



**ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«МИНСКИЙ ГОРОДСКОЙ ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ»**

**Вопросы обеспечения требований законодательства в  
области санитарно-эпидемиологического благополучия  
населения в санаторно-курортных, санаторно-  
оздоровительных организациях, в том числе в условиях  
распространения инфекции COVID-19**

Михайловская Н.Г.

заведующий отделением надзора за внутрибольничными инфекциями

# Санитарно-гигиеническая экспертиза

Руководитель организации должен обеспечить: санитарно-эпидемиологическое благополучие в организации, в том числе **прохождение административных процедур** в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, предусмотренных законодательными актами.

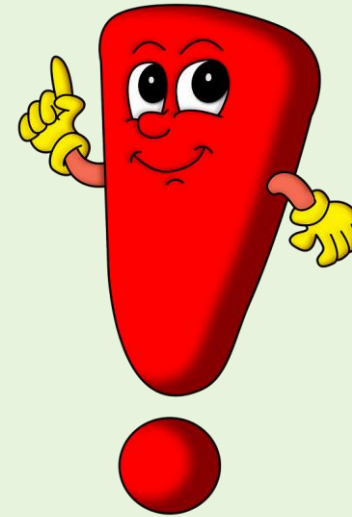
пункт 4 ССЭТ № 663

Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза с выдачей санитарно-гигиенического заключения на работы и услуги, представляющие потенциальную опасность для жизни и здоровья населения, согласно перечню, определяемому Министерством здравоохранения.

**Единый перечень административных процедур, осуществляемых государственными органами и иными организациями в отношении юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, утвержденный постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 17.02.2012 №156 п.10.32**

- *п.42. Услуги по временному проживанию;*
- *п.43. Услуги по общественному питанию;*
- *п. 49. Здравоохранение;*
- *п.51. Деятельность в области физической культуры и спорта;*
- *п.54. Предоставление прочих индивидуальных услуг: предоставление услуг парикмахерскими и салонами красоты; деятельность по обеспечению физического комфорта).*

Работы и услуги, которые могут предоставлять потенциальную опасность для жизни и здоровья населения, указаны не в соответствии с Перечнем работ и услуг, которые могут предоставлять потенциальную опасность для жизни и здоровья населения, утвержденным постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 18.11.2016 г. №114



# ОСНОВНЫЕ НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ В ОБЛАСТИ ОБЕСПЕЧЕНИЯ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО БЛАГОПОЛУЧИЯ В САНАТОРНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

Общие санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования, утвержденные декретом президента Республики Беларусь от 23.11.2017 № 7 «О развитии предпринимательства» (далее - **ОСЭТ № 7**).

«Специфические санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации санаторно-курортных и оздоровительных организаций», утвержденные Постановлением Совета Министров Республики Беларусь 26.09.2019 № 663 (далее – **ССЭТ № 663**)

Специфические санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации организаций здравоохранения, иных организаций и индивидуальных предпринимателей, которые осуществляют медицинскую и фармацевтическую деятельность, утвержденные Постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 03.03.2020 №130 (далее – **ССЭТ №130**)

Санитарные правила 1.1.8-24-2003 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 22.12.2003 № 183 (далее - **Санитарные правила № 183**)

Санитарные нормы и правила «Требования к организации и проведению санитарно-противоэпидемических мероприятий, направленных на предотвращение заноса, возникновения и распространения гриппа и инфекции COVID-19», утвержденные постановлением Министерства Здравоохранения Республики Беларусь 10 апреля 2020 г. № 37 «Об изменении постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 декабря 2012 г. № 217»(далее – **СНИП № 217**); **Временные рекомендации по профилактике заноса инфекции COVID-19 в санаторно-курортные организации**

Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям оказывающим медицинскую помощь, в т.ч. К организации и проведению санитарно-противоэпидемических мероприятий по профилактике инфекционных заболеваний в этих организациях», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 05.07.2017 №73 (далее – **СНиП №73**)

«Санитарно-эпидемиологических требований для объектов общественного питания», утвержденных постановлением министерства здравоохранения Республики Беларусь от 10.02.2017 № 12 в редакции постановления министерств здравоохранения Республики Беларусь от 03.03.2017 № 20 (далее – **СНиП № 12**)

# Всего на надзоре в территориальных центрах гигиены и эпидемиологии г.Минска находится **11** санаторно-курортных, санаторно-оздоровительных организаций.

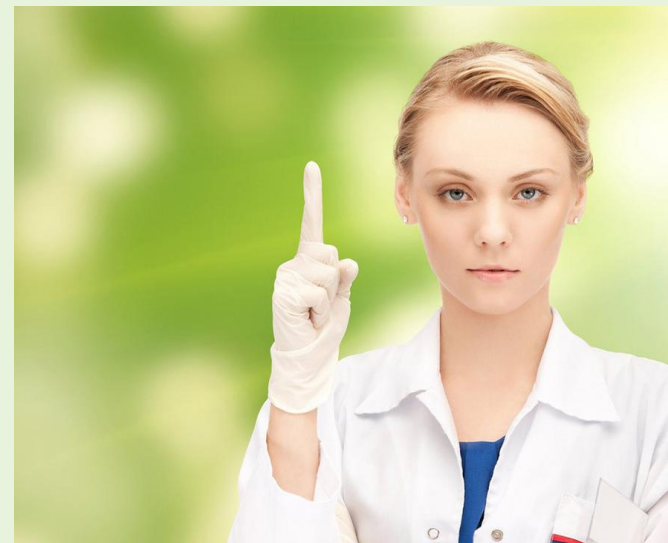
В марте, июне 2021 года мероприятиями профилактического, предупредительного характера охвачено 100% организаций

Нарушения законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения выявлены на всех объектах

6 предписаний об устранении нарушений

10 рекомендаций об устранении нарушений

2 постановления по делу об административном правонарушении



# Основные нарушения требований санитарно-эпидемиологического законодательства: **несоблюдения требований к внутренней отделке помещений, проведения текущих ремонтов (95%)**

Поверхности помещений (стены, потолки, пол) не поддерживались в исправном состоянии

пункт 7 ОСЭТ № 7

Все поверхности помещений объектов (полы, стены, потолки) должны быть изготовлены из нетоксичных материалов, устойчивых к коррозии, подвергающихся мойке и дезинфекции (при необходимости ее проведения), поддерживаться в исправном состоянии

пункт 68  
СНиП № 12

Все поверхности производственных, вспомогательных помещений (цехов), санитарно-бытовых помещений организации должны поддерживаться в исправном состоянии, легко подвергаться мойке и дезинфекции, быть изготовлены из гладких, моющихся, нетоксичных материалов, устойчивых к коррозии и содержаться в чистоте.

пункт 6 ССЭТ № 663

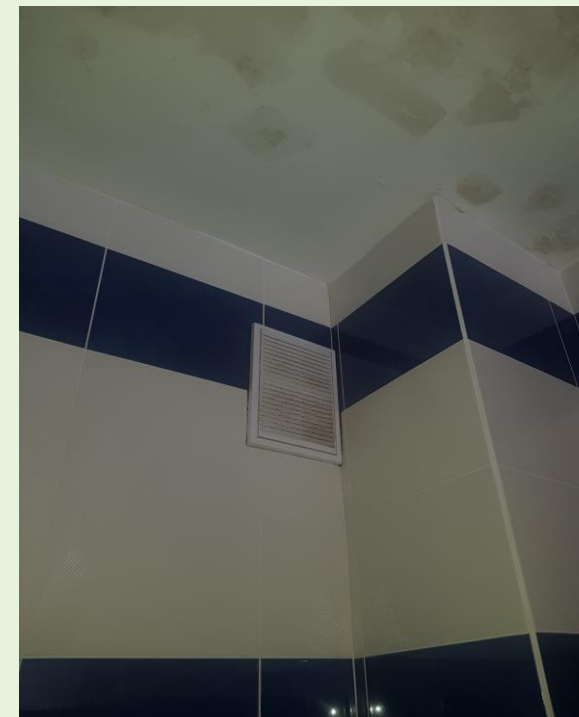
В организациях должно обеспечиваться исправное состояние инженерных коммуникаций, санитарно-технического, торгово-технологического и другого оборудования, **надлежащее состояние помещений.**

# Несоблюдение требований к внутренней отделке, проведению текущего ремонта

**Поверхности помещений объекта содержались в неисправном состоянии: дефекты внутренней отделки стены в техническом помещении пищеблока.**



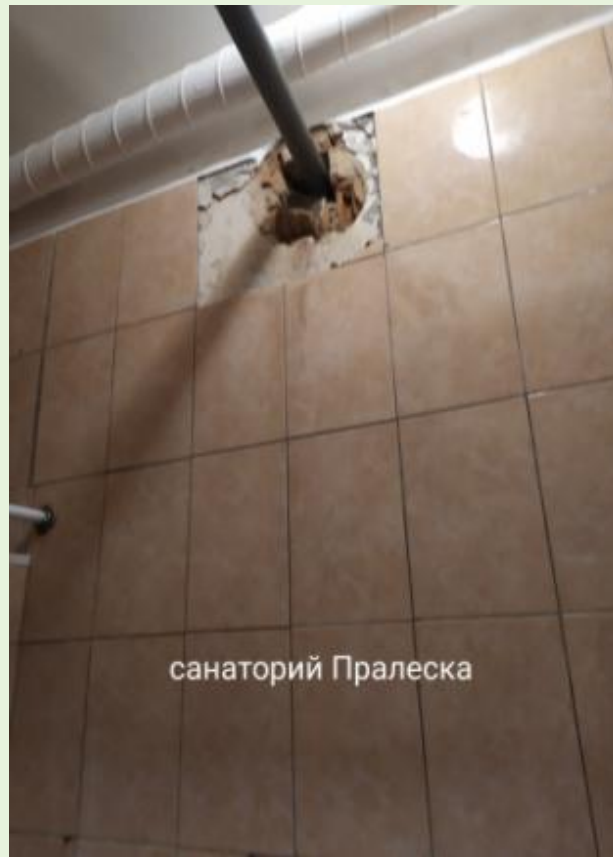
**Поверхности помещений объекта содержались в неисправном состоянии: дефекты внутренней отделки оконных проемов в душевой Шарко**



**Поверхности помещений объекта содержались в неисправном состоянии и не поддерживались в чистоте: затеки на потолке, пыль на вентиляционной решетке.**



**Поверхности помещений объекта содержались в неисправном состоянии: дефекты внутренней отделки стен, потолка, напольного покрытия.**



# Основные нарушения требований санитарно-эпидемиологического законодательства: **несоблюдения требований к организации питания (100 %)**

➤ Не соблюдались условия содержания производственных помещений, возможность осуществления поточности технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки сырья и готовой пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря.

пункт 61 ССЭТ № 663

➤ Отсутствовали маркировки разделочного инвентаря, производственных столов, допускалось несоблюдение требований по их использованию в соответствии с маркировкой.

пункт 63 ССЭТ № 663

➤ Допускалось использование инвентаря и оборудования с дефектами; неудовлетворительное состояние санитарно-технического, торгово-технологического и другого оборудования.

пункт 73 СНиП № 12

пункт 78 СНиП № 12

➤ Допускалось хранение разделочного инвентаря в грязном виде.

пункт 73 СНиП № 12

➤ Пищевые отходы не собирались в специальные промаркированные емкости с крышками или полимерные мешки-вкладыши

пункт 66 СНиП № 12

➤ Состав производственных помещений и торгово-технологического оборудования, их взаимное расположение должны обеспечить последовательность (поточность) технологического процесса приготовления блюд, исключение встречных потоков чистой и грязной посуды.

➤ **Производственные столы и производственные ванны на производственных участках должны иметь соответствующую маркировку: «МС» (мясо сырое), «РС» (рыба сырая), «СП» (сырая продукция), «СО» (сырые овощи), «ГП» (готовая продукция), «Салат», «Х» (хлеб). Аналогично маркируются разделочные доски и ножи, кухонная посуда для работы в производственных цехах (участках).** Дополнительно выделяются разделочная доска, нож и кухонная посуда для сырого мяса птицы – «МП».

➤ **Поверхности** оборудования, инвентаря, тары, посуды должны иметь легко очищаемую гладкую поверхность, **без щелей, дефектов, зазоров, выступающих болтов или заклепок и других элементов, затрудняющих санитарную обработку.**

➤ Не допускается использование в организации емкостей, тары, посуды с поврежденным покрытием, отбитыми краями, деформированных, с трещинами и иными дефектами.

➤ **Разделочный инвентарь должен храниться в чистом виде.** Использование неисправного разделочного инвентаря, а также инвентаря с трещинами и заусеницами запрещается.

➤ Для сбора отходов и мусора в помещениях организации должны устанавливаться промаркированные емкости в исправном состоянии и обеспеченные мешками-вкладышами.



# Основные нарушения требований санитарно-эпидемиологического законодательства: **несоблюдения требований к организации питания (100 %)**

➤ Не соблюдались условия для мытья, хранения посуды и инвентаря.

Приложение 5 ССЭТ № 663

➤ Не соблюдались условия хранения и сроки годности пищевой продукции, обращения пищевых продуктов без сохранения этикеток (ярлыков) до окончания реализации пищевых продуктов; с нарушением целостности потребительской упаковки.

пункт 63 ССЭТ № 663

пункт 103 СНиП № 12

пункт 106 СНиП № 12

➤ Холодильное оборудование не оснащено приборами контроля температуры.

пункт 111 СНиП № 12

➤ Допускалось хранение в производственном помещении объекта материалов, не используемых при производстве продукции.

пункт 56 СНиП № 12

➤ **Столовые приборы**, металлический кухонный инвентарь и детали электрического оборудования просушивать в сушильных (жарочных) шкафах, **сухие столовые приборы хранить в кассетах ручками вверх.**

➤ Пищевые продукты в объектах питания организаций должны храниться по видам продукции с **соблюдением установленных изготовителем условий их хранения и сроков годности и в условиях, обеспечивающих предотвращение их порчи и загрязнения.**

➤ При хранении и реализации продукции должны соблюдаться условия ее хранения (продажи) и срок годности, установленные изготовителем.

➤ В организации продукция должна храниться в таре производителя, при необходимости – перекладываться в чистую производственную тару с **сохранением этикетки до конца реализации.**

➤ Холодильное оборудование должно быть оснащено приборами контроля температуры.

➤ Не допускается наличие в производственных и складских помещениях организации комнатных растений, зеркал и других посторонних предметов.

# Основные нарушения требований санитарно-эпидемиологического законодательства: **несоблюдения требований к организации питания (100 %)**



Не обеспечивалось исправное состояние санитарно-технического, торгово-технологического: жарочный шкаф на пищеблоке с поврежденным покрытием.

Условия содержания производственных помещений не обеспечивали возможность осуществления поточности технологических операций, исключающих встречные или перекрестные потоки сырья и готовой пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря.



Торгово-технологическое оборудование помещений пищеблока санатория не содержалось в чистоте (жарочный шкаф, ножи для чистки овощей, противни).

Основные нарушения требований санитарно-эпидемиологического законодательства: **несоблюдения требований к организации питания (100 %)**



При обращении продукции допускалось использование инвентаря с трещинами (доска «овощи сырые», емкость «салат»)



Не соблюдались требования к сушке посуды: столовые приборы не хранились в кассетах ручками вверх.





Основные нарушения требований санитарно-эпидемиологического законодательства: **несоблюдения требований к организации питания (100 %)**



**Допускалось хранение в производственном помещении объекта материалов, не используемых при производстве продукции**

Основные нарушения требований санитарно-эпидемиологического законодательства:  
**несоблюдения требований при оказании медицинских услуг (50%)**

- отсутствовало специальное разрешение (лицензия) на оказание услуг по лечебной физкультуре, массажу, офтальмологии, педиатрии, стоматологии терапевтической, физиотерапии
- допускалось оказание медицинских услуг (парафинотерапия) в коридоре



Указ Президента Республики Беларусь  
«О лицензировании отдельных видов деятельности»  
*от 1 сентября 2010г. № 450*

Положение о лицензировании отдельных видов деятельности,  
Приложение 1: **Перечень видов деятельности на осуществление которых требуются специальные разрешения (лицензии), п.26**

# Основные нарушения требований санитарно-эпидемиологического законодательства: **несоблюдения требований при оказании медицинских услуг (50%)**

## ➤ ДЕЗИНФЕКЦИЯ, СТЕРИЛИЗАЦИЯ

- На емкостях с растворами дезинфицирующих средств отсутствовали надписи с датой приготовления раствора.
- Допускалось подсушивание медицинских изделий (одноразовые перчатки) перед дезинфекцией.
- Медицинские изделия (стоматологические наконечники), которые в процессе своей эксплуатации соприкасаются со слизистой оболочкой и могут вызвать ее повреждение, не подвергались стерилизации.
- Взятие мелкого стоматологического инструментария осуществлялось нестерильным пинцетом.

П. 111 ССЭТ №130

П. 111 ССЭТ №130  
п. 1.7 Приказ МЗ РБ № 165

П. 111 ССЭТ №130  
п. 2.4 Приказ МЗ РБ № 165

п. 115 ССЭТ №130

п. 117 ССЭТ №130

- Дезинфекция, ПСО и оценка качества, стерилизация и оценка качества, дезинфекция высокого уровня и оценка качества в организации, аптеке должны проводиться с использованием химических, физических средств и методов, оборудования, аппаратуры и материалов в соответствии с актами законодательства и инструкцией производителя.
- Емкости с растворами дезинфицирующих, моющих и стерилизующих средств должны иметь четкие надписи с указанием названия средств, его концентрации, даты приготовления.
- Дезинфекцию с использованием химических средств проводят способ погружения в раствор сразу после применения, не допуская их подсушивания.
- Стерилизации должны подвергаться медицинские изделия, контактирующие с раневой поверхностью, кровью (в организме пациента или вводимой в него), внутренними стерильными полостями организма, растворами для инъекций, а также которые в процессе эксплуатации соприкасаются со слизистой оболочкой и могут вызвать ее повреждение.
- **Взятие мелкого стоматологического инструментария на каждого пациента должно осуществляться стерильным пинцетом** (простерилизованным индивидуально или в наборе со стоматологическим инструментарием).



## Основные нарушения требований санитарно-эпидемиологического законодательства: несоблюдения требований при оказании медицинских услуг (50%)

➤ не соблюдались режимы дезинфекции (концентрация и время экспозиции медицинских изделий)

П. 111 ССЭТ №130

➤ Дезинфекция, ПСО и оценка качества, стерилизация и оценка качества, дезинфекция высокого уровня и оценка качества в организации, аптеке должны проводиться с использованием химических, физических средств и методов, оборудования, аппаратуры и материалов в соответствии с актами законодательства и инструкцией производителя.

➤ отсутствовал отдельный умывальник с подводкой горячей и холодной воды для промывания медицинских изделий после проведения дезинфекции и предстерилизационной очистки (далее – ПСО)

П. 116 ССЭТ №130

➤ Для дезинфекции, ПСО должны использоваться отдельные умывальники с подводкой горячей и холодной воды для промывания медицинских изделий после проведения дезинфекции и ПСО. Не допускается их использование для других целей.

➤ допускалось хранение стерильных медицинских материалов в условиях, не исключающих контаминацию микроорганизмами

П. 105 СНиП №73

➤ Медицинские изделия подлежат хранению в условиях исключающих вторичную контаминацию микроорганизмами в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

# Основные нарушения требований санитарно-эпидемиологического законодательства: **несоблюдения требований при оказании медицинских услуг (50%)**

Допускалось использование мебели и оборудования с дефектами покрытия, из материалов не устойчивых к моющим и дезинфицирующим средствам, использование ковров в кабинетах приема врача

пункты 41, 78 ССЭТ № 130

В организациях не допускается использование с дефектами покрытия и (или) неисправных мебели. В палатах хосписов, административных помещениях, залах для занятий лечебной физкультурой, помещениях для психотерапии допускается использование ковров



Дата приготовления  
дезинфицирующего раствора  
15.04.2021 (оценка проводилась  
24.06.2021)



Допускалось использование мебели и оборудования с дефектами  
покрытия.



Допускалось использование ковров  
в кабинетах приема врача

## Основные нарушения требований санитарно-эпидемиологического законодательства:

Несоблюдение требований к содержанию территории (40%)

пункт 13, 16 ССЭТ № 663  
пункт 17 ОСЭТ №7

Территория организации должна быть благоустроена, содержаться в чистоте



Территория организации не содержалась в чистоте (не своевременно вывезены крупногабаритные отходы лома, стройматериалов, твердых коммунальных отходов).



Территория организации частично не благоустроена, не обеспечена твердым ровным покрытием (локальные повреждения асфальтового покрытия, необходимо благоустройство территории между корпусом №2 и № 3).



Дефекты асфальтового покрытия



# Основные нарушения требований санитарно-эпидемиологического законодательства: **несоблюдение работниками требований к гигиене рук, прохождению гигиенического обучения (30%)**

- Допускалось ношение ювелирных украшений во время приготовления блюд.
- Отсутствовала горячая вода в умывальных раковинах возле пищеблока.
- Своевременно не организовано прохождение гигиенического обучения сотрудниками организации.

пункт 145 СНиП № 12

пункт 21 СНиП № 12

пункт 5 ССЭТ № 663

- Работники организации, непосредственно участвующие в процессе производства продукции, перед началом работы должны: **снять ювелирные украшения, часы.**
- **Горячая и холодная вода в организации должна быть подведена** ко всем моечным ваннам через смесители.
- Гигиеническое обучение должны проходить: руководители оздоровительных организаций для детей, работники объектов питания – перед поступлением на работу и в дальнейшем один раз в год; работники плавательных бассейнов (уборщики помещений, операторы хлораторных установок, медицинские сестры) и **прачечных организаций – перед поступлением на работу и в дальнейшем один раз в 2 года**; работники водопроводных сооружений и канализационного хозяйства (слесари-сантехники) – перед поступлением на работу и в дальнейшем один раз в 3 года.



## Основные нарушения требований санитарно-эпидемиологического законодательства:



несоблюдение требований к режиму уборок, уборочному инвентарю (80%)

**Пункты 3,6 ОСЭТ №7 и др. НПА**

несоблюдение требований к программе (плану) производственного контроля, к осуществлению мероприятий производственного контроля (проведение лабораторных исследований) в соответствии с программой производственного контроля (80% объектов)

**Санитарные правила № 183**





# COVID-19

**САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ**



# COVID-19 санитарно-противоэпидемические мероприятия

Санитарные нормы и правила «Требования к организации и проведению санитарно-противоэпидемических мероприятий, направленных на предотвращение заноса, возникновения и распространения гриппа и инфекции COVID-19», утверждённые постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29.12.2012 №217, с изменениями от 30.10.2020 №92

Временные рекомендации по профилактике заноса и распространения инфекции COVID-19 при организации работы санаторно-курортных и оздоровительных организаций, разработанные Министерством здравоохранения Республики Беларусь и Республиканским центром по оздоровлению и санаторно-курортному лечению населения



# Основные нарушения требований санитарно-эпидемиологического законодательства: **несоблюдение требований к проведению санитарно-противоэпидемических мероприятий (90%)**



- Не обеспечено оказание медицинских услуг индивидуально, по предварительной записи. Не исключено групповое посещение процедур (март, июнь 2021).
- При использовании тренажерного зала не обеспечено соблюдение дистанции между отдыхающими, в том числе путем расстановки оборудования, не менее 1,5-2 метров (март 2021).
- Не в полном объеме проводилась оценка состояния здоровья работников (март 2021).
- Не обеспечена возможность соблюдения личной гигиены работниками и посетителями (наличие мыла, одноразовых полотенец, антисептических или дезинфицирующих средств для обработки рук) (март 2021).
- При непосредственном обслуживании отдыхающих не использовались средства индивидуальной защиты органов дыхания (март, июнь 2021).

- Не предусматривался одномоментный заезд отдыхающих, а также одномоментный выезд, с перерывами между заездами для проведения генеральной уборки и дезинфекции (март 2021).
- Не проводилась термометрия всем отдыхающим не реже 1 раза в день, с фиксацией в медицинской документации (март 2021).
- При регистрации и заезде отдыхающих не обеспечено дистанцирование у стойки регистрации путем нанесения сигнальной разметки (март 2021).
- Не организовано заселение отдыхающих по одному человеку в номер (март 2021).
- В местах общего доступа (холлы, фойе) не обеспечено наличие дозаторов с антисептическим (дезинфицирующим) средством для обработки рук (предпочтительно на спиртовой основе). Не организован контроль за их регулярной заправкой (март 2021).
- Не обеспечена расстановка столов по принципу дистанцирования, обеспечив расстояние между столами не менее 1,5-2 метров (март, июнь 2021).

# Несоблюдение требований к проведению санитарно-противоэпидемических мероприятий



**Не обеспечено расстояние между столами не менее 1,5-2 метра; не разграничено время приема пищи для отдыхающих**



**Групповое посещение медицинских процедур**



# Несоблюдение требований к проведению санитарно-противоэпидемических мероприятий

Отсутствовали подписи работников в журнале контроля за состоянием здоровья

№ п/п	Фамилия инициалы	2022 г.														
		11.01	14.01	13.01	14.01	15.01	16.01	17.01	18.01	19.01	20.01	21.01				
1.	Шепельвич В.В.	36.2	36.4	36.6	36.4	36.3	36.2	-	36.5	36.3						
2.	Осенникова Л.А.	36.1	36.5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3.	Рабишко С.В.	36.6	36.3	36.5	36.5	36.2	36.2	-	36.2	36.1	-	-	-	-	-	-
4.	Рабинок Л.Э.	36.0	36.2	36.0	36.0	36.1	36.5	-	36.0	36.1	-	-	-	-	-	-
5.	Кульбинская Л.Г.	36.5	36.2	36.8	36.1	36.0	36.0	-	36.2	36.2	-	-	-	-	-	-
6.	Ермоленко Л.В.															
7.	Богова И.Б.	36.5	36.2	36.2	36.4	36.4	36.5	-	36.2	36.1	-	-	-	-	-	-
8.	Рабишко Я.В.	36.2	36.6	36.4	-	-	36.0	-	36.4	36.6	-	-	-	-	-	-
9.	Михайлова З.С.	36.1	-	36.1	36.5	36.0	-	-	36.2	-	-	-	-	-	-	-
10.	Стенун Е.Л.	36.6	-	36.4	-	36.1	-	-	36.0	-	-	-	-	-	-	-
11.	Плютинская Ю.С.	-	-	-	5/1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12.	Побудай Н.А.	36.6	36.2	36.0	36.4	36.4	36.6	-	36.6	36.5	-	-	-	-	-	-
13.	Кузнецович Т.Н.															
14.	Лукашевич Ю.А.	36.0	36.3	36.3	36.0	36.2	-	-	36.2	36.4	-	-	-	-	-	-
15.	Котович О.Ф.	36.4	36.5	36.6	36.3	36.5	-	-	36.2	36.6	-	-	-	-	-	-
16.	Бугаева Т.В.	36.1	-	36.4	-	-	-	-	36.2	36.6	-	-	-	-	-	-
17.	Воронко В.В.	-	-	-	5/1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
18.	Иванова И.М.	36.5	36.0	-	-	36.3	-	36.4	-	36.4	-	-	-	-	-	-
19.	Рудая Т.А.	-	-	36.6	-	-	36.1	-	36.2	-	-	-	-	-	-	-
20.	Глухова Г.А.	36.3	36.4	36.5	36.1	36.6	36.5	-	36.3	36.3	-	-	-	-	-	-
21.	Карабах Н.К.	36.5	36.2	36.0	36.4	36.2	36.2	-	36.0	36.0	-	-	-	-	-	-
22.	Селезнева А.П.	36.1	36.4	36.2	36.4	36.3	36.5	-	36.3	36.2	-	-	-	-	-	-
23.	Юринок А.А.	36.5	36.4	36.4	36.6	36.5	36.3	-	36.3	36.2	-	-	-	-	-	-
24.	Михалок А.В.	36.0	36.4	36.2	36.2	36.2	36.0	-	36.1	36.1	-	-	-	-	-	-
25.	Посох Н.И.	36.6	36.7	36.2	36.2	36.6	36.5	-	36.2	-	-	-	-	-	-	-
26.	Покрашнская Л.П.	36.4	36.1	36.6	36.5	36.3	36.2	-	36.2	-	-	-	-	-	-	-
27.	Дубовик С.В.	36.2	36.0	36.0	36.0	36.1	36.4	-	36.2	36.0	-	-	-	-	-	-
28.	Юденкова Н.П.	36.6	36.5	36.2	36.0	36.8	36.4	-	36.1	36.3	-	-	-	-	-	-
29.	Бати К.А.	36.1	-	-	5/1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
30.	Бондарева С.П.	36.5	36.1	36.4	36.6	36.4	36.0	-	36.0	-	-	-	-	-	-	-
31.	Журавович Т.К.	36.2	36.2	36.3	36.4	36.2	-	-	-	36.6	-	-	-	-	-	-
32.	Панасова Н.А.	36.6	36.5	36.4	36.5	36.5	36.5	-	36.2	36.3	-	-	-	-	-	-
33.	Рудь Е.В.	36.4	36.3	36.6	36.5	36.5	36.2	-	36.1	36.3	-	-	-	-	-	-



Хранение санитарной одежды не осуществлялось отдельно с учетом видов деятельности работников в изолированных секциях шкафов

По результатам проведения в июне 2021 года надзорных мероприятий в санаторных организациях установлены факты невыполнения выданных ранее предписаний об устранении нарушений, повторяющиеся однотипные нарушения.

- *несоблюдение требований по использованию средств индивидуальной защиты (маска) работниками;*
- *поверхности помещений объекта не поддерживались в исправном состоянии;*
- *допускалось обращение пищевой продукции с нарушением целостности потребительской упаковки;*
- *на хранении находилась пищевая продукция без наличия маркировочного ярлыка;*
- *помещения организации не содержались в чистоте.*

- *территория не содержалась в чистоте;*
- *не обеспечено оказание медицинских услуг индивидуально, по предварительной записи, не исключено групповое посещение процедур;*
- *не обеспечивается исправное состояние санитарно-технического, торгово-технологического и другого оборудования;*
- *объект не обеспечен горячим водоснабжением*



**ОБРАТИТЕ  
ВНИМАНИЕ !**

- *не созданы условия для отдельного хранения в шкафу личной одежды, обуви и санитарной одежды, сменной обуви работников;*
- *дезинфекция и оценка качества не проводилась в соответствии с актами законодательства*

Начаты административные процессы в отношении 2-ух должностных лиц.

<b>меры ответственности</b>	
<b>Мониторинг</b>	<b>МТХ</b>
При невыполнении субъектом рекомендаций об устранении выявленных в ходе мониторинга нарушений (недостатков).	При не устранении выявленных нарушений.
При повторном выявлении нарушений (недостатков), установленных в ходе предыдущего мониторинга.	При выявлении повторных нарушений, ранее установленных в ходе мероприятий технического (технологического, поверочного) характера.
	При выявлении нарушений, устранение которых невозможно.

**требование (предписание)  
о приостановлении (запрете) производства и (или) реализации товаров (работ, услуг), эксплуатации  
транспортных средств**



**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!**