

А К Т № 56-ТП

проверки организации и качества лечебного питания в муниципальном бюджетном учреждении здравоохранения города Сочи «Участковая больница №3» за 2 полугодие 2013 и 1 полугодие 2014 года.

29 августа 2014 года

г. Сочи, с.Илларионовка,
ул. Центральная, 20

На основании приказа Сочинского филиала Территориального фонда обязательного медицинского страхования Краснодарского края (далее по тексту – СФ ТФОМС КК, филиал) от 25.08.2014 № 128-П, комиссией из специалистов филиала в составе:

Карамян Алина Георгиевна, ведущий специалист-эксперт контрольно-ревизионного отдела (далее - КРО), председатель комиссии;

Гололобова Вера Михайловна, ведущий специалист-эксперт КРО;

Осипова Мария Евгеньевна, руководитель группы, главный специалист мониторинга качества медицинской помощи (МКМП),

проведена проверка организации и качества лечебного питания в муниципальном бюджетном учреждении здравоохранения города Сочи «Участковая больница №3» (далее – УБ № 3, медицинская организация, больница) за 2 полугодие 2013 и 1 полугодие 2014 года.

Проверка проведена с ведома главного врача М.В. Загороднюка, директора муниципального казенного учреждения «Централизованная бухгалтерия здравоохранения Адлерского района города Сочи» (далее – МКУ «ЦБЗ Адлерского района г. Сочи», бухгалтерия) Р.П.Сазоновой., в присутствии главного бухгалтера МКУ «ЦБЗ Адлерского района г. Сочи» Шобе И.С., в срок с 26 августа по 29 августа 2014 года.

По результатам проверки установлено.

В медицинской организации для оказания медицинской помощи развернуто 30 коек круглосуточного стационара, из них в системе обязательного медицинского страхования 5 коек.

Проверен порядок организации лечебного питания в медицинской организации. Лечебное питание обеспечивается собственным персоналом больницы.

Общее руководство диетпитанием в больнице осуществляет главный врач М.В. Загороднюк (приказы от 09.01.2013 № 48, 09.01.2014 №48).

Ответственной за организацию лечебного питания является старшая медицинская сестра И.Б. Ершова (сертификат по специальности «Диетология» от 08.07.2013 № 0823140007400, действителен до 08.07.2018) которая осуществляет контроль по приготовлению блюд на пищеблоке, готовит документацию по организации лечебного питания (карточки – раскладки, семидневное меню, меню - раскладки). Кроме того, контроль фактического количества питающихся, закладку продуктов и количество приготовленных блюд осуществляет врач общей практики Е.В. Киселева.

Ведение учета финансовых средств на питание проводится по

источникам финансирования отдельно: ОМС, бюджет.

Приказами главного врача от 09.01.2013 № 14, 09.01.2014 № 13 был создан Совет по лечебному питанию, председателем Совета по питанию являлся главный врач больницы М.В. Загороднюк. Определены задачи Совета по лечебному питанию, заседания проводились один раз в квартал с составлением протоколов заседания. Последний протокол от 25.06.2014.

Медицинской организацией согласно принятым и оплаченным счетам-реестрам следовало направить на приобретение продуктов питания средств ОМС:

во 2 полугодии 2013 года в сумме 78 тысяч рублей, кассовые расходы составили 65 тысяч рублей (83%);

в 1 полугодии 2014 года в сумме 63 тысяч рублей, кассовые расходы составили 63 тысяч рублей (100%);

Кредиторская задолженность по продуктам питания приобретенных из средств ОМС на отчетную дату представлена в таблице №1.

Таблица №1

Период		на 01.07.2013	на 01.01.2014	на 01.07.2014
продукты питания	тысяч рублей	0	0	0,2
в том числе своевременно не оплаченная по условиям договоров поставки	тысяч рублей	0	0	0

По оперативным данным на дату проверки (26.08.2014) кредиторская задолженность по продуктам питания составила 2 тысячи рублей. Задолженность образовалась по текущим договорным обязательствам.

Комиссией проверена эффективность использования средств ОМС на приобретение продуктов питания. Проведен анализ способов и объемов закупок продуктов питания или услуг по приготовлению лечебного питания.

Таблица №2

тысяч рублей

Наименование расходов	Всего	в том числе:							
		Аукцион в электронно й форме	%	Единствен- ный поставщик	%	Запрос котировок	%	Закупки, малого объема	%
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2 полугодие 2013 года									
продукты	65	0	0	0	0	0	0	65	100
1 полугодие 2014 года									
продукты	63	0	0	3	5	28	44	32	51

Из таблицы закупок следует, что наибольшее приобретение продуктов питания в больнице проводилось способом закупок малого объема, что во 2 полугодии составило 100%, в 1 полугодии 2014 года - 51%.

Способы и объёмы закупок в медицинской организации проводились в 2013 году согласно Федерального закона от 21.07.2005 № 94-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд», в 2014 году согласно Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

В ходе выборочной проверки за проверяемый период основных продуктов питания (мясо, рыба, молоко, овощи, крупы, хлебные изделия), закупленные способом «малого объема», проведена проверка обоснованности реестра закупок по ценам РЭК, которая показала, что по указанным продуктам питания, нарушений не выявлено.

Основными поставщиками продуктов питания в УБ № 3 являлись: ОАО «Адлерхлеб», ОАО «Сочихолод», ПК «Сфера», ОАО «Сочинскиймясокомбинат», ИП Барсегян Е.С.. На все продукты предоставлены сертификаты, ветеринарные свидетельства, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов. Претензии к поставщикам продуктов питания отсутствуют.

Акты сверок с поставщиками продуктов питания составлялись ежеквартально.

Приказами главного врача от 09.01.2013 № 52, 09.01.2014 № 52 назначена ответственная за принятие, хранение и отпуск продуктов со склада, заведующая по хозяйству И.Н. Маловик. Договор о полной материальной ответственности имеется.

Претензии к поставщикам по качеству и объему поставленной продукции, отсутствуют.

Просроченных продуктов на складе и пищеблоке не выявлено.

В больнице отсутствуют должности врача-диетолога, поэтому проверку качества поступления продуктов питания на пищеблок и контроль правильности хранения запаса продуктов осуществляет старшая медицинская сестра (по совмещению медицинская сестра диетическая на 0,5 ставки).

При учёте продуктов питания на пищеблоке используется программный продукт 1-С: Предприятие Общепит.

Проведен анализ выполнения утвержденной денежной нормы по питанию на 1 к/день.

Таблица №3

Наименование	Утверждено по тарифу, рублей	Фактическая стоимость 1 к/дн, рублей	Отклонение, рублей -экономия, +перерасход	Выполнение, %
1	2	3	4	5
2 полугодие 2013 года				
взрослые	100	98,8	-1,2	98,8
1 полугодие 2014 года				
взрослые	100	100,5	0,5	100,5

Как видно из таблицы, выполнение денежной нормы по питанию во 2 полугодии 2013 года составило 98,8%, в 1 полугодии 2014 года - 100,5%.

Комиссией проверено качество лечебного питания. Так, питание больных в больнице осуществляется по стандартной диете ОВД.

В нарушение п. 5, пр. 4, Приказа Минздрава России от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» (далее – Приказ № 330) меню-раскладка составленная на день проверки (26.08.2014) не соответствует сводному семидневному меню. Из пояснительной записки

главного врача следует, что расхождение объясняется доставкой поставщиком продуктов питания не в полном объеме, в результате меню на 26.08.2014 было составлено на сумму 89,75 рублей на 1 человека. Пояснительная записка главного врача прилагается в приложении № 1.

Выполнение натуральных норм питания с учетом взаимозаменяемости продуктов.

Таблица №4

в процентах

наименование продуктов	с учета взаимозаменяемости продуктов	
	2 полугодие 2013 года	1 полугодие 2014 года
Всего, из них:	73,19	72,03
говядина	95,6	56,71
птица	76,1	79,97
рыба	107,4	109,47
колбаса вареная, сосиски	103,2	110,05
субпродукты	100,1	-
творог	101,6	113,78
сыр	89,9	90,32
кефир	101,2	106,21
молоко	98,0	84,20
сметана	98,3	115,43
макаронные изделия, всего	93,4	92,09
крупы, всего	97,9	102,88
картофель	94,5	93,06
овощи свежие, всего	59,8	55,52
овощи соленные и маринованные, всего	60,1	59,11
овощи консервированные, всего	97,9	102,4
фрукты свежие, всего	82,9	84,83
сухофрукты	82,8	84,17
соки фруктовые и овощные	29,3	36,54
масло сливочное	80,5	81,0
масло растительное	90,7	92,01
яйцо	75,4	75,69
Смесь белковая композитная сухая	0	0
Витаминно-минеральный комплекс	-	-

Из таблицы видно, что во 2 полугодии 2013 года всего выполнение натуральных норм питания с учета взаимозаменяемости продуктов составляет 73,19%, в 1 полугодии 2014 года составляет 72,03%.

Анализ выполнения натуральных норм питания в медицинской организации проводится 1 раз в квартал.

В нарушение Приказа Минздрава РФ от 21.06.2013 № 395н «Об утверждении норм лечебного питания» (далее – Приказ № 395н), в ходе проверки за проверяемый период выявлено неэффективное использование средств ОМС в сумме 3 274,02 рублей, в том числе:

- во 2 полугодии 2013 года закупались субпродукты (печень говяжья) в сумме 2 753,28 рублей, кисель в сумме 277,30 рублей, которые отсутствуют в перечне к приказу.

- в 1 полугодии 2014 года закупался кисель в сумме 243,44 рублей, который отсутствует в перечне к приказу.

Сухие смеси белково-композитные и витаминно-минеральные комплексы за проверяемый период в больнице не использовались.

Вес продуктов питания берется для сверки в среднесуточном наборе

продуктов питания в брутто, с учетом потерь при холодной, тепловой обработке продуктов.

Карточки-раскладки имеются в наличии, утверждены главным врачом медицинской организации, в которых отражены технология приготовления, выход готовой порции, процент отходов при тепловой и холодной обработке. При составлении карточек – раскладок применялась «Картотека блюд лечебного и рационального питания в учреждениях системы здравоохранения», под редакцией М.А.Самсонова, М.А. Медведева, С.И. Матаева, Р.И. Чанышева, Л.А. Ретзюк (1995 года выпуска).

Комиссией проведена сверка фактического наличия пациентов в терапевтическом отделении по состоянию на 13 часов 26.08.2014, в результате установлено присутствие 4 пациентов, а по порционнику на 9 часов утра так же состояло на питании 4 пациента.

Проверкой пищеблока установлено:

Проведен выборочный анализ закладки количества продуктов при приготовлении блюд (26.08.2014) по меню-требованию с карточками – раскладками, расхождений не установлено.

Повторы блюд в течение дня и в соседние дни недели не выявлены.

Комиссией проведено контрольное взвешивание готовых блюд на обед перед выдачей в отделения. Так, например, готовые блюда:

- «соус по домашнему с говядиной» по меню-раскладке выход готовых порций 0,800 кг., фактический вес составил 0,820 кг., отклонение 2,5%;
- «компот из смеси сухофруктов» по меню-раскладке выход готовых порций 0,800 кг., фактический вес составил 0,790 кг., отклонение – 1,25%;
- «суп гороховый на мясном бульоне» по меню-раскладке выход готовых порций 1,976 кг., фактический вес составил 2,030 кг., отклонение 2,9%;

Акт контрольного взвешивания готовых блюд в приложении № 2.

Заведующая по хозяйству, выдачу продуктов питания со склада на пищеблок осуществляет согласно требования на отпуск из кладовой продуктов на кухню для приготовления питания больным. Учет продуктов питания ведется в книге складского учета материальных ценностей ф.М-17.

Разноска первичных документов в книгу осуществляется своевременно. Ежемесячно работником бухгалтерии проводится сверка по приходу и расходу продуктов питания и ставится отметка.

Книга учета прошита, страницы пронумерованы, скреплены подписью и печатью медицинской организации.

Выборочно проведена инвентаризация продуктов питания на складе.

Фактические остатки продуктов питания на складе 26.08.2014 сверялись с данными бухгалтерского учета по оборотно-сальдовым ведомостям на 26.08.2014. В результате инвентаризации установлена недостача в сумме 20,67 рублей: консервы (тушенка) – 0,026 кг., сыр – 0,050 кг., томатная паста – 0,041 кг. Недостача внесена заведующим продуктового склада в кассу больницы (приходным кассовым ордером от 28.08.2014 № 30),

так же установлены излишки в сумме 54,12 рублей: творог – 0,080 кг., крупа гречневая – 0,230 кг., масло сливочное – 0,071 кг., птица – 0,176 кг., излишки оприходованы бухгалтерской спавкой. Инвентаризационная опись прилагается в приложении № 3, приходный кассовый ордер в приложении № 4, бухгалтерская справка в приложении №5.

Склад оснащён необходимыми весовыми приборами. Поверка средств измерений производилась своевременно, 12 марта 2014 года ФБУ «Краснодарский ЦСМ».

Правила товарного соседства продуктов питания на складе соблюдается. В камерах хранятся отдельно молочные продукты, овощи и фрукты. Температурный режим хранения продуктов на складе соблюдается. Холодильное оборудование на момент проверки в исправном состоянии.

Проверка санитарного состояния пищеблока

Пищеблок не соответствует мощности медицинской организации, нуждается в реконструкции и капитальном ремонте (в 2011 году было начато строительство еще 2-х производственных цехов – возведены стены одноэтажного здания из шлакоблока, перекрыты крышей; строительство приостановлено). Помещения пищеблока не стандартные, не соответствуют современным санитарным требованиям и нормам. В 2013 году проведен косметический ремонт.

Производственные цеха и складские помещения пищеблока не соответствуют «Требованиям к устройству и содержанию помещений» Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 № 31 «О введении в действие санитарных правил» (далее – Пост. ГГСВ РФ от 08.11.2011 № 31) и «Рекомендациям по оборудованию пищеблока и буфетных» Приказа № 330. В одном цехе совмещено сразу несколько цехов – мучной, мясной продукции, рыбной продукции, цех холодной и горячей продукции, моечная. Разделка мясной и рыбной продукции осуществляется на одном столе, стол разграничен полосой и промаркирован: правая половина – «рыба», левая половина – «мясо». Первичная обработка овощей проводится на улице. Нет комнаты для переодевания сотрудников (шкаф для личных вещей персонала из-за недостаточных площадей установлен в столовой), комната для приема пищи отсутствует, туалет для персонала находится на улице, нет душевой.

В нарушение п.14.4 Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 18.05.2010 № 58 «Об утверждении СанПин 2.1.3 2630-10 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» (далее – Пост. ГГСВ РФ от 18.05.2010 № 58) и п.5.1 Пост. ГГСВ РФ от 08.11.2001 № 31, поточность технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды не соблюдается.

Маркировка посуды и инвентаря, холодильного оборудования

соответствуют требованиям маркировки раздела 6 «Требованиям к оборудованию, инвентарю, посуде и таре» и п.7.9 Пост. ГГСВ РФ от 08.11.2001 № 31. Ведутся журналы температурных режимов холодильного оборудования, все графы в журналах заполнены, температурный режим соблюдается. На момент проверки 26.08.2014 технологическое, тепловое и холодильное оборудование в достаточном количестве и исправном состоянии.

В нарушение п.6.18. Пост. ГГСВ РФ от 08.11.2001 № 31 чистая кухонная посуда и инвентарь хранится на стеллажах на высоте менее 0,5 м от пола (0,25 – 0,3 м).

Суточные пробы готовой пищи хранятся в специально отведенном холодильнике в маркированной посуде с крышкой, в размере одной порции каждого блюда, с соблюдением температурного режима в течение 48 часов. На момент проверки температурный режим холодильника: верх +10 С низ +12 С, что не соответствует необходимому температурному режиму: +2 - +6 °С (п.14.14. Пост. ГГСВ РФ от 18.05.2010 № 58).

В нарушение п.4.4. Пост. ГГСВ РФ от 08.11.2001г. № 31 вытяжная вентиляция на пищеблоке отсутствует.

Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений выделен отдельный инвентарь. В нарушение п.11.11 Пост. ГГСВ РФ от 18.05.2010 № 58 хранение уборочного инвентаря для текущих и генеральных уборок осуществляется непосредственно в цехах, для уборочного инвентаря не выделены шкафы.

В медицинской организации для текущих и генеральных уборок используется дезинфицирующее средство – Астера 0,1 %.

В соответствии с Приказом № 330 в медицинской организации на пищеблоке ведется необходимая документация: производственный журнал, журнал «Здоровье» персонала, журнала бракеража готовой продукции, журнал С-витаминации блюд.

Внешний вид сотрудников пищеблока опрятный.

На момент проверки санитарные книжки представлены на всех сотрудников пищеблока (в количестве – 5).

Санитарные книжки сотрудников имеются в количестве 5, на всех сотрудников пищеблока.

Медицинские осмотры проводятся своевременно, в соответствии с Приказом Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными (или) опасными условиями труда».

Все необходимые прививки проведены в соответствии с Приказом Минздравсоцразвития РФ от 31.01.2011 № 51н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря

профилактических прививок по эпидемиологическим показаниям» (далее – Приказ № 51н).

В нарушение Приказа № 51н:

- три сотрудника пищеблока (Кочконян О.А., Джоругян С.И., Сальникова И.Н.) не привиты против вирусного гепатита В (данным сотрудникам вакцинация проведена в ходе проверки 27.08.2014);
- один сотрудник пищеблока (Джоругян С.И.) не привит против дифтерии, столбняка, кори;
- два сотрудника пищеблока (Джоругян С.И., Сальникова И.Н.) не привиты против вирусного гепатита А (данным сотрудникам вакцинация проведена в ходе проверки 27.08.2014).

Проверка санитарного состояния раздаточной и столовой.

В нарушение п.14.21. Пост. ГГСВ РФ от 18.05.2010 № 58 буфетная состоит из одного помещения, где проводится раздача пищи и мытье посуды. Обработка посуды производится ручным способом: для этого предусмотрены две моечных ванны с подводкой к ним холодной и горячей воды со смесителем. Вода подогревается электрическим теном.

Раздачу пищи лежачим больным производят буфетчицы или дежурные медицинские сестры отделения. В нарушение п.14.27. Пост. ГГСВ РФ от 18.05.2010 № 58 у всех сотрудников, проводящих раздачу пищи, отсутствуют халаты с маркировкой «Для раздачи пищи».

Хранение хлеба в раздаточной осуществляется в эмалированном баке, в котором имеются сколы эмали.

Количество приборов посуды в буфетных соответствует количеству коечного фонда.

В местах выдачи готовой пищи пациентам имеется меню (от 26.08.2014) с указанием веса порции, веса основного блюда и дополнительного. Меню утверждено главным врачом. Жалоб на качество готовых блюд и на ассортимент продуктов питания нет, количество опрошенных пациентов 2 человека.

Санитарное состояние буфетной удовлетворительное.

На момент осмотра в общей буфетной нет остатков с предыдущего приема пищи.

Мусорный бак находится на территории на забетонированной площадке, на расстоянии 30 м. от здания. Вывоз мусора ежедневный и своевременный.

Выводы:

1. В нарушение п.5, пр.4, Приказа № 330 меню-раскладка составленная на день проверки (26.08.2014) не соответствует сводному семидневному меню.
2. В нарушение Приказа № 395н в ходе проверки за проверяемый

период выявлено неэффективное использование средств ОМС в сумме 3 274,02 рублей, в том числе:

- во 2 полугодии 2013 года закупались субпродукты (печень говяжья) в сумме 2 753,28 рублей, кисель в сумме 277,30 рублей, которые отсутствуют в перечне к приказу.

- в 1 полугодии 2014 года закупался кисель в сумме 243,44 рублей, который отсутствует в перечне к приказу.

3. В результате инвентаризации установлена недостача в сумме 20,67 рублей: консервы (тушенка) – 0,026 кг., сыр – 0,050 кг., томатная паста – 0,041 кг. Недостача внесена заведующим продуктового склада в кассу больницы (приходным кассовым ордером от 28.08.2014 № 30), так же установлены излишки в сумме 54,12 рублей: творог – 0,080 кг., крупа гречневая – 0,230 кг., масло сливочное – 0,071 кг., птица – 0,176 кг., излишки оприходованы бухгалтерской справкой.

4. Пищеблок не соответствует мощности медицинской организации, нуждается в реконструкции и капитальном ремонте. Производственные цеха и складские помещения пищеблока не соответствуют «Требованиям к устройству и содержанию помещений» Пост. ГГСВ РФ от 08.11.2001 № 31 и «Рекомендациям по оборудованию пищеблока и буфетных» Приказа № 330.

5. В нарушение п.4.4. Пост. ГГСВ РФ от 08.11.2001 № 31 вытяжная вентиляция на пищеблоке отсутствует.

6. В нарушение п.6.18. Пост. ГГСВ РФ от 08.11.2001 № 31 чистая кухонная посуда и инвентарь хранится на стеллажах на высоте менее 0,5 м от пола (0,25 – 0,3 м).

7. В нарушение п.14.14. Пост. ГГСВ РФ от 18.05.2010 № 58 при хранении суточных проб не соблюдается температурный режим.

8. В нарушение п.11.11 Пост. ГГСВ РФ от 18.05.2010 № 58 хранение уборочного инвентаря для текущих и генеральных уборок осуществляется непосредственно в цехах.

9. В нарушение Приказа Минздравсоцразвития РФ от 31.01.2011 № 51н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показаниям»: один сотрудник пищеблока не привит против дифтерии, столбняка, кори.

10. В нарушение п.14.21. Пост. ГГСВ РФ от 18.05.2010. № 58 буфетная состоит из одного помещения, где проводится раздача пищи и мытье посуды.

11. В нарушение п.14.27. Пост. ГГСВ РФ от 18.05.2010 № 58 у всех сотрудников, проводящих раздачу пищи, отсутствуют халаты с маркировкой «Для раздачи пищи».

12. В нарушение п.14.12. Пост. ГГСВ РФ от 18.05.2010 № 58 (не допускается использовать для приготовления и хранения блюд эмалированную посуду) хранение хлеба в раздаточной осуществляется в эмалированном баке, на котором имеются сколы эмали.

Рекомендации главному врачу:

1. Руководствоваться Приказом Минздрава РФ от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации».
2. Руководствоваться Приказом Минздрава РФ от 21.06.2013 № 395н «Об утверждении норм лечебного питания».
3. Привести пищеблок в соответствие «Требованиям к устройству и содержанию помещений» Пост. ГГСВ от 08.11.2001 № 31 и «Рекомендациям по оборудованию пищеблока и буфетных» Приказа № 330, оборудовать приточно-вытяжной вентиляцией.
4. Оборудовать стеллажи для хранения чистой кухонной посуды в соответствии с п. 6.18 Пост. ГГСВ РФ от 08.11.2001 № 31.
5. Отремонтировать холодильник для хранения суточных проб.
6. Выделить шкаф для хранения уборочного инвентаря для текущих и генеральных уборок.
7. Привить сотрудников пищеблока в соответствии с приказом Минздравсоцразвития РФ от 31.01.201 № 51н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показаниям».
8. Обеспечить буфетниц достаточным количеством спецодежды.
9. Оборудовать в раздаточной хлебный шкаф.

Предоставить информацию в СФ ТФОМС КК о мероприятиях устранения нарушений указанных в акте проверки до 15.09.2014.

Приложения № 1,2,3,4,5 на 7 листах являются неотъемлемой частью акта проверки.

Акт составлен в 3-х экземплярах.

Члены комиссии:

А.Г. Карамян
В.М. Гололобова
М.Е. Осипова

С актом ознакомлен:

Главный врач МБУЗ города Сочи
«Участковая больница №3»

М.В. Загороднюк

Один экземпляр акта получил: