

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА  
Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  
по Ханты-Мансийскому автономному округу – ЮГРЕ  
Территориальный отдел в г. Нефтеюганске, Нефтеюганском районе и г. Пыть-Яхе

Ул. Набережная 12 п4, г. Нефтеюганск, Ханты-Мансийский автономный округ – ЮГРА, Тюменская область,  
628309

телефон: 8 (3463)-220938

факс: 8 (3463)-222860

e-mail: [n-ugansk@86.rospotrebnadzor.ru](mailto:n-ugansk@86.rospotrebnadzor.ru)

ОКПО 76830253, ОГРН 1058600003681, ИНН/КПП 8601024794/860101001

г. Нефтеюганск

(место составления акта)

“ 25 ” ИЮЛЯ 20 22 г.

(дата составления акта)

\_\_\_ час. \_\_\_ мин. -

**Акт выездной проверки № 90**

(плановой/внеплановой/по программе проверок)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением о проведении выездной проверки Начальника Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в г. Нефтеюганске, Нефтеюганском районе и г. Пыть-Яхе Щербакова А.Г. №609 от 22.06.22г.

(указывается ссылка на решение уполномоченного должностного лица контрольного (надзорного) органа о проведении выездной проверки, учетный номер выездной проверки в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий).

2. Выездная проверка проведена в рамках: федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

(наименование вида государственного контроля (надзора), вида муниципального контроля в соответствии с единым реестром видов федерального государственного контроля (надзора), регионального государственного контроля (надзора), муниципального контроля).

3. Выездная проверка проведена:

1) -

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности инспектора (инспекторов, в том числе руководителя группы инспекторов), уполномоченного (уполномоченных) на проведение выездной проверки. При замене инспектора (инспектора) после принятия решения о проведении выездной проверки, такой инспектор (инспекторы) указывается, если его замена была проведена после начала выездной проверки).

4. К проведению выездной проверки были привлечены:

специалисты:

- 1) Щербаков Александр Георгиевич Начальник ТОУРПН по ХМАО-Югре в г. Нефтеюганске, Нефтеюганском районе и г. Пыть-Ях.
- 2) Балабух Марина Михайловна Заместитель начальника отдела ТОУРПН по ХМАО-Югре в г. Нефтеюганске, Нефтеюганском районе и г. Пыть-Ях.
- 3) Карпова Мария Юрьевна Главный специалист-эксперт ТОУРПН по ХМАО-Югре в г. Нефтеюганске, Нефтеюганском районе и г. Пыть-Ях
- 4) Дальцаев Магомед Казбекович Главный специалист-эксперт ТОУРПН по ХМАО-Югре в г. Нефтеюганске, Нефтеюганском районе и г. Пыть-Ях

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии) должности специалистов);

эксперты (экспертные организации):

1) ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в г. Нефтеюганске, Нефтеюганском районе и г. Пыть-Яхе» Аттестат аккредитации RA.RU.710084 от 03.07.2015 ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г. Нефтеюганске и Нефтеюганском районе и в г. Пыть-Яхе» Аттестат аккредитации испытательной лаборатории (центра) № РООС RU.0001.510821).

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии) должности экспертов, с указанием сведений об аттестации эксперта в реестре экспертов контрольного (надзорного) органа или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа об аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации).

5. Выездная проверка проведена в отношении: БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА - ЮГРЫ "НЕФТЕЮГАНСКИЙ РАЙОННЫЙ КОМПЛЕКСНЫЙ ЦЕНТР СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ"

(указывается объект контроля, в отношении которого проведена выездная проверка).

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению): 628331, ХАНТЫ-МАНСИЙСКИЙ АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ - ЮГРА, РАЙОН НЕФТЕЮГАНСКИЙ, ПГТ ПОЙКОВСКИЙ 3 МКР ДОМ 47

(указываются адреса (местоположение) места осуществления контролируемым лицом деятельности или места нахождения иных объектов контроля, в отношении которых была проведена выездная проверка).

7. Контролируемые лица: БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА - ЮГРЫ "НЕФТЕЮГАНСКИЙ РАЙОННЫЙ КОМПЛЕКСНЫЙ ЦЕНТР СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ", юридический адрес: 628331, ХАНТЫ-МАНСИЙСКИЙ АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ - ЮГРА, РАЙОН НЕФТЕЮГАНСКИЙ, ПГТ ПОЙКОВСКИЙ 3 МКР ДОМ 47 ОГРН/ИНН 1038602952057/ 8619011490

(указываются фамилия, имя, отчество (при наличии) гражданина или наименование организации, их индивидуальные номера налогоплательщика, адрес организации (ее филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), ответственный: за соответствие обязательным требованиям объекта контроля, в отношении которого проведена выездная проверка).

8. Выездная проверка проведена в следующие сроки:

с «15» июля 2022 г.

по «28» июля 2022 г.

(указываются дата и время фактического начала выездной проверки, а также дата и время фактического окончания выездной проверки, при необходимости указывается часовой пояс).

проведение выездной проверки приостанавливалось в связи с ...

с « - » - г., час. мин.

по « - » - г., час. мин.

(указывается основание для приостановления проведения выездной проверки, дата и время начала, а также дата и время окончания срока приостановления проведения выездной проверки.).

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил: 5 часа, 0 МИН (часы, минуты).

с «15» июля 2022 г. по «22» июля 2022 г.

(указывается срок (рабочие дни, часы, минуты), в пределах которого осуществлялось непосредственное взаимодействие с контролируемым лицом по инициативе контролируемого лица).

9. При проведении выездной проверки совершены следующие контрольные (надзорные) действия: 1) инструментальное обследование, экспертизы; отбор проб.

(указывается первое фактически совершенное контрольное (надзорное) действие: 1) осмотр; 2) досмотр; 3) опрос; 4) получение письменных объяснений; 5) истребование документов; 6) отбор проб (образцов); 7) инструментальное обследование; 8) испытание; 9) экспертиза; 10) эксперимент).

в следующие сроки:

с «15» июля 2022 г. по «22» июля 2022 г. по месту 628331, ХАНТЫ-МАНСИЙСКИЙ АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ - ЮГРА, РАЙОН НЕФТЕЮГАНСКИЙ, ПГТ ПОЙКОВСКИЙ 3 МКР ДОМ 47

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий);

по результатам, которого составлено: Экспертное заключение № НЮ.13.У.00761.07.2022 от 22.07.2022 г. Акт инспекции объектов хозяйственной и иной деятельности, работ, услуг, технологических процессов, рабочих мест от «22» июля 2022 г. (приложение к Экспертному заключению № НЮ.13.У.00761.07.2022 от 22.07.2022.)

указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий, и прилагаемых к акту).

2) ...

(указываются аналогичные сведения по второму и иным контрольным (надзорным) действиям).

10. При проведении выездной проверки были заполнены следующие проверочные листы:

Проверочный лист (список контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований) применяемого Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, ее территориальными органами и федеральными государственными учреждениями при проведении планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального государственного

санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к деятельности хозяйствующих субъектов, реализующих образовательные программы начального общего, основного общего и среднего общего образования, согласно приложению №14.

Проверочный лист (список контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований), применяемого Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, ее территориальными органами и федеральными государственными учреждениями при проведении планового контрольного (надзорного) мероприятия (рейдового осмотра, выездной проверки) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания детей, согласно приложению №24.

(указываются заполненные в ходе проведения выездной проверки проверочные листы, их структурные единицы (если проверочный лист применялся не в полном объеме), с реквизитами актов, их утверждающих).

11. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения:

1. Копия Устава, свидетельство о внесении записи в ЕГРЮЛ, свидетельство о постановке на учет в налоговом органе и т.д.
2. Свидетельство о государственной регистрации права на земельный участок
3. Свидетельство о государственной регистрации права на здание
4. Список сотрудников и занимаемых им должностей
5. Личные медицинские книжки
6. Договор № ЮЭ86КО3100000115 на оказание услуг по сбору, вывозу, транспортировке и захоронению твердых бытовых отходов от 11.01.2022г. с АО «ЮГРА-ЭКОЛОГИЯ»
7. Договор №95-22 от 004.05.2022г. на оказание профилактических дератизационных и дезинсекционных услуг с ЧОУДПО «МЦОТ»
8. Акт обследования объекта и территории на наличие грызунов и бытовых членистоногих от 29.06.2022г
9. Гражданско - правовой договор № 46эа/21 от 05 июля 2021 года по выполнению работ по замене светильников с ИП Бутаев О. Т.
10. Гражданско - правовой договор №1э от 01.01.2022 г. с ИП Листков А.В. на оказание услуг по техническому обслуживанию и ремонту электрооборудования.
11. Договор № 02 от 03.03.2022 г. с ИП Мирошкин М.Ф. на ремонт и обслуживание системы водоочистки.
12. Программа производственного контроля, утвержденная 21.01.2022г.
13. Протоколы лабораторных исследований за 2021-2022гг.
14. Лицензия на осуществление медицинской деятельности № ЛО-86-01-002996 от 13.04.2018.
15. Договор №9П/22 от 07.02.2022 на поставку воды питьевой, бутилированной с ООО «Завод столовых вод»
16. Паспорт на систему доочистки
17. Паспорт на подъемник
18. Журналы учета аварийных ситуаций
19. Журнал регистрации мероприятий по внутреннему производственному контролю
20. Инструкции по приготовлению рабочих растворов дезсредств
21. Инструкции по применению дезсредств
22. Журналы медицинского блока, пищеблока (бракеража готовой продукции, скоропортящейся продукции, журнал контроля температурного режима, гигиенический журнал и т.д.)
23. Примерное меню утвержденное 13.07.2021г

(указываются рассмотренные при проведении выездной проверки документы и сведения, в том числе: 1) находившиеся в распоряжении контрольного (надзорного) органа); 2) представленные контролируемым лицом; 3) полученные посредством межведомственного взаимодействия, 4) иные (указать источник).

12. По результатам выездной плановой проверки в отношении БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА - ЮГРЫ "НЕФТЕЮГАНСКИЙ РАЙОННЫЙ КОМПЛЕКСНЫЙ ЦЕНТР СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ", юридический адрес: юридический адрес: 628331, ХАНТЫ-МАНСИЙСКИЙ АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ - ЮГРА, РАЙОН НЕФТЕЮГАНСКИЙ, ПГТ ПОЙКОВСКИЙ 3 МКР ДОМ 47 ОГРН/ИНН 1038602952057/ 8619011490 организованного в соответствии годового плана работы в 2022 году (пункта 2 части 1 статьи 57 Федерального закона от 31.07.2020 № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации») на основании решения Начальника Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в г. Нефтеюганске, Нефтеюганском районе и г. Пыть-Яхе - Главным государственным санитарным врачом в г. Нефтеюганске, Нефтеюганском районе и г. Пыть-Яхе Щербакова А.Г. №609 от 22.06. 22г.(15.07.22-28.07.22г.) в рамках исполнения законодательства в ФФБУЗ «ЦГиЭ» направлено поручение №1363 от 23.06.2022 для проведения экспертиз и лабораторных исследований (инф.ФФБУЗ «ЦГиЭ» вх.№2161 от 22.07.2022г.) установлено:

БУ ХМАО-Югры «Нефтеюганский районный комплексный центр социального обслуживания населения» размещён по адресу: ХМАО-Югра, Нефтеюганский район, г.п.Пойковский, 3 микрорайон, дом 47.

Осуществляет следующие виды деятельности, работ, услуг: предоставление социально-бытовых, социально-медицинских, социально-психологических, социально-педагогических, социально-трудовых, социально-правовых услуг, услуг в целях повышения коммуникативного потенциала получателей социальных услуг, имеющих ограничения жизнедеятельности, в соответствии с индивидуальной программой.

В состав БУ ХМАО-Югры «Нефтеюганский районный комплексный центр социального обслуживания населения» входят следующие отделения:

- административно-хозяйственная часть;
- отделение информационно-аналитической работы;
- отделение социального сопровождения граждан;
- социально-медицинское отделение;
- отделение социальной реабилитации и абилитации граждан пожилого возраста и инвалидов:

- отделение интернат малой вместимости для граждан пожилого возраста инвалидов;
- отделение психологической помощи гражданам;
- филиал п.Каркатеевы;
- филиал в п.Салым.

Всего работающего персонала в отделении интернат малой вместимости для граждан пожилого возраста инвалидов: 17 человек (1 - зав. отделением, 1- старшая медицинская сестра, 1 – заведующий СМО -врач терапевт (внешний совместитель), 1- медицинская сестра по массажу, 5 – медицинских сестер палатных, 2- повара, 2 – кухонных рабочих, 3 сиделки, 1 – оператор стиральных машин, 1- заведующий складом продуктов).

Представлены личные медицинские книжки на 17 сотрудников с отметкой гигиенической аттестации и сертификаты из госуслуг (с отметкой о двукратной вакцинации «Гам-КОВИД-Вак») на 17 сотрудников. Сведения о вакцинации против гриппа имеются. На момент обследования сотрудниками соблюдаются меры профилактики, а именно: используют одноразовые и многоразовые маски, перчатки, для гигиенической обработки рук используют жидкое мыло и кожный антисептик.

Территория: Земельный участок БУ ХМАО-Югры «Нефтеюганский районный комплексный центр социального обслуживания населения» расположен в жилотрадиционной зоне 3 микрорайона г.п Пойковский, находится в бессрочном пользовании. Территория оборудована наружным электрическим освещением. Выполнена асфальтовым покрытием, тротуарной плиткой, благоустроена. Общая площадь участка 1831 кв.м., территория ограждена с 4-х сторон металлической оградой. Для прогулок проживающих на территории учреждения установлены беседки с навесами, скамейки, что соответствует п.9.2 СП 2.1.3678 - 20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг"

Площадка для мусоросборников оборудована на территории хозяйственной зоны на расстоянии не менее 20 метров от здания, на твердом основании установлен 1 мусоросборник, огороженный с трех сторон ветронепроницаемым заграждением, что соответствует п.9.6 СП 2.1.3678 - 20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг", представлен договор № ЮЭ86КО3100000115 на оказание услуг по сбору, вывозу, транспортировке и захоронению твердых бытовых отходов от 11.01.2022г. с АО «ЮГРА-ЭКОЛОГИЯ».

Въезды и входы на территорию организации, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к контейнерной площадке для сбора мусора выполнены твердым асфальтовым покрытием и тротуарной плиткой. Предусмотрено место для сушки постельных принадлежностей и чистки ковровых изделий на территории хозяйственной зоны. Установлена теплица для выращивания овощей. На момент проведения экспертизы трава скошена.

Согласно договору №95-22 от 004.05.2022г. на оказание профилактических дератизационных и дезинсекционных услуг с ЧОУДПО «МЦОТ» проведена дезинсекция и дератизация помещений, подтверждаемый актами оказанных услуг от 31.05.2022г. по проведению дезинсекции, дератизации. Акарицидная обработка территории (2 этап) поведена 20.06.2022г, что подтверждается справкой ЧОУ ДПО «МЦОТ» от 20.06.2022г.. В соответствии с 88., п. 99., п. 109. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» проведено энтомологическое обследование территории. Представлен акт обследования объекта и территории на наличие грызунов и бытовых членистоногих от 29.06.2022г (выполнен ЧОУ ДПО «МЦОТ»).

Санитарно-техническое состояние здания: БУ ХМАО-Югры «Нефтеюганский районный комплексный центр социального обслуживания населения» отделение-интернат малой вместимости для граждан пожилого возраста и инвалидов, располагается в отдельно стоящем 2-х этажном капитальном здании. Районный социальный приют временного содержания одиноких престарелых и инвалидов введен в эксплуатацию в 1996 г.

Отделение предназначено для проживания одиноких престарелых граждан и инвалидов.

Здание 2-х этажное. На 1 – м этаже расположены: процедурный кабинет (18, 6 кв.м), медицинский пост (12,9 кв.м), прачечная (18,2 кв.м.), комната для хранения уборочного инвентаря (12,5 кв.м), пищеблок (горячий цех) -19.4 кв.м., склад для хранения продуктов (8,2 кв.м), моечная- 7.5 кв.м, столовая (40 кв.м), туалеты для пациентов 8,15 кв.м, совмещенные с душевой – 3, туалет для персонала – 1, изолятор на 1 койко- место, комнаты для проживающих – 7.

На 2-м этаже расположены: 8 комнат для проживающих, 3 туалета совмещенных с душевой для проживающих, 1 санузел для персонала, актовый зал (57,4 кв.м), кабинеты административные, кабинет массажный (19,9 кв.м.).

На первом этаже оборудован санпропускник для вновь прибывших. Санпропускник представляет собой помещения для приема, обработки и временного пребывания пациентов. Предусмотрены емкости для сбора и обработки расчесок, инструментов ухода, противопедикулезная укладка и т.д. Ванная комната обустроена душевой насадкой, противоскользящими ковриками, стульями для мытья пациентов в положении сидя. Помещение временного пребывания оборудовано бактерицидной лампой, техническим средством для подъема и удержания малоподвижных пациентов.

Жилые помещения организованы по типу жилых групп, жилые комнаты и места общего пользования (столовая, душевая, санитарные узлы) связаны через коридор. В нарушение п.9.9 СП 2.1.3678 - 20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг" туалет для каждой жилой комнаты (спальни) отсутствует.

Спальные комнаты организованы в основном на 1 человека, по 2 размещаются пациенты в исключительных случаях, что не противоречит п.9.10 СП 2.1.3678 – 20.

При проектировании и строительстве здания не предусмотрен лифт, что не соответствует п.9.12 СП 2.1.3678 – 20, для транспортировки человека в коляске по лестнице в учреждении имеется лестничный гусеничный подъемник семейства Барс – техническое средство социальной реабилитации людей с ограниченными возможностями. Подъемник предназначен для преодоления лестниц человеком, находящимся в кресле-коляске и при управлении подъемником лицом, сопровождающим пользователя.

При планировке и оборудовании всех помещений, включая спальные комнаты, предусмотрена возможность использования лицами с ограниченными возможностями, специальными средствами для передвижения и другие средства (поручни).

В учреждении предусмотрено помещение для хранения технических средств реабилитации (коляски), технические средства реабилитации индивидуального использования должны иметь обозначение (метку), позволяющую определить их пользователей, что соответствует п.9.14 СП 2.1.3678 – 20.

Помещения постоянного пребывания и проживания оборудованы приборами по обеззараживанию воздуха, что соответствует п.9.19 СП 2.1.3678 – 20.

Наличие естественного освещения: во всех основных помещениях имеется естественное освещение через оконные проемы.

Искусственное освещение: в местах общего пользования предусмотрено общее искусственное освещение, выполненное светильниками с светодиодными лампами в защитной пылевлагонепроницаемой светорассеивающей арматуре. В жилых помещениях установлены светильники с светодиодными лампами.

Обслуживание системы освещения производится по гражданско - правовому договору № 46за/21 от 05 июля 2021 года по выполнению работ по замене светильников с ИП Бутаев О.Т. и гражданско - правовому договору №1э от 01.01.2022 г. с ИП Листков А.В. на оказание услуг по техническому обслуживанию и ремонту электрооборудования.

По результатам гигиенической оценки искусственная освещенность на момент проведения измерений в жилых помещениях соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», что соответствует п.9.20 СП 2.1.3678 – 20 (протокол лабораторных испытаний №212 ФО.22 от 19.07.2022 года ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г. Нефтеюганске и Нефтеюганском районе и в г.Пыть-Яхе»).

Отопление: здание подключено к центральной системе отопления. В качестве нагревательных приборов установлены радиаторы.

По результатам гигиенической оценки: на момент проведения измерений параметры микроклимата по показателям температуры и относительной влажности воздуха в жилых помещениях соответствуют требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» и п.9.17 СП 2.1.3678 – 20 (протокол лабораторных испытаний 216ФМ.22 от 19.07.2022 года ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г. Нефтеюганске и Нефтеюганском районе и в г.Пыть-Яхе»).

Холодное и горячее водоснабжение: Здание подключено к централизованным сетям холодного и горячего водоснабжения. В специальном помещении в учреждении на 1-м этаже установлена система водоочистки (Установки водоочистные модульные серии «EMS», станции очистки воды многосекционные промышленные и бытовые серии «Экомастер», системы очистки воды промышленные серии «EAUBER KRAFT», комплектующие и запасные части к ним), санитарно – эпидемиологическое заключение №77.01.06.369. П.051986.08.06 от 30.06.2006 г., имеется договор № 02 от 03.03.2022 г. с ИП Мирошкин Михаил Федорович на ремонт и обслуживание системы водоочистки.

Исследованная проба холодной воды по микробиологическим показателям не соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" - протокол лабораторных испытаний № 6337.22 от 19.07.2022 (аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.51821 от 30 ноября 2015г) и является нарушением п.2.3. СП 2.1.3678-20;

Питьевая вода поставляется в учреждение по договору №9П/22 от 07.02.2022 на поставку воды питьевой, бутилированной с ООО «Завод столовых вод». В рекреациях, столовой установлены кулеры с бутилированной водой. Имеется запас одноразовых стаканов, предусмотрена емкость для сбора отработанной посуды.

Канализация: централизованная.

Наличие системы вентиляции:

- Естественная: проветривание предусмотрено через окна, путем открывания окон в режиме проветривания.

-Искусственная: в здании предусмотрена механическая приточно - вытяжная вентиляция: приточная вентиляция для всех помещений, отдельные системы вытяжной вентиляции В-1 для административных кабинетов, кухонного блока и кабинетов медицинского обслуживания, В-2 отдельная для душевых и санузлов, В-3 для санпропускника и санитарного узла медперсонала, В-6 для курилки, В-4 для процедурного кабинета и В-5 для столовой.

Характеристика помещений: Жилые комнаты оборудованы кроватью, тумбой, телевизором, столом, стульями, холодильником. Потолки, стены и полы во всех жилых помещениях без нарушения целостности, признаков поражения грибком и имеют отделку,

позволяющую осуществить уборку влажным способом с использованием моющих и дезинфицирующих средств. В комнатах проживающих стены оклеены обоями под покраску устойчивые к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям п. 2.7 СП 2.1.3678-20.

Уборку в комнатах, уход за инвалидами проводит специально обученный персонал (сиделки). Смена постельного белья осуществляется 1 раз в 7 дней и по мере загрязнения.

Ванные, совмещенные с туалетом оборудованы унитазом, биде, раковиной для мытья рук, душевой установкой с поручнями или ваннами. Стены в ванных и санузлах облицованы материалами (плиткой), устойчивыми к влажной обработке с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

В санитарном узле организована умывальная зона, зона унитазов как в открытом виде так и в закрытом с кабинками и зона душевой. В мужских санузлах установлены писсуары, что соответствует требованиям п.9.25 СП 2.1.3678-20

Умывальные зона оборудованы умывальной раковиной и вешалками для полотенец полочками для умывальных принадлежностей.

Зона унитазов оборудована закрытыми кабинками с унитазами и открытыми для удобства колясочников, что соответствует п. 9.25 СП 2.1.3678-20

Зона душевой в части помещений оборудована ванной установкой в открытом исполнении в части помещений душевыми кабинками, полочками и скамьями для умывальных принадлежностей, полотенце и личной одежды, резиновыми коврикками с ребристой поверхностью, что соответствует п. 9.25 СП 2.1.3678-20.

Места общего пользования: актовый зал, библиотека, кабинет тематических занятий предназначены для использования всеми жильцами учреждения.

Для хранения, обработки уборочного инвентаря на 2ом этаже выделено отдельное помещение. Хранение уборочного инвентаря осуществляется в специально оборудованном помещении, где установлен душевой поддон, оборудованный смесителем для набора воды для уборки, что соответствует требованиям п.2.11 СП 2.1.3678 – 20. В помещении для хранения уборочного инвентаря предусмотрены шкафы, стеллажи для хранения. Установлен рециркулятор воздуха.

Уборочный инвентарь, используемый для уборки помещений, промаркирован в зависимости от назначения помещений и видов работ. Инвентарь для уборки туалетов имеет иную маркировку и храниться отдельно от другого инвентаря в шкафах при туалетах.

Для сотрудников учреждения выделено служебное помещение для приема пищи, оборудованное холодильником, микроволновой печью, электрическим чайником. Здесь же установлены шкаф для спецодежды. Гардероб (раздевальная) для сотрудников предусмотрен в отдельном помещении, оборудованном шкафами для хранения верхней одежды и обуви. Для сотрудников предусмотрен отдельный санузел, в санузле на стеллажах организовано хранение промаркированного инвентаря для уборки санузла, что соответствует требованиям п.2.11 СП 2.1.3678 - 20

#### Прачечная

Для стирки спец. одежды и постельного белья и белья пациентов имеется прачечная. В прачечной выделены зоны: зона сбора белья, зона сбора и сортировки белья, зона стрики белья и зона сушки белья. Установлено три бытовые стиральные машины (2- для стирки белья пациентов, 1-для стирки спецодежды персонала). Выделено отдельное помещение для глажки и хранения чистого белья оборудованное гладильными досками и шкафами для хранения чистого белья. Помещения прачечной облицованы плиткой (до потолка), устойчивыми к влажной обработке с использованием моющих и дезинфицирующих средств. В гладильной установлен кондиционер.

#### Пищеблок:

Пищеблок расположен на 1-м этаже учреждения, работает на продовольственном сырье. Продукты питания поставляются организациями в соответствии с заключенными договорами. Доставка пищевых продуктов осуществляется транспортом поставщиков, приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья на пищеблок при наличии сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Нам пищеблоке организован производственный контроль, однако программа ПК

разработана без учета требований принципов ХАССП, что не соответствует требованиям п.2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". На момент проведения экспертизы договор на разработку программы ХАССП находится в стадии заключения. Представлен договор №№ 210702/22-СМБПП-ХАССП на оказание услуг по разработке документации системы менеджмента безопасности пищевой продукции и ее сертификации с ООО «ИНТ-ЭКС-ЮНИОН».

В состав пищеблока входят: цех приготовления пищи (19,4 кв.м.) с разделением на зону моечных ванн для обработки сырья и кухонной посуды, зону приготовления пищи, горячего цеха и выдачи готовой продукции, склад для сыпучих продуктов (8,2 кв.м), в нем находится холодильное оборудование для хранения скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов с холодильными и морозильными шкафами; моечная для столовой посуды- 7,5 кв.м.,

Помещения пищеблока обеспечены инженерными коммуникациями, электрическими сетями необходимой мощности, системой вентиляции.

Представлена схема поточности последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции промаркирован, обрабатывается и хранится раздельно в производственных зонах. Мытье столовой посуды проводится отдельно от кухонной посуды (п.3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Локальной вытяжной вентиляционной системой оборудованы моечные ванны для кухонного оборудования и место приготовления пищи (плита).

Для освещения производственных помещений применяются светильники во влагопылезащитном исполнении. Светильники общего освещения размещаются равномерно по помещению

Для обеззараживания воздуха в зоне задействованной в приготовлении холодных блюд установлено бактерицидное оборудование.

Необходимым набором посуды, инвентаря, технологического и холодильного оборудования обеспечены в достаточном количестве, все оборудование в рабочем состоянии. Холодильное оборудование в исправном состоянии, обеспечено контрольными термометрами. Кладовые оборудованы приборами для измерения и контроля температурно-влажностного режима (психрометрами).

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, устойчивы к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов предусмотрено раздельное технологическое оборудование. Обработка продовольственного сырья осуществляется в специально выделенных ваннах, оборудованных столами, разделочными досками, ножами и т.д., маркировка имеется в соответствии с назначением. Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, маркированный в соответствии с его назначением.

Моечные ванны для обработки кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители. Для ополаскивания посуды используются гибкие шланги с душевой насадкой.

В горячем цехе на пищеблоке имеется раковина для мытья рук, оборудованная жидким мылом, антисептиком, одноразовыми полотенцами.

Моечная для столовой посуды оборудована двухсекционной ванной и посудомоечной машиной, баком для сбора отходов. В этом же помещении расположены холодильники для сutoчной продукции.

Складские помещения для овощей и сухих продуктов оборудованы стеллажами, подтоварниками. Помещения для хранения скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов оборудованы холодильными шкафами для мяса, рыбы, молочной продукции, яиц, овощей, фруктов. Складские помещения оборудованы приборами для измерения температуры влажности воздуха, что соответствует п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.



В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов ведется ежедневная регистрация показателей температурного режима и влажности хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном носителе.

На момент обследования температурный режим в холодильниках и складских помещениях соответствует температуре и влажности, заявленной в требованиях к хранению продуктов и сырья.

Отделка и оборудование помещений. Отделка и оборудование помещений пищеблока соответствует их функциональному назначению. В цехах – пол плитка, стены кафельная плитка, потолок покраска, что позволяет проведение влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств. Стены помещений гладкие, без признаков поражения грибом. Потолки в помещениях с повышенной влажностью воздуха окрашены влагостойкими материалами.

Учетная документация (журналы бракеража готовых блюд кулинарной продукции, журнал бракеража скоропортящихся продуктов и продовольственного сырья, поступивших на пищеблок, журнал осмотра работников пищеблока на гнойничковые заболевания (журнал здоровья), журнал контроля по соблюдению требований предъявляемых к транспортированию продукции, журнал учета влажных уборок пищеблока, журналы регистрации времени отработанного бактерицидными лампами, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры складских помещений) заведены. Имеется нормативная и методическая документация в соответствии с осуществляемой деятельностью.

Для уборки помещений пищеблока (производственных помещений, складских помещений) выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь, хранится и обрабатывается в комнате для уборочного инвентаря на 1 этаже что соответствует п.2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Смывы с поверхностей, объектов внешней среды пищеблока по исследованным микробиологическим показателям соответствуют требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (протокол №7632,22, №7635,22, 7636.22 от 21.07.2022г. ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г.Нефтеюганске и Нефтеюганском районе и в г.Пыть-Яхе»).

По результатам лабораторных исследований треска мороженая филе по бактериологических и санитарно-химическим показателям соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (протокол № 7630.22 от 21.07.2022г., ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г. Нефтеюганске и Нефтеюганском районе и в г.Пыть-Яхе»).

По результатам лабораторных исследований мяса говядина замороженная по бактериологических и санитарно-химическим показателям соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (протокол № 7631.22 от 21.07.2022г., ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г. Нефтеюганске и Нефтеюганском районе и в г.Пыть-Яхе»).

По результатам лабораторных исследований лук репчатый и абрикосы свежие по паразитологическим и санитарно-химическим показателям соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (протоколы №№ 296,297 от 21.07.2022, 7641,22, 7642,22 от 21.07.2022г., ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г. Нефтеюганске и Нефтеюганском районе и в г.Пыть-Яхе»).

По результатам лабораторных исследований гарнир каша гречневая, гуляш из отварной говядины, суп гороховый по микробиологическим показателям соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; (протоколы № 7638.22, 7640.22, 7639,22 от 21.07.2022г., ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г. Нефтеюганске и Нефтеюганском районе и в г.Пыть-Яхе»).

По результатам лабораторных исследований крупа пшено по санитарно-химическим показателям соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20

«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (протокол № 7643.22 от 21.07.2022г., ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г. Нефтеюганске и Нефтеюганском районе и в г.Пыть-Яхе»).

Смывы с поверхностей, объектов внешней среды пищеблока по исследованным микробиологическим и паразитологическим показателям соответствуют требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (протокол №7632.22, №7635,22, 7636.22 от 21.07.2022г. ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г.Нефтеюганске и Нефтеюганском районе и в г.Пыть-Яхе»).

Для персонала пищеблока предусмотрена гардеробная, в которой личные вещи и хранятся отдельно от рабочей одежды и обуви. При посещении туалета для персонала предусмотрено специально отведенное место для рабочей одежды, фартука, головного убора.

Обеспеченность дез. средствами в пищеблоке (перечень): Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, отдельно от пищевых продуктов. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности.

Согласно инструкции для применения дезинфекционного средства «Дезо-триз» посуда без остатков пищи замачивается в 0,2% р-ре по вирусному режиму (в период повышенной готовности по профилактике распространения COVID-19), для обработки инвентаря и производственных столов на пищеблоке используют 0,05% раствор «Дезо-триз», для уборочного инвентаря используют 0,015 % р-р хлорсодержащего средства «Люир хлор люкс».

Фактическая концентрация исследованных проб 0,015%, дезинфицирующего раствора «Люир Хлор Люкс», не соответствует заявленной, что отвечает требованиям СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности». (протокол №7633.22 от 20.07.2022г. ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г.Нефтеюганске и Нефтеюганском районе и в г.Пыть-Яхе»).

Питание пациентов осуществляется в столовой и комнатах проживающих. В столовой имеются раковины (3 шт.) для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, жидким мылом и антисептиком.

Представлена программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий утвержденная директором БУ «Нефтеюганский районный комплексный центр социального обслуживания населения» 10.01.2022г. В соответствии с программой ПК на пищеблоке 2 раза в год проводятся исследования сырья на микробиологические, паразитологические и санитарно-гигиенические показатели, готовой продукции на микробиологические показатели и калорийность, также проводится исследование питьевой воды, дезсредств и смывов. Представлены протоколы исследований за 2021-2022гг.

Медицинский блок:

Медицинскую помощь оказывает медицинский персонал БУ ХМАО-Югры «Нефтеюганский районный комплексный центр социального обслуживания населения» (медицинские сестры). Лицензия на осуществление медицинской деятельности № ЛО-86-01-002996 от 13.04.2018 года при оказании первичной, в том числе доврачебной, врачебной и специализированной, медико-санитарной помощи организуются и выполняются следующие работы (услуги): при оказании первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по: лечебной физкультуре, медицинскому массажу, сестринскому делу, физиотерапии; при оказании первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по: терапии; при оказании первичной специализированной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях: по неврологии.

Санитарно – эпидемиологическое заключение №86.НП.01.000. М.000090.07.08 от 14.07.2008г.

Медицинский блок состоит из: кабинета приема проживающих, процедурного кабинета, комнаты для временного хранения медицинских отходов (установлена морозильная камера) и настенный бактерицидный рециркулятор ОРУБ-Кронт-3. В процедурном кабинете имеется укладка на случай оказания экстренной помощи до прибытия скорой медицинской

помощи, бактерицидный облучатель ОБН - 150, ОБН-450 журнал работы облучателей ведется. Медицинским персоналом организовано постоянное медицинское наблюдение за состоянием здоровья сотрудников и проживающих (3 раза в день) с занесением в журналы термометрии.

Представлены карты профилактических прививок (с отметкой о вакцинации «Гам-КОВИД-Вак» и вакцинации от гриппа вакциной «Сови-грипп») на 16 проживающих..

Для проведения обсервационных мероприятий для вновь прибывших и для лиц имеющих первичные признаки заболеваний предусмотрен изолятор на 1 койко-место, что не соответствует п.9.15 СП 2.1.3678 - 20

Проведение дезинфекции, тип режима:

Все помещения учреждения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств «Люир-хлор люкс, «Лайк» по вирусному режиму. Согласно инструкции, текущая уборка проводится каждые 2 часа с применением 2 % раствора «Лайк» для обработки поверхностей, для санитарно-технического оборудования используется 0,015% раствор «Люир-Хлор Люкс». В работе используется дезинфицирующее средство «Люир хлор люкс»: 0,03% - обработка изделий мед. назначения, 0,015% обработка отходов класса Б, 0,015% для обработки поверхностей, согласно инструкции по применению дезинфицирующего средства «Люир хлор Люкс». Инструкции по применению дезинфекционных средств имеются. Для проведения генеральных уборок используется в режимных помещениях: процедурном кабинете, туалетах, изоляторе, санитарном пропускнике - 2 % раствор «Лайк», в душевых по противогрибковому режиму-3% раствор «Лайк» в остальных помещениях: Жилые комнаты, прачечная, пищеблок и прочие кабинеты отделения - 0,1% раствор «Лайк».

Обеспеченность дез. средствами (перечень): На момент обследования в учреждении имеется запас дезинфицирующих средств, антисептиков: - хлорсодержащие средства - 43 кг (Люир хлор люкс, Трити хлор), - дез. средства на основе ЧАС - 153 литра («Лайк», «Део-бактер» «Дезо-триз», «Ника-2»), кожные антисептики - «Альтсепт», «Диаспрей»- 40 литров, жидкое мыло - «Дези-софт», «Альтсепт М Терра» - 33 литра. Рабочие растворы приготовлены, согласно инструкциям по применению, емкости промаркированы.

Фактическая концентрация исследованных проб 0,03% дезинфицирующего раствора «Люир Хлор Люкс», соответствует заявленной, что отвечает требованиям СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности». (протокол №7634.22, от 19.07.2022г. ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г.Нефтеюганске и Нефтеюганском районе и в г.Пыть-Яхе»).

Для обеззараживания воздуха в коридорах, комнатах для пациентов, столовой, на пищеблоке имеются облучатели бактерицидные типа «Дезар», журналы работы облучателей ведутся. Всего в учреждении имеется 5 «Дезаров», 2 рециркулятора Исток Бриз-120, 1 шт. ОБН - 450 бактерицидный передвижной, 4 шт. ОБН -150. Обеззараживание воздуха и проветривание осуществляется согласно графику, каждые 2 часа. Журналы проветривания и обеззараживания воздуха предоставлены.

Уборочный инвентарь для всего учреждения (за исключением туалетных комнат, душевых, пищеблока) хранится в отдельном выделенном помещении на 1-м этаже, промаркирован. Уборочный инвентарь для туалета промаркирован, хранится в специально выделенном месте в туалете. Уборочный инвентарь пищеблока хранится в отдельном выделенном помещении на 1-м этаже, промаркирован. Обработка уборочного инвентаря проводится в специально -выделенном помещении в отдельных емкостях (пищеблок, туалеты, отделение).

В БУ ХМАО - Югры «Нефтеюганский комплексный центр социального обслуживания населения» обеспечен СИЗ: одноразовые костюмы - 166 шт., перчатки - 17700 штук, одноразовые маски - 350 шт, шапочки Шарлотта- 240 штук. выдача дез. средств и СИЗов производится материально-ответственным лицом Целевой Н.А. - старшей медицинской сестрой, согласно журналу выдачи материальных ценностей, на нужды учреждения, под роспись.

Состояние производственного контроля за соблюдением санитарных правил и оценка его эффективности: представлена программа производственного контроля за соблюдением

санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий, утвержденная 17.01.2022г.

Согласно представленной ППК исследования проводятся в процедурном кабинете медблока и пищеблоке.

В процедурном кабинете предусмотрено проведение исследование смывов на БГКП, смывов на стафилококк, исследование материалов на стерильность, микробиологическое исследование воздуха, исследование дезинфицирующих растворов 2 раза в год. Один раз в год предусмотрено измерение физических факторов (микроклимат, освещенность) и эффективности вентиляции.


На пищеблоке согласно ППК должны проводиться исследования смывов на БГКП, на иерсиниоз, на сальмонеллез, на яйца гельминтов, исследование воды, готовой продукции, исследование дезсредств 2 раза в год, калорийность и определение нитратов 1 раз в год,

Контроль эффективности вентиляции, показателей микроклимата, искусственной освещенности предусмотрен ППК, что соответствует требованиям п. 8.1. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».


Представлены результаты измерений уровней искусственной освещенности, показателей микроклимата, эффективности вентиляции в здании организации стационарного учреждения социального обслуживания и на его территории.

Представлены протоколы по результатам лабораторных исследований согласно ППК, выполненные ФФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г.Нефтеюганске и Нефтеюганском районе и в г.Пыть-Яхе» в 2021 и 2022г. (аттестат аккредитации испытательной лаборатории (центра) № РООС RU.0001.510821, Зарегистрирован в реестре аккредитованных лиц 30 ноября 2015года.). На основании вышеизложенного должностные лица БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА - ЮГРЫ "НЕФТЕЮГАНСКИЙ РАЙОННЫЙ КОМПЛЕКСНЫЙ ЦЕНТР СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ" допустили нарушения санитарного законодательства. 1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований, о соблюдении (реализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, о соблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, об исполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки; 2) вывод о выявлении нарушений обязательных требований (с указанием обязательного требования, нормативного правового акта и его структурной единицы, которым установлено нарушенное обязательное требование, сведений, являющихся доказательствами нарушения обязательного требования), о несоблюдении (нереализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, с указанием реквизитов разрешительных документов, о несоблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, о неисполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки; 3) сведения о факте устранения нарушений указанных в п. 2, если нарушения устранены до окончания проведения контрольного надзорного (мероприятия).

(указываются протоколы и иные документы (протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленные по результатам проведения контрольных (надзорных) действий (даты их составления и реквизиты), заполненные проверочные листы, а также иные документы, прилагаемые к акту выездной проверки).

Подписи лиц, проводивших проверку:  Карпова М.Ю. Главный специалист-эксперт  
(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии) и должности инспектора, непосредственно подготовившего акт выездной проверки, контактный телефон, электронный адрес (при наличии))

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

 Олега Владимировича Верховского и.о. директора

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

“ 25 ” Июля 2022 г.

  
(подпись)

Отметка об отказе ознакомления с актом проверки:

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

Отметка о направлении акта в электронном виде (адрес электронной почты), в том числе через личный кабинет на специализированном электронном портале

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