

ГБУ «Скоблинский ПНИ»

ПРИКАЗ № 89
«08» апреля 2019 г.
с. Скоблино

«О мероприятиях»

На основании Акта проверки органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля юридического лица, индивидуального предпринимателя № 08-05-3/5 от 05.04.2019 года и Предписания № 08-09-3/1 от 05.04.2019 года, составленного Кетовским территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Курганской области .

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Разработать и утвердить план мероприятий по устранению выявленных в ходе проверки нарушений . Приложение к данному приказу № 1.
2. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

С приказом ознакомлен/а/:



Директор ГБУ «Скоблинский ПНИ»



А.Г. Маслов

Приложение № 1

К приказу № 89

От « 08 » 04 2019г.

План мероприятий по устранению выявленных нарушений

Акт проверки органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля юридического лица, индивидуального предпринимателя № 08-05-3/5 от 05.04.2019г.

Предписание № 08-09-3/1 об устранении выявленных нарушений.

| № п/п | Выявленные нарушения | Срок выполнения | Ответственный | Срок подачи информации | Отметка о выполнении |
|-------|--|-----------------|----------------|------------------------|----------------------|
| 1 | Отсутствуют данные о проведенных профилактических прививках: против вирусного гепатита В у Леонова В.Н., Дудиной С.В.; против краснухи у Спиридоновой К.В. | 21.08.2019г. | Шестакова О.В. | До 01.09.2019г. | <i>Выполн.</i> |
| 2 | Краны у раковин для мытья рук персонала в процедурном кабинете общего отделения не оборудованы смесителем с локтевым (бесконтактным, педальным и прочим не кистевым) управлением и локтевым дозатором с раствором антисептика, в перевязочной нет локтевых дозаторов с жидким мылом и растворами антисептиков. | 21.08.2019г. | Маслов А.Г. | До 01.09.2019г. | <i>Выполн.</i> |
| 3 | 1) Внутренняя отделка в процедурном кабинете общего отделения не позволяет качественно проводить текущие и генеральные уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств, требуется проведение ремонта, а именно: в процедурном кабинете общего отделения на потолке трещина красочного покрытия, в перевязочной – линолеум не подведен под плинтуса, швы примыкающих друг к другу листов линолеума не пропаяны. | 21.08.2019г. | Маслов А.Г. | До 01.09.2019г. | |
| | 2) В кабинете приема фельдшера линолеум на полу с нарушенной целостностью. | 21.08.2019г. | Маслов А.Г. | До 01.09.2019г. | |
| 4 | В процедурном кабинете общего отделения инъекции проживающим, проводятся без перчаток. | 21.08.2019г. | Кубасова Н.А. | До 01.09.2019г. | <i>Выполн.</i> |
| 5 | Стерилизация ватных шариков осуществляется в паровом стерилизаторе ГК – 10 который в соответствии паспорта на данное | 21.08.2019г. | Маслов А.Г. | До 01.09.2019г. | <i>Выполн.</i> |

| | | | | | |
|----|---|--------------|----------------|-----------------|----------------|
| | изделие не предназначен для этих целей. | | | | |
| 6 | В складе в холодильном оборудовании осуществляется хранение молочной продукции (сметана), без четкого указания производителем даты выработки, в связи, с чем дату выработки и срок годности указанной молочной продукции установить не представляется возможным. | 21.08.2019г | Жаркова В.В. | До 01.09.2019г. | <i>Выполн.</i> |
| 7 | 1)В складе в низкотемпературном холодильном оборудовании осуществлялось хранение мясной продукции: мясо говяжье замороженное без маркировки; 2)В складе суточного запаса в холодильном оборудовании осуществлялось хранение рыбы в ассортименте без сохранения транспортной тары с маркировкой, маркировочного ярлыка, в связи с чем, срок годности, условия хранения, производителя указанной мясной и рыбной продукции установить не представляется возможным. | 21.08.2019г. | Жаркова В.В. | До 01.09.2019г. | <i>Выполн.</i> |
| | | 21.08.2019г. | Жаркова В.В. | До 01.09.2019г. | <i>Выполн.</i> |
| 8 | Суточные пробы отбираются в неполном объеме. | 21.08.2019г. | Жаркова В.В. | До 01.09.2019г. | <i>Выполн.</i> |
| 9 | В варочном цехе пищеблока на производственном столе с маркировкой «для инвентаря» осуществляется хранение готовой продукции, что не исключает возможности контакта сырых и готовых к употреблению продуктов. | 21.08.2019г. | Жаркова В.В. | До 01.09.2019г. | <i>Выполн.</i> |
| 10 | Обработка яйца, используемого для приготовления блюд проводится в помещении для обработки яйца, в котором отсутствуют условия для ополаскивания яйца под холодной проточной водой, помещение не оборудовано раковиной для обработки яйца, обработка яйца производится в тазах. | 21.08.2019г. | Маслов А.Г. | До 01.09.2019г. | |
| 11 | Не представлены протоколы эффективности работы вентиляционного оборудования в помещении пищеблока (варочный цех) ГБУ «Скоблинский ПНИ» | 21.08.2019г. | Шестакова О.В. | До 01.09.2019г. | <i>Выполн.</i> |
| 12 | На пищеблоке и в пекарне в работе при изготовлении мелкоштучных хлебобулочных изделий и хлеба используется вспомогательный | 21.08.2019г. | Жаркова В.В. | До 01.09.2019г. | <i>Выполн.</i> |

| | | | | | |
|----|---|--------------|----------------|-----------------|----------------|
| | инвентарь, не разрешенный для контакта с пищевыми продуктами. | | | | |
| 13 | В производственных помещениях пищеблока, в помещении пекарни допускается хранение бьющихся предметов (зеркало, часы), в помещении пищеблока (мойка столовой и кухонной посуды) на подоконниках допускается хранение комнатных растений. | 21.08.2019г. | Жаркова В.В. | До 01.09.2019г. | <i>Выполн.</i> |
| 14 | В помещении пищеблока обнаружено присутствие синантропных членистоногих (муха) | 21.08.2019г | Жаркова В.В. | До 01.09.2019г. | <i>Выполн.</i> |
| 15 | Не соблюдаются условия доставки хлеба на пищеблок, | 21.08.2019г | Жаркова В.В. | До 01.09.2019г. | <i>Выполн.</i> |
| 16 | В помещении овощехранилища, отсутствует оборудование для определения температуры и влажности воздуха. | 21.08.2019г. | Жаркова В.В. | До 01.09.2019г. | <i>Выполн.</i> |
| 17 | Контейнерная площадка для сбора твердых бытовых отходов не оборудована твердым покрытием, навесом и не имеет ограждения. | 21.08.2019г. | Маслов А.Г. | До 01.09.2019г. | |
| 18 | По проведенным санитарно-гигиеническим исследованиям проба воды, отобранная с пищеблока, не соответствует требованиям п.3.4.СанПин 2.1.4.1074-01. | 21.08.2019г. | Маслов А.Г. | До 01.09.2019г. | |
| 19 | По результатам лабораторных исследований правила личной гигиены персоналом не соблюдаются на пищеблоке ГБУ «Скоблинский ПНИ» проводится некачественно, о чем свидетельствуют результаты контроля эффективности санитарной обработки путем бактериологических исследований смывов. | 21.08.2019г. | Жаркова В.В. | До 01.09.2019г. | <i>Выполн.</i> |
| 20 | По проведенным видам санитарно-гигиенических исследований рабочий раствор 0,045% «Део-хлор Люкс», отобранный на пищеблоке не соответствует требованиям Инструкции. | 21.08.2019г. | Мальцева Е.Г. | До 01.09.2019г. | <i>Выполн.</i> |
| 21 | Поверхности стен, потолков помещений где проживают получатели социальных услуг, не гладкие, имеют значительные дефекты, что не позволяют качественное проведение ежедневных влажных уборок. | 21.08.2019г. | Маслов А.Г. | До 01.09.2019г. | |
| 22 | Уборочный инвентарь в буфетно-раздаточной 7 отделения хранится неупорядоченно, отсутствуют шкафы для хранения уборочного инвентаря. | 21.08.2019г. | Шестакова О.В. | До 01.09.2019г. | |