

В период с 31 января 2019 года по настоящее время в ГБУЗ «ОКБ» было рассмотрено представление Роспотребнадзора об устранении причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения № 20 от 25 января 2019 года и разработаны и приняты конкретные меры по устранению выявленных нарушений:

1. Рассмотрен вопрос об оборудовании огороженной площадки для сбора мусора возле пищеблока. Поскольку в зимнее время не представляется возможным провести эту работу, оборудование площадки запланировано на апрель-май 2019 года.
2. Рассмотрен вопрос о том, что объемно-планировочные решения приспособленных помещений пищеблока не предусматривают соблюдения поточности технологического. Внести какие-либо изменения в планировку существующего пищеблока можно только при проведении капитального ремонта. Но пищеблок в данном помещении размещён временно и данный недостаток будет устранён при переезде в капитально отремонтированное здание в течение 2019 года.
3. Рассмотрен вопрос о том, что площади производственных цехов пищеблока не обеспечивают достаточное пространство для технологических операций, не соответствуют требуемой мощности. Внести какие-либо изменения в планировку существующего пищеблока можно только при проведении капитального ремонта. Но пищеблок в данном помещении размещён временно и данный недостаток будет устранён при переезде в капитально отремонтированное здание в течение 2019 года.
4. Рассмотрен вопрос о том, что в складе продовольствия бракеражный журнал пищевых продуктов и продовольственного сырья ведется только для молочных и гастрономических продуктов, в журнале не делается запись о проведении органолептической оценки качества этих продуктов. Оценка качества других пищевых продуктов не проводится. Работникам пищеблока доведены правила заполнения бракеражного журнала. В настоящее время в бракеражном журнале отражается оценка качества всех пищевых продуктов, поступающих на склад.
5. Рассмотрен вопрос о том что в цехах пищеблока не оборудованы держатели или полки для хранения насадок для овощерезок,

разборных частей мясорубок, протирачной машины, их хранение осуществляется на нижних полках производственных столов или на самих столах. Проведён расчёт потребности в данном оборудовании и оно включено в план закупок на этот год.

6. Рассмотрен вопрос о том, что исследования готовой продукции по микробиологическим показателям проводились только на один показатель (БГКП), при неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции повторные исследования не проводились. На 2019 год программа производственного контроля расширена на целый ряд исследований, ежеквартально будет проводиться исследование готовой пищи на: 1. Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г (см³). 2. Бактерии группы кишечных палочек (колиформы), не допускаются в массе продукта (г/см³). 3. E.coli, не допускается в массе продукта (г/см³). 4. S.aureus, не допускается в массе продукта (г/см³). 5. Бактерии рода Proteus, не допускается в массе продукта (г). Диетврачу и диетсёстрам строго указано на необходимость проведения повторных исследований при получении неудовлетворительных результатов.
7. Рассмотрен вопрос о том, что в неврологическом корпусе лифты для доставки пищи в буфетные отделений не работают, поэтому пища доставляется в отделения пассажирским лифтом (несоблюдение технологической поточности при доставке пищи в отделения). Проектно-сметная документация на замену малого грузового лифта в неврологическом корпусе утверждена. Работы будут выполнены при наличии финансирования.
8. Рассмотрен вопрос о том, что в обеденных залах гематологического и эндокринологического отделений линолеум изношен, что затрудняет его санитарную обработку и дезинфекцию. Замена линолеума будет произведена в ходе текущего ремонта отделений в 2019 году.
9. Рассмотрен вопрос о том, что для ополаскивания столовой посуды в буфетных используются приспособленные устройства, металлических сеток с ручками нет. Проведён расчёт потребности в данном оборудовании и оно включено в план закупок на этот год

Исп. Шарыгин С.И. тел:+7-920-698-97-50