медосмотра.

Медосмотр осуществляется согласно договора с ОГБУЗ "Борисовская ЦРБ". При выборочной проверке личных медицинских книжек своевременность и полнота прохождения медицинского осмотра персоналом удовлетворительная. Гигиеническое обучение персонал проходит.

В каждом подразделении имеется нормативно-распорядительная документация. Имеются планы мероприятий по профилактике внутрибольничных инфекций, ОКИ, гриппа, педикулеза, сыпного тифа. Имеются укладки на случай возникновения заболевания холерой, атипичной пневмонией, чумой. Укомплектованность упаковок удовлетворительная.

За 2018-2020гг. случаев внутрибольничных инфекций не зарегистрировано. В журнале регистрации инфекционных и паразитарных заболеваний Ф.60 в 2020г. зарегистрировано 16 случаев ОРВИ за первый квартал. Больные были переведены в изолятор, о чем имеются записи в соответствующих журналах.

Сотрудники прививаются профилактическими прививками в ЛПУ по месту жительства, а пациенты отделений по месту жительства с отметкой в направлениях на стационарное лечение. Сроки прививок проживающих, длительно находящихся в интернате, контролируются участковым терапевтом ОГБУЗ «Борисовская ЦРБ». Проживающие прививаются по срокам регионального календаря профилактических прививок участковым терапевтом в процедурном кабинете интерната, прививочный материал предоставляется ЦРБ с использованием термоконтейнера и хладоэлементов.

Проверено выборочно 52 истории болезни. Согласно записям в прививочном анамнезе и журнале учета вакцинопрофилактики привитость пациентов против кори, эпидемического паротита, дифтерии и столбняка удовлетворительная.

Ежегодно больные проходят флюорографическое обследование. Профилактика сыпного тифа, вирусных гепатитов, кишечных инфекций проводится удовлетворительно. Для профилактики сыпного тифа в каждом отделении и санпропускнике имеются противопедикулёзные укладки с набором необходимых инструментов, белья, противопедикулезных средств «Педикулен ультра» и «Медифокс».

Впервые поступающие на стационарное лечение пациенты на 14 дней помещаются в карантинное отделение, в котором имеется 2 палаты по 4 койки, санитарный узел. Санитарное состояние карантинного отделения удовлетворительное. Поступающие больные обследуются на: кишечную группу, сифилис, гонорею, дифтерию, туберкулез, холеру (по показаниям).

Впервые поступающие и длительно находящиеся на стационарном лечении пациенты 2 раза в год после консультаций терапевта обследуются на маркеры вирусных гепатитов, назначаются биохимические анализы, результаты отмечаются в истории болезни.

В медицинском отделении имеются изоляторы: 2 палаты на 6 коек. Санитарное состояние удовлетворительное.

Группа пациентов-носителей вирусного гепатита «В» находится под динамическим наблюдением врача-терапевта и врача – инфекциониста ОГБУЗ «Борисовская ЦРБ», больные-носители проходят обследование 2 р. в год, при необходимости получают профилактическое лечение.

Все средние медицинские работники 1 раз в год обследуются на наличие антител к ВГВ и ВГС, привиты против гепатита В с отметкой в личной медицинской книжке.

Для профилактики кишечных инфекций все поступающие на социальное обслуживание в интернат предоставляют анализы и заключение обследования на энтеропатогенную группу, на холеру в эпидсезон и по показаниям.

С иммунобиологическими препаратами интернат не работает. Для проведения инъекционных манипуляций используются только одноразовые шприцы и системы. Медперсонал работает в перчатках, емкости для замачивания шприцов и систем имеются, промаркированы.

В процедурном кабинете для дезинфекции используются «Абактерил хлор», «Фарма хлор», «Эстилодез-концентрат» (обладает моющими свойствами и возможностью предстерилизационной очистки).

В процедурном кабинете медицинского отделения установлена бактерицидная лампа, в физкабинете имеется передвижная бактерицидная лампа. Журналы учета работы бактерицидных ламп ведутся по форме № 366/у. Стерилизация материала для проведения инъекций (ватные шарики, тампоны) осуществляется в ЦСО ОГБУЗ «Борисовская ЦРБ» согласно заключенного договора.

На проведение дезинсекционных и дератизационных работ заключен договор с ООО «ДезФактор» г.Шебекино от 11.01.2021г № 42-21.

Контрольно-учетная карта на проведение дезинсекционных и дератизационных работ имеется (кратность обработки - 1 раз в месяц соблюдается).

**Прачечная** расположена в отдельно стоящем кирпичном здании, примыкающем с одной стороны к бане. Прачечная имеет отдельный вход для сдачи грязного белья и отдельный вход –

для получения чистого. Прачечная имеет централизованное холодное и горячее водоснабжение, центральные канализацию и отопление. Доставка грязного белья и получение чистого осуществляется раздельно. Поточность технологических процессов соблюдается. Прачечная имеет следующий набор помещений: помещение приема, машинный зал, гладильный зал, сушильный цех, швейный цех, санитарный узел, помещение, для хранения моющих и дез.средств, уборочного инвентаря. В машинном зале установлено 2 стиральные машины на 30 кг, 2 центрифуги на 10 и 25 кг., 2 бытовые машинки типа «Автомат» на 8 и 9 кг.. В гладильном цехе находится 3 сушильных барабана и сушильный каток.

Прием белья ведется по графику по каждому отделению, график стирки белья соблюдается. Укомплектованность оборудованием достаточная. Разборка грязного белья осуществляется в приемном помещении.

Внутренняя отделка помещений выполнена в соответствии с требованиями. Панели выполнены из кафельной плитки на высоту 2 м., выше панелей покраска водоземлюсионной краской. Имеется ванна и промаркированный инвентарь для замачивания белья. В холодный период года сушка чистого белья и одежды проживающих осуществляется в сушильном помещении, в теплое время года на улице имеется оборудованная площадка для сушки белья.

Хранение уборочного инвентаря в прачечной упорядочено, инвентарь промаркирован, хранится раздельно. Санитарно-гигиеническое состояние помещений прачечной удовлетворительное.

В прачечной работают 7 человек. Медицинские книжки установленного образца хранятся на рабочем месте. Медосмотр и гигиеническое обучение персонала пройдено.

Имеется шкаф для хранения верхней (личной) и спецодежды персонала. Верхняя (личная) и спецодежда хранятся отдельно.

**Баня.** Помывка проживающих проводится в собственной бане, расположенной в отдельно стоящем здании, примыкающем к прачечной. Баня имеет раздевалку, помывочную с ванной, 6 душевых рожков. Имеется график помывки для каждого отделения. В бане имеются банное мыло, индивидуальные мочалки, промаркированные емкости для дезинфекции и хранения чистых, использованных мочалок, ветоши для мытья тазов, раздельный уборочный инвентарь для уборки помещений, моющие и дезинфицирующие средства. Резиновые коврики ежедневно, во время проведения уборки замачиваются в дезинфицирующем растворе – хлорсодержащими таблетированными препаратами. Для сбора отходов класса А в каждом отделении имеются педальные ведра. Санитарно-гигиеническое состояние помещений бани удовлетворительное.

**Дезинфекционное отделение:** Дезинфекционное отделение имеет следующий набор помещений: приемная нестерильной зоны, нестерильная зона, стерильная зона. Между стерильной и нестерильной зоной установлена дезинфекционная камера марки ВФЭ-2/0,9 СЗМО от 08.2013г. проходного типа, приобретена в 2013 г. Пересечения «грязных» и «чистых» потоков нет. Помещения оснащены необходимым оборудованием и имуществом. Инструкции по нормам загрузки и режимы паровой дезинфекции, дезинсекции одежды и постельных принадлежностей разработаны и вывешены на рабочих местах. Журнал учета работы дезкамеры ведется по установленной форме. Санитарно-гигиеническое состояние помещений дезкамеры удовлетворительное.

В дезинфекционном кабинете административно-хозяйственного корпуса проводится приготовление дезраствора анолита. Анолит вырабатывает установкой марки СТЭЛ-10Н-120-01, модель 80. Дезинфектанты после приготовления выдаются дезинфектором во все отделения. Журналы учета приготовления дезинфектантов ведутся ежедневно.

**Питание проживающих** организовано посредством столовой интерната. Пищеблок расположен в одноэтажном здании, примыкающем к основным корпусам через коридор. Столовая имеет следующий набор помещений: обеденный зал на 100 посадочных мест, горячий цех, овощной цех, мясорыбный цех, моечная кухонной и столовой посуды, бытовое помещение.

Вентиляция – механическая, над электрическим оборудованием оборудованы вытяжные зонты, находится в рабочем состоянии.

В интернате организовано 4-х разовое питание.

На пищеблоке соблюдается последовательность (поточность) технологических процессов, встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции отсутствуют. Набор и площади помещений соответствуют мощности учреждения и обеспечивают

соблюдение требований. Технологическое оборудование размещено с учетом обеспечения свободного доступа к нему.

Стены производственных помещений выложены облицовочной плиткой выдерживающей влажную уборку и дезинфекцию. Потолки оштукатурены и побелены. Полы выполнены из ударопрочных материалов - керамической плитки, имеют уклоны к сливным трапам.

Все помещения содержатся в чистоте, текущая уборка проводится ежедневно с применением моющих и дезинфицирующих средств. Генеральная уборка проводится 1 раз в месяц. Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, выделен и промаркирован отдельный уборочный инвентарь, хранение упорядочено. После окончания уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Уборочного инвентаря, ветоши, моющих и дезинфицирующих средств достаточно. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в специально отведенных местах в таре изготовителя, используются в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями.

На пищеблоке имеется следующее технологическое оборудование: 5 холодильных шкафов, электромясорубка - 2, электросковорода - 1, жарочный шкаф - 1, варочных котла - 2, электрические плиты - 2, тестомес - 1, овощерезка, картофелечистка, посудомоечная машина, пароконвектомат. Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере загрязнения и по окончании работы. Разделочный инвентарь промаркирован в соответствии с обрабатываемыми на них продуктами, закреплен за рабочим местом. Кухонной посудой пищеблок обеспечен в достаточном количестве. Чистая кухонная посуда и инвентарь хранятся на стеллажах. Пищевые отходы собираются в специальную промаркированную емкость.

Доставка продуктов осуществляется специальным транспортом поставщиков, в соответствии с договорами.

Поступающие продовольственное сырье и пищевые продукты сопровождаются документами, подтверждающими их качество и безопасность, сертификаты соответствия и ветеринарные свидетельства.

Хранение пищевых продуктов осуществляется в складском помещении, в таре производителя или в промаркированной производственной таре. На все группы продуктов питания сохраняются маркировочные ярлыки с указанием срока годности продукции до полного использования продукта.

Хранение пищевых продуктов осуществляется при соблюдении товарного соседства, выделены отдельно холодильники для хранения сырых продуктов: мяса, птицы, рыбы и для готовой продукции. В холодильном оборудовании имеются термометры для контроля соблюдения температурного режима. Не соблюдается температурный режим хранения рыбы свежемороженой: хранится при температуре минус 13 – минус 15 град.С, производитель указывает температуру хранения не выше минус 18 град.С, что является нарушением п.3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», предусматривающего, что хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов. Хранение овощей осуществляется в овощехранилище на стеллажах, подтоварниках. Журнал бракеража сырой продукции, поступающей со склада и от поставщика, ведется по установленной форме. В журнале бракеража скоропортящейся продукции отсутствуют записи о поступлении и расходовании рыбы свежемороженой, что является нарушением п.7.1.3 приложения 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», предусматривающего, что результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции (рекомендуемые образцы приведены в приложениях № 4 и 5 к настоящим Правилам) с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

Склад пищевых продуктов размещен в смежных помещениях пищеблока. В состав склада входят: хлебный цех, в котором установлены металлические шкафы, имеющие вентиляционные отверстия; склад сухих сыпучих продуктов; склад с холодильной камерой для яйца, холодильным шкафом для колбасных изделий, холодильный шкаф для сыров, холодильный

ларь, холодильной камерой для птицы охлажденной; склад для консервированных продуктов, с холодильной камерой для говядины, холодильным ларем для рыбы. Склад с холодильной камерой для молочной продукции. Холодильные камеры обеспечены термометрами, товарное соседство соблюдается.

Журнал осмотра на гнойничковые заболевания сотрудников пищеблока ведется ежедневно.

Для сотрудников пищеблока имеется внутренний санузел.

Всего работающих - 11 человек: из них - 4 повара, 2 кух.работника, 1 шеф - повар, 2 официанта, 2 мойщика посуды.

Личные медицинские книжки установленного образца представлены. Медицинский осмотр, гигиеническое обучение пройдены. Санитарной одеждой работники обеспечены в достаточном количестве, бытовое помещение оборудовано шкафами, для отдельного хранения верхней и санитарной одежды.

Аптечка 1-ой медицинской помощи оборудована, необходимыми медикаментами в достаточном количестве.

В интернате организовано лечебное питание согласно приказа № 330 от 05.08.2003г. «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации». Организацией лечебного питания в интернате занимается медицинская сестра с вмененными обязанностями по диетическому питанию. Согласно приказа директора интерната создана комиссия по лечебному питанию. Выдача готовых блюд осуществляется только после снятия проб. Оценку органолептических показателей и качества блюд проводит бракеражная комиссия. Результаты бракеража регистрируются в журнале бракеража готовой продукции ежедневно. В интернате проводится витаминизация 3-х блюд аскорбиновой кислотой, ведется специальный журнал учета. Суточные пробы отбираются в стерильные банки с крышками, хранятся 48 часов в холодильнике.

Пищевые отходы после денатурации хлорсодержащими препаратами, разрешенными для использования, и выносятся в контейнеры на специальной огороженной площадке.

Производственный контроль в учреждении ведется по договору с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Белгородской области в Яковлевском районе».

В связи с пандемией новой коронавирусной инфекцией, введением на территории области режима повышенной готовности учреждение работает в закрытом режиме с апреля 2020 года. Посещение интерната родственниками проживающих запрещены. Сотрудники работают «вахтовым» методом по 14 дней. Перед выходом на работу, согласно графиков, проводится обследование на Covid-19 заступающих сотрудников. Работники учреждения обеспечены средствами индивидуальной защиты, имеются стационарные бактерицидные установки и облучатели-рециркуляторы закрытого типа, санитайзеры для обработки рук и т.д. В учреждении разработана необходимая документация по работе в условиях новой коронавирусной инфекции. Работа сотрудников построена с учетом соблюдения социальной дистанции, минимизации общения между блоками и отделениями.

#### **Выявлены нарушения:**

1. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

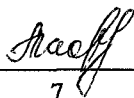
- п.3.1 - не соблюдается температурный режим хранения рыбы свежемороженой: хранится при температуре минус 13 – минус 15 град.С, производитель указывает температуру хранения не выше минус 18 град.С.

- п.7.1.3, приложение 5 - в журнале бракеража скоропортящейся продукции отсутствуют записи о поступлении и расходовании рыбы свежемороженой.

Ответственность за данные нарушения предусматривается ст.6.6 КоАП РФ. Ответственное лицо за совершение правонарушения – медицинская сестра ГБУСОССЗН «Борисовский психоневрологический интернат №1» Четверикова Ю.В.

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

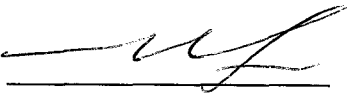
Заместитель начальника



Агафонова Т.И.

территориального отдела в  
Яковлевском районе

Уполномоченный представитель  
юридического лица,  
индивидуальный предприниматель,  
его уполномоченный представитель



Петровский А.Б.

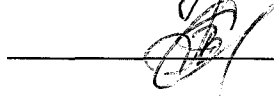
Прилагаемые документы:

акты отборов проб пищевых продуктов, продовольственного сырья; протоколы лабораторных исследований продовольственного сырья, пищевых продуктов, протокол об административном правонарушении по ст.6.6 КоАП РФ, объяснение; предписание об устранении выявленных нарушений санитарных правил №34/343 от 31.03.2021.

Подписи лиц, проводивших проверку:



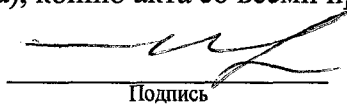
Агафонова Т.И.



Глотова В.А.

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

« 31 » марта 2021г.  
Дата



Подпись

Петровский А.Б.  
Ф.И.О.