

Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о выездной проверке в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий от 30.12.2021 № КНМ 38220041000100728446 / 2022038934

Ссылка на карточку мероприятия в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий:

QR-код, обеспечивающий переход на страницу в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", содержащую запись единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий о профилактическом мероприятии, контрольном (надзорном) мероприятии в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, в рамках которого составлен соответствующий документ



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 Иркутской области
(Управление Роспотребнадзора по Иркутской области)**

Карла Маркса ул., д. 8, г. Иркутск, 664003 Телефон: (3952) 24-33-67, факс (3952) 28-19-91,
E-mail: mail@38.rosпотребнадзор.ru <http://www.38.rosпотребнадзор.ru/>

20 апреля 2022 г. 14 час. 00 мин. № 162
(дата и время составления акта)

г.Иркутск
(место составления акта)

Акт выездной проверки
(плановой/внеплановой)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением
от 31.03.2022 г. № 162 № КНМ 38220041000100728446 / 2022038934

(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 контроля (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) Сафьянникова Анна Александровна, главный специалист-эксперт отдела эпидемиологического надзора Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области

2) Алтаева Галина Алексеевна – главный специалист-эксперт отдела эпидемиологического надзора Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области

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

4. К проведению выездной проверки были привлечены:

специалисты: ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»: Безгодов Игорь Викторович – главный врач – врач по общей гигиене Руководитель ИЛЦ - Логинов Сергей Иванович – заместитель главного врача по общим вопросам и организации лабораторного дела – врач по общей гигиене; Технический руководитель ИЛЦ - Куровская Елена Федоровна – заведующий лабораторным отделом; Нехорошева Галина Ивановна - помощник врача по общей гигиене отдела отбора, приема и регистрации проб; Казарина Ольга Тимофеевна - помощник врача по общей гигиене отдела отбора, приема и регистрации проб; Лидер Ольга Борисовна - помощник врача по общей гигиене отдела отбора, приема и регистрации проб; Симонова Галина Евгеньевна - помощник врача по общей гигиене отдела отбора, приема и регистрации проб; Лебедева Галина Ивановна- помощник врача по общей гигиене отдела отбора, приема и регистрации проб; Феоктистова Виктория Викторовна-помощник санитарного врача по общей гигиене специалист отделения кодирования и работы с заявителем; Кузьмина Марина Викторовна- Технический руководитель Органа инспекции по вопросам санитарно-эпидемиологической экспертизы. Заведующий отделом - врач по общей гигиене; Калинина О.В.; Стряпченко Ольга Анатольевна- заведующий отделом - врач-дезинфектолог; Лазарева Татьяна Сергеевна – заведующий отделом отбора, приема и регистрации проб - врач по общей гигиене; Гуслякова Антонина Анатольевна – врач по общей гигиене отдела отбора, приема и регистрации проб; Иолова Татьяна Николаевна - врач по общей гигиене отдела отбора, приема и регистрации проб; Пуляевская Елена Владимировна - врач по общей гигиене отдела отбора, приема и регистрации проб; Шилов Максим Викторович - врач по общей гигиене отдела отбора, приема и регистрации проб; Добрынина Евгения Борисовна – заведующая санитарно-химической лабораторией лабораторного отдела; Никанорова Ольга Ивановна – химик-эксперт санитарно-химической лаборатории лабораторного отдела; Святкина Татьяна Юрьевна – химик-эксперт санитарно-химической лаборатории лабораторного отдела; Лопатина Татьяна Петровна – врач по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям санитарно-химической лаборатории лабораторного отдела; Подкаменная Ирина Ивановна – химик-эксперт санитарно-химической лаборатории лабораторного отдела; Загадаев Роман Васильевич – химик эксперт санитарно-химической лаборатории лабораторного отдела; Тюкавкин Максим Игоревич – химик эксперт санитарно-химической лаборатории лабораторного отдела; Копылова Елена Александровна - инженер-лаборант санитарно-химической лаборатории лабораторного отдела; Терских Вадим Анатольевич - фельдшер-лаборант санитарно-химической лаборатории лабораторного отдела; Духанина Альбина Александровна- помощник врача по гигиене труда, Лемзякова Анна Николаевна- врач по общей гигиене, Голышев Михаил Павлович- врач по общей гигиене; Овчинников Артем Николаевич- врач по общей гигиене; Муравьев Максим Сергеевич- врач по общей гигиене; Михалева Светлана Николаевна – фельдшер-лаборант санитарно-химической лаборатории лабораторного отдела; Сивокина Елена Васильевна - фельдшер-лаборант санитарно-химической лаборатории лабораторного отдела; Хворостова Ирина Викторовна – фельдшер-лаборант санитарно-химической лаборатории лабораторного отдела; Семенова Ольга Владимировна – фельдшер-лаборант санитарно-химической лаборатории лабораторного отдела; Казановская Нина Станиславовна – заведующая микробиологической лабораторией лабораторного отдела – врач-бактериолог; Казанова Вера Борисовна – заведующая отделением вирусологических исследований с ПЦР-лабораторией микробиологической лабораторией лабораторного отдела – врач-вирусолог; Шадрина Василиса Дмитриевна - биолог отделения вирусологических исследований с ПЦР-лабораторией микробиологической лабораторией лабораторного отдела; Гибтева Ольга Сергеевна – заведующая отделением особо-опасных инфекций микробиологической лаборатории; Белых Ирина Федоровна - врач-бактериолог отделения бактериологических исследований микробиологической лаборатории; Устинова Наталья Владимировна - Заместитель главного врача по санитарно-эпидемиологическим вопросам - врач-эпидемиолог, Руководитель органа инспекции Хакимова Марьяна Ивановна -

Заведующий эпидемиологическим отделом - врач-эпидемиолог, Технический руководитель Органа инспекции по эпидемиологическим вопросам; Крючкина Наталья Борисовна - Заведующий отделом организации деятельности - врач по общей гигиене Технический руководитель Органа инспекции по общим вопросам; Кузьмина Марина Викторовна - Заведующий отделом санитарно-эпидемиологических экспертиз, социально-гигиенического мониторинга и оценки риска, методического обеспечения экспертных работ – врач по общей гигиене; Лозневая Евгения Евгеньевна - врач по общей гигиене отдела санитарно-эпидемиологических экспертиз, социально-гигиенического мониторинга и оценки риска, методического обеспечения экспертных работ; Казимирская Анна Юрьевна - врач по общей гигиене отдела санитарно-эпидемиологических экспертиз, социально-гигиенического мониторинга и оценки риска, методического обеспечения экспертных работ; врачи-эпидемиологи эпидемиологического отдела: Замураева Мария Олеговна, Фибих Алексей Евгеньевич; Тетерина Татьяна Викторовна; Алексеев Павел Евгеньевич; Белобородова Татьяна Николаевна, Погодаева Татьяна Олеговна, Кочнева Дина Владимировна, Быкова Наталья Александровна, Тимофеева Анастасия Александровна, Демидова Елена Игоревна, Маланова Юлия Анатольевна, Мыльникова Татьяна Васильевна, Шварева Ирина Андреевна, Ширшова Александра Алексеевна, Мордовская Александра Владимировна, Тонких Мария Михайловна, Туров Павел Владимирович; помощники врача-эпидемиолога эпидемиологического отдела: Ревякина Наталья Николаевна, Мазаева Татьяна Георгиевна, Инталева Людмила Михайловна, Потапова Елена Александровна, Ганеева Ирина Карловна, Шапошникова Татьяна Геннадьевна, Ермакова Людмила Викторовна Ермолаева Людмила Владимировна, Рябиченко Галина Николаевна. Кучеренок Л.И., Кучеренок О.И., Монзоева И.Г.

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

эксперты (экспертные организации):

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» аккредитован Федеральной службой по аккредитации: в качестве испытательного лабораторного центра (уникальный номер записи об аккредитации в реестр аккредитованных лиц № RA.RU. 21ИО01 от 26.08.2015); в качестве органа инспекции (номер записи об аккредитации в реестр аккредитованных лиц № RA.RU. 710079 от 03.07.2015)

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

5. Выездная проверка проведена в отношении:

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ "РЕАБИЛИТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР ДЛЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ" (сокращенное наименование: ОГБУСО «Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями»)

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

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению):

г. Иркутск, ул. Маршала Конева, д. 86

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

7. Контролируемое лицо:

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ "РЕАБИЛИТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР ДЛЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ" (сокращенное наименование: ОГБУСО «Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями»)

ИНН: 3812009394

ОГРН: 1033801753226

юридический адрес: 664043, обл. Иркутская, г. Иркутск, ул. Маршала Конева, д. 86

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

8. Выездная проверка проведена в следующие сроки:

С 07 апреля 2022 10 час. 30 мин.

по 07 апреля 2022 г. 17 час. 30 мин

(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 ...

(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:

...07 час. 00 мин. (часы, минуты)

(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) Осмотр ...

(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)

в следующие сроки:

с 07 апреля 2022 10 час. 30 мин.

по 07 апреля 2022 17 час. 30 мин.

по месту г. Иркутск, ул. Маршала Конева, д. 86

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

по результатам которого составлен:

Протоколы осмотра (визуального обследования) от 07.04.2022 г. (1 экземпляр)
документы

(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)

гигиеническая оценка результатов испытаний проведена ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»: 13.04.2022 с 11:15 по 11:35

2) отбор проб (образцов)

в следующие сроки:

... на объекте

07.04.2022 г. с 11:15 час до 12:15 час.

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

3) инструментальное обследование

(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)

в следующие сроки:

07.04.2022 г. с 14:25 час до 15:00 час.

по результатам которого составлен: Акт и протокол отбора проб (образцов) от 07.04.2022 г.

Протоколы лабораторных испытаний:

от 11.04.2021 г. №№ 1.7904,

от 12.04.2021 г. №№ 1.7902, 1.7903, 1.7905, 1.7906, 1.8164, 1.8165, 1.8166, 1.П.5219, 1.П.5220,

от 13.04.2021 г. №№ 1.8162,

3) экспертиза

(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)

в следующие сроки: 07.04.2022 г. с 14:25 час до 15:00 час.

по результатам которого составлено:

Экспертное заключение от 13.04.2021 г. №№ 3699, 3712, 3713, 3714, 3715, 3716, 3717, 3718 – в объемах проведенных испытаний соответствует требованиям ТРТС 021/ 2011 «О безопасности пищевой продукции»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Экспертное заключение от 13.04.2021 г. №№ 3647, 3649 «О соответствии нормативным документам результатов лабораторных исследований, испытаний, измерений» - в объемах проведенных испытаний измеренные показатели микроклимата соответствуют требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Экспертное заключение от 14.04.2022 г. № ОИ/1341 «О соответствии (не соответствии) санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям организации питания»

Экспертное заключение от 14.04.2022 г. № ОИ/1342 «О соответствии (несоответствии) маркировки пищевой/непищевой продукции, требованиям нормативной документации»

Экспертное заключение от 14.04.2022 г. № ОИ/1343 «О соответствии (несоответствии) маркировки пищевой/непищевой продукции, требованиям нормативной документации»

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

1) Устав;

2) Документы, подтверждающие полномочия представителя юридического лица: приказ о назначении на должность руководителя учреждения, дополнительное соглашение о внесении изменений в срочный трудовой договор с руководителем учреждения, должностная инструкция;

3) Личные медицинские книжки и (или) паспорта здоровья сотрудников учреждения;

4) Список сотрудников организации, заверенный руководителем;

5) Сертификаты прививок сотрудников или список сотрудников организации с указанием даты рождения, должности, заверенный руководителем со сведениями о привитости персонала с указанием даты прививки, дозы, серии в соответствии с требованиями Приказа Минздрава России от 21.03.2014 №125Н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показаниям»;

6) Программа производственного контроля, протоколы испытаний, лабораторных исследований, подтверждающие проведение производственного контроля за 2019 г., 2020 г., 2021 г.

7) Приказы о назначении уполномоченных представителей юридического лица при проведении плановой выездной проверки, о назначении ответственных лиц за прохождение предварительных и периодических медицинских осмотров; о назначении ответственных лиц по обращению с медицинскими отходами;

8) Инструкция по обращению с медицинскими отходами, схема обращения с медицинскими отходами;

9) Схемы отделений с указанием помещений и площадей;

10) Паспорта на вентиляционные системы; договор, акты проверки эффективности вентиляции (чистки и дезинфекции);

11) Договор на перемещение и утилизацию отходов класса Б (медицинских отходов), технологический журнал учета;

12) Договор на утилизацию ртутьсодержащих ламп;

13) Договор на проведение противоэпидемических мероприятий (дератизацию, дезинсекцию);

14) Договор на проведение исследований по программе производственного контроля;

15) Договор на проведение технологического обслуживания медицинской техники, документы, подтверждающие проведение технического обслуживания, ремонтных работ холодильного и технологического оборудования

16) Документы по организации питания (примерное цикличное меню, журналы бракеража сырой и готовой продукции, гигиенический журнал, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, договор с организатором питания, сопроводительные документы на поставляемые продукты питания, подтверждающие их качество и безопасность.

17) Документы на приобретение средств индивидуальной защиты органов дыхания, перчаток, оборудования по обеззараживанию воздуха, кожных антисептиков и дезинфицирующие средства; журнал регистрации термометрии у воспитанников и сотрудников; документы, подтверждающие обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проведение противоэпидемических мероприятий с применением моющих и дезинфицирующих средств; график проведения проветривания помещений; график проведения ежедневных и генеральных уборок.

18) Договора на оказание услуг по вывозу ТКО и ЖБО
и другие

(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).

11. По результатам выездной проверки установлено:

Проверка проведена в присутствии директора областного государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями» Семейкиной Татьяны Владимировны и заместителя директора по медико-социальной реабилитации Тимофеевой Ольги Петровны; Матвеевой Альбины Максимовны, главной медицинской сестры ОГБУСО «Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями»,

с применением лабораторно-инструментальных методов исследований.

Установлено:

07 апреля 2022 г. с 10.30 часов до 17.30 часов в ходе проведения плановой выездной проверки областного государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями» в

здании, расположенном по фактическому адресу г. Иркутск, ул. Маршала Конева, д. 86, с участием представителя ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области».

В соответствии с Уставом ОГБУСО «Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями», утвержденным распоряжением № 50-мр от 03.03.2014 г., министра социального развития, опеки и попечительства Иркутской области В.А. Родионовым, и изменениями в Устав ОГБУСО «Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями», утвержденными распоряжением № 53-12-80/15-мр от 09.04.2015 г., министра социального развития, опеки и попечительства Иркутской области В.А. Родионовым, учреждение является юридическим лицом, обладает его правами, в том числе выступает истцом и ответчиком в суде, имеет самостоятельный баланс, печать установленного образца, штампы и бланки со своим полным и сокращённым наименованием для реализации соответствующих видов деятельности, предусмотренных настоящим Уставом. Организационно-правовая форма Учреждения – государственное учреждение. Тип учреждения: бюджетное (п. 1.2). Полное наименование учреждения: областное государственное бюджетное учреждение социального обслуживания «Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями». Сокращённое наименование: ОГБУСО «Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями» (п. 1.3). Функции и полномочия учредителя учреждения осуществляет министерство социального развития, опеки и попечительства Иркутской области (п. 1.6). Функции и полномочия собственника имущества Учреждения осуществляет министерство имущественных отношений Иркутской области (п. 1.7). Предметом деятельности Учреждения является предоставление социальных услуг гражданам, признанным нуждающимися в социальном обслуживании, а также реализация отдельных задач, функций и полномочий Учредителя в соответствии с законодательством (п. 2.1). Целью деятельности Учреждения является реализация государственной политики в сфере социального обслуживания, включая предоставление социальных услуг получателям социальных услуг с учетом их индивидуальных потребностей (п. 2.2).

Изменениями, внесенными в Устав областного государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями» от 20.07.2017 г. № 53-178/17-мр. Определено, что 2.3. Для достижения поставленной цели Учреждение осуществляет следующие основные виды деятельности: 2.3.1. предоставление социального обслуживания в стационарной форме включая оказание социально-бытовых услуг, социально-медицинских услуг, социально-психологических услуг, социально-педагогических услуг, социально-трудовых услуг, социально-правовых услуг, услуг в целях повышения коммуникативного потенциала получателей социальных услуг, имеющих ограничения жизнедеятельности, в том числе детей-инвалидов; 2.3.2. предоставление социального обслуживания в полустационарной форме включая оказание социально-бытовых услуг, социально-медицинских услуг, социально-психологических услуг, социально-педагогических услуг, социально-трудовых услуг, социально-правовых услуг, услуг в целях повышения коммуникативного потенциала получателей социальных услуг, имеющих ограничения жизнедеятельности, в том числе детей-инвалидов, срочных социальных услуг 2.3.3. предоставление государственных услуг в целях реализации отдельных задач и функций Учредителя, на которые Учреждение уполномочено в соответствии с действующим законодательством. 2.3.4. осуществление иной деятельности в целях реализации отдельных функций Учредителя в соответствии с пунктом 3 статьи 26.11 Федерального закона от 6 октября 1999 года № 184-ФЗ «Об общих принципах организации законодательных (представительных) и исполнительных органов государственной власти субъектов Российской Федерации» и иными нормативными правовыми актами». «2.4. Учреждение вправе осуществлять предпринимательскую и иную приносящую доход деятельность лишь постольку, поскольку это служит достижению целей, ради которых оно создано и соответствует указанным целям, а именно: 2.4.1 деятельность по уходу с обеспечением проживания прочая; 2.4.2. предоставление социальных услуг без обеспечения проживания престарелым и инвалидам; 2.4.3. специальная врачебная практика; 2.4.4.

стоматологическая практика; 2.4.5. деятельность в области медицины прочая; 2.4.6. деятельность санаторно-курортных организаций; 2.4.7. деятельность в области медицины прочая, не включенная в другие группировки; 2.2.4.8. образование дошкольное; 2.4.9. образование начальное общее; 2.4.10. образование основное общее; 2.4.11. образование дополнительное детей и взрослых; 2.4.12. деятельность в области права; 2.4.13. прокат и аренда прочих предметов личного пользования и хозяйственно-бытового назначения; 2.4.14. аренда и лизинг приборов, аппаратов и прочего оборудования, применяемого в медицинских целях; 2.5.15. управление недвижимым имуществом за вознаграждение или на договорной основе; 2.5.16. деятельность прочего сухопутного пассажирского транспорта, не включенная в другие группировки; 2.5.17. виды издательской деятельности прочие; 2.5.18. торговля розничная прочая вне магазинов, палаток, рынков; 2.5.19. производство безалкогольных напитков ароматизированных шили с добавлением сахара, кроме минеральных вод; 2.5.20. производство готовых текстильных изделий, кроме одежды; 2.5.21. производство прочих деревянных изделий; 2.5.22. производство изделий из пробки, соломки и материалов для плетения; производство корзиночных и плетеных изделий; 2.5.23. производство прочих изделий из пластмасс, не включенных в другие группировки».

Порядок управления деятельностью Учреждения определяется Учредителем в соответствии с требованиями законодательства. К компетенции Учредителя в области управления Учреждением относится: утверждение Устава Учреждения, а также вносимых в него изменений; образование исполнительного органа некоммерческой организации и досрочное прекращение его полномочий; назначение на должность и освобождение от должности Директора Учреждения; формирование и утверждение государственных заданий для Учреждения в соответствии с предусмотренными настоящим Уставом основными видами деятельности; решение иных вопросов, предусмотренных законодательством и настоящим Уставом (п. 3.1). Исполнительным органом Учреждения является директор (п. 3.2). Имущество Учреждения закрепляется за ним на праве оперативного управления в соответствии с Гражданским кодексом Российской Федерации (п. 4.1). Источники формирования имущества определяются в соответствии с федеральным законодательством (п. 4.4). Финансовое обеспечение выполнения государственного задания осуществляется с учётом расходов на содержание недвижимого имущества и особо ценного движимого имущества, закреплённых за Учреждением Учредителем или приобретённых Учреждением за счёт средств, выделенных ему Учредителем на приобретение такого имущества, расходов на уплату налогов, в качестве объекта налогообложения по которым признаётся соответствующее имущество, в том числе земельные участки (п. 4.10).

ОГБУСО «Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями» имеет лицензии на осуществление медицинской деятельности и на право осуществления образовательной деятельности.

Лицензия ЛО-38-01-003365 от 19 октября 2018 г. на осуществление медицинской деятельности, № 2483-мр Лицензия на осуществление образовательной деятельности выдана ОГБУСО «Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями» Службой по контролю и надзору в сфере образования Иркутской области 03.06.2014 г. № 6985, бланк серия 38Л01 № 0001887, срок действия - бессрочно. Согласно Приложения № 1 к вышеназванной лицензии на образовательную деятельность ОГБУСО «Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями» имеет право оказывать образовательные услуги по реализации образовательных программ: 1) по общему образованию по уровням: дошкольное образование, начальное общее образование, основное общее образование; 2) по дополнительному образованию.

Областное государственное бюджетное учреждение социального обслуживания «Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями» реализует индивидуальные программы реабилитации детей-инвалидов с 2000 года и программы ранней профилактики детской инвалидности с июня 2004 года.

Целью деятельности учреждения согласно правилам внутреннего распорядка является реализация государственной политики в сфере социального обслуживания, включая предоставление социальных услуг получателям социальных услуг с учётом их индивидуальных потребностей.

Основными видами деятельности учреждения является предоставление социальных услуг гражданам, нуждающимся в социальном обслуживании, в соответствии с порядками предоставления социальных услуг, утвержденными министерством социального развития, опеки и попечительства Иркутской области, в том числе осуществление медицинской и образовательной деятельности при предоставлении социально-медицинских услуг, социально-педагогических услуг, социально-психологических услуг.

Социальные услуги предоставляются учреждением в стационарной и полустационарной формах социального обслуживания.

Социальные услуги в полустационарной форме социального обслуживания предоставляются их получателям в дневное время суток каждый день, кроме выходных и праздничных дней (ежедневно не более 6 часов подряд с организацией 2-х разового питания детей: завтрак и обед).

В учреждении предоставляются следующие виды социальных услуг с учётом индивидуальных потребностей получателей социальных услуг:

- 2.1.2. социально-бытовые;
- 2.1.2. социально-медицинские;
- 2.1.2. социально-психологические;
- 2.1.2. социально-педагогические;
- 2.1.2. социально-правовые;
- 2.1.2. услуги в целях коммуникативного потенциала получателей социальных услуг, имеющих ограничения жизнедеятельности, в том числе детей-инвалидов.

Возрастная категория детей для получения в учреждении социальных услуг: от 1 года до 18 лет в стационарной и полустационарной формах социального обслуживания.

Показаниями к реабилитации в ОГБУСО «Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями» являются:

- болезни нервной системы, в том числе ДЦП,
- психические расстройства и расстройства поведения,
- нейросенсорная, кондуктивная, смешанная тугоухость I, II, III, IV степени и глухота
- болезни костно-мышечной системы и соединительной ткани,
- врожденные аномалии (пороки развития), деформации и хромосомные нарушения (синдром Дауна, врожденные аномалии развития нервной системы врожденные аномалии и деформации костно-мышечной системы, расщелины губы и нёба);
- ювенильный ревматоидный артрит.

Направления социальной реабилитации реализуют структурные подразделения:

1. Отделение консультативно-диагностическое,
2. Отделение медико-социальной реабилитации,
3. Отделение социальной реабилитации и психолого-педагогической помощи,
4. Отделение круглосуточного и дневного пребывания г. Иркутск.

Плановая наполняемость учреждения – 180 детей, из них 100 детей проходят социальную реабилитацию в форме стационарного пребывания, 80 – детей проходят социальную реабилитацию в форме дневного пребывания

I. Здание по адресу г. Иркутск, ул. М. Конева, д. 86 Здание расположено на самостоятельном земельном участке. Территория огорожена забором по всему периметру участка, озеленена. Территория зонирована. На территории выделены зоны: игровая, отдыха, хозяйственная. В игровой зоне установлен детский игровой городок, оборудованы скамьи. В зоне отдыха выделены площадки для прогулок и отдыха, оборудованные огороженными с трёх сторон теньевыми навесами. В хозяйственной зоне расположены 2 металлических контейнера для сбора мусора, хозяйственный склад, овощехранилище, гараж. Мусоросборники установлены на бетонированной площадке, огороженной с 3-х сторон кирпичной стенкой. Контейнеры для сбора мусора оборудованы крышками в соответствии с требованиями санитарных правил. На момент проверки мусорные контейнеры заполнены менее чем на 2/3 объёма, что отвечает требованиям санитарных правил. Вывоз мусора осуществляется по контракту (копии прилагаются к Акту).

Здание ОГБУСО «Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями» 2-этажное в панельном исполнении. В 2012 г. для расширения площадей введён в эксплуатацию пристрой к основному зданию. В пристрое для возможности поднятия на второй этаж детей с нарушениями функций опорно-двигательного аппарата (колясочников) оборудован лифт. Холодное, горячее водоснабжение, канализация, отопление здания централизованные.

В набор помещений входят: приёмное отделение, в котором выделен гардероб, комната для хранения личных вещей поступивших детей, помещения отделения круглосуточного и дневного пребывания г. Иркутск, помещения отделения социальной реабилитации и психолого-педагогической помощи, помещения отделения медико-социальной реабилитации, помещения отделения консультативно-диагностическое, медицинские помещения, бассейн, пищеблок, прачечная, актовый зал, административно-хозяйственные помещения.

Отделение круглосуточного и дневного пребывания г. Иркутск

Стационарное отделение (отделение с круглосуточным пребыванием детей) расположено обособленно в отдельном крыле основного здания на 1 и 2-ом этажах. В набор стационарного отделения входят палаты-спальни раздельные для мальчиков и девочек на 2-10 мест, 2 обеденных зала с буфетными-раздаточными – по одному на этаже, санузлы, душевые. На первом этаже стационарного отделения расположено 7 палат-спален в общем количестве на 30 мест. На втором этаже стационарного отделения расположено 7 палат-спален в общем количестве на 34 места. Площадь на 1 ребёнка по данным технического паспорта и фактического количества спальных мест, составляет не менее 4, 0 кв.м.

Палаты-спальни оборудованы кроватями, индивидуальными прикроватными тумбочками, шкафами для одежды и личных вещей, стульями. Количество отделений в шкафах соответствует количеству спальных мест. Окна всех спален оборудованы солнцезащитными шторами. Все спальные места обеспечены матрасами с намотасниками, подушками, одеялами. Постельным бельём (наволочка, простыня, пододеяльник) обеспечены все дети; смена постельного белья осуществляется 1 раз в неделю. Стирка постельного белья осуществляется в своей прачечной. Запас постельного белья достаточен. Для доставки чистого белья из кастильской и грязного в прачечную имеются матерчатые мешки. Стены во всех палатах-спальнях окрашены, полы застелены линолеумом для возможности их влажной уборки и дезинфекции. Общее искусственное освещение во всех палатах-спальнях выполнено потолочными светильниками с светодиодными лампами — на момент проверки все исправны. Ночное дежурное освещение имеется во всех палатах.

В состав стационарного отделения входят 2 обеденных зала с буфетными-раздаточными – по 1 на каждом этаже. Обеденный зал на первом этаже стационара рассчитан на 30 посадочных мест, обеденный зал на 2-м этаже стационара рассчитан на 34 посадочных места (по количеству мест в отделении). При обоих обеденных залах для соблюдения детьми личной гигиены установлено по 2 раковине для мытья рук. Таким образом, количество раковин при обеденных залах стационара достаточно: на первом этаже стационара имеется 2 раковины на 30 посадочных мест, на втором этаже стационара — 2 раковины на 34 посадочных места, возле раковин оборудованы дозаторы с жидким мылом, одноразовые полотенца. На момент проверки мыло в наличии имеется. Обеденные залы стационарного отделения оборудованы обеденными столами, стульями разной высоты (для детей и взрослых). Покрытие поверхностей столов обеспечивает проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств, что удовлетворяет требованиям санитарных правил. Буфетные-раздаточные оборудованы 3-х секционными моечными ваннами, полками-решётками для сушки посуды, шкафами для посуды, столами-тумбами для готовой продукции, резервными источниками горячего водоснабжения (электрическими водонагревателями накопительного типа). Готовую пищу доставляют в промаркированных ёмкостях с крышками. На моечных ваннах для мытья столовой посуды объёмная вместимость вымерена и проставлена в соответствии с санитарными требованиями. Третья моечная ванна оборудована гибким шлангом с душевой насадкой для соблюдения температурного режима мытья посуды в соответствии с требованиями санитарных правил. Металлические сетки с ручками для ополаскивания посуды водой температурой не ниже 65°C имеются. Для закрытия сточных отверстий моечных раковин имеются пробки из

полимерных материалов. Инструкция по правилам мытья посуды с указанием концентрации и объема применяемого моющего средства вывешена. В качестве моющего средства используют средство «Sorti», в инструкции изготовителя к которому указаны необходимые объёмы моющего средства для создания моющего раствора для мытья посуды. Моющих и дезинфицирующих средств достаточно. Мерные ёмкости для дозирования моющих и обеззараживающих средств выделены. Столовой посуды в достаточном количестве. В качестве столовых приборов используют ложки из нержавеющей стали согласно санитарным требованиям. Хранение столовых приборов организовано в металлических кассетницах ручками вверх, что отвечает требованиям санитарных правил. Промаркированные ёмкости для чистой и использованной ветоши выделены. Запас чистой ветоши имеется. Выделены 2 комплекта спецодежды: для раздачи пищи и мытья посуды. Пищевые отходы собирают в промаркированные бачки, крышки имеются.

Питьевой режим в стационарном отделении организован при помощи стеклянных кувшинов с крышками с кипячёной водой и одноразовых стаканов, установленных на отдельных столах в обеденных залах. Согласно вывешенного чек листа смена кипячёной питьевой воды в буфетных-раздаточных осуществляется каждые 2 часа. Кипячение воды для организации питьевого режима детей осуществляется централизованно на пищеблоке. Запас одноразовых стаканов на момент проверки достаточен. Для сбора использованных одноразовых стаканов выделены педальные ведра.

При стационарном отделении на каждом этаже имеются санузлы, отдельные для мальчиков и девочек, ваннные комнаты. Каждый санузел оборудован унитазом в закрывающейся кабине, раковиной. Все унитазы оснащены гигиеническими сиденьями из полимерных материалов. Все санузлы оборудованы держателями с туалетной бумагой, средствами для мытья рук, бумажные полотенца в соответствии с требованиями санитарных правил. Каждая ванная комната оборудована бытовой ванной, душевым поддоном, 3 умывальными раковинами, расположенными на разной высоте от пола для соответствия росту-возрастным особенностям детей, 1 пеленальным столом. На момент проверки всё санитарно-техническое оборудование исправно. Для уборки туалетов выделен отдельный инвентарь, маркирован сигнальной окраской. Уборочный инвентарь хранится в отдельно выделенных комнатах на первом и втором этажах стационарного отделения. Каждая комната для хранения уборочного инвентаря оборудована раковиной, сливом, стеллажами для хранения уборочного инвентаря, шкафом для хранения моющих и дезинфицирующих средств.

На первом этаже возле входа в стационарное отделение выделена комната гигиены девочек, оборудованная душевой кабиной, раковиной, унитазом, возле которого оборудован кран с душевой сеткой на гибком шланге. Санитарно-техническое оборудование на момент проверки находится в исправном состоянии.

На втором этаже здания для детей стационарного отделения выделена игровая комната, оборудованная модульными детскими столами, детскими стульями, взрослым столом и стульями для взрослых, мягкой мебелью (диваном с дермантиновым покрытием), шкафами с игрушками. Для мытья игрушек, поддающихся влажной обработке, выделен и промаркирован отдельный таз. Со слов персонала игрушки моют ежедневно. Мягкие игрушки, не поддающиеся обработке, для игр детей не используют. Стены игровой окрашены для возможности их влажной уборки и дезинфекции. Пол застелен ковровым покрытием, пылесос для его обработки имеется.

Отделение дневного пребывания включает в себя 3 комнаты отдыха, обеденный зал с буфетной-раздаточной, санузлы. Комнаты отдыха расположены на втором этаже основного здания. Каждая комната отдыха оборудована детскими модульными столами, детскими стульями, мягкой мебелью, шкафами с игрушками, шкафами с полками для личных вещей приходящих детей. Стены в комнатах отдыха окрашены, полы покрыты линолеумом для возможности их мытья и дезинфекции. Окна всех комнат дневного пребывания детей оборудованы солнцезащитными устройствами согласно требований санитарных правил. Общее искусственное освещение во всех помещениях для дневного пребывания детей выполнено потолочными светильниками с люминесцентными лампами. На момент проверки все лампы исправны.

Питьевой режим в отделении дневного пребывания организован при помощи стеклянных кувшинов с крышками с кипячёной водой и одноразовых стаканов, установленных на отдельных столах в комнатах дневного пребывания детей. Согласно вывешенного чек листа смена кипячёной питьевой воды осуществляется каждые 3 часа. Кипячение воды для организации питьевого режима детей осуществляется централизованно на пищеблоке. Запас одноразовых стаканов на момент проверки достаточен. Для сбора использованных одноразовых стаканов выделены педальные вёдра.

Санузлы для детей отделения дневного пребывания расположены на 2-м этаже здания, оборудованы унитазами в кабинках, раковинами. Санитарно-техническое оборудование исправно. Все унитазы оснащены гигиеническими сиденьями из полимерных материалов. Все санузлы оборудованы держателями с туалетной бумагой, педальными вёдрами для сбора мусора, средствами для мытья рук, бумажные одноразовые полотенца в соответствии с требованиями санитарных правил.

Для контроля за температурным режимом все жилые и игровые помещения для детей отделения круглосуточного и дневного пребывания г. Иркутска оборудованы бытовыми термометрами.

Санитарное состояние всех помещений отделения круглосуточного и дневного пребывания удовлетворительное. Уборка помещений проводится по графику. Уборочный инвентарь выделен по группам помещений маркирован, хранится в специально выделенных комнатах.

Обеденный зал для отделения дневного пребывания детей расположен на первом этаже здания, рассчитан на 40 мест, оборудован обеденными столами, стульями. Для мытья рук в обеденном зале установлено 2 умывальных раковины. Возле раковин оборудованы дозаторы с жидким мылом, электрополотенце, держатель-контейнер с одноразовыми бумажными полотенцами. Для сбора использованных одноразовых полотенец установлено педальное ведро. На момент проверки мыло, одноразовые полотенца в наличии имеется. Обеденный зал дневного отделения оборудован обеденными столами, стульями разной высоты (для детей). Покрытие поверхностей столов обеспечивает проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств, что удовлетворяет требованиям санитарных правил. Буфетная-раздаточная оборудована 3-х секционной мойкой, стеллажом с полками-решётками для сушки посуды, шкафом для посуды, столами для готовой продукции, электротитаном проточного типа. Готовую пищу доставляют из пищеблока в промаркированных ёмкостях с крышками. Для выдачи готовой пищи и сбора грязной посуды в буфетной-раздаточной оборудованы отдельные окна. На моечных ваннах для мытья столовой посуды объёмная вместимость вымерена и проставлена в соответствии с санитарными требованиями. Третья моечная ванна оборудована гибким шлангом с душевой насадкой для соблюдения температурного режима мытья посуды в соответствии с требованиями санитарных правил. Металлическая сетка с ручками для ополаскивания посуды водой температурой не ниже 65°C имеется. Для закрытия сточных отверстий моечных раковин имеются полимерные пробки, поддающиеся качественной обработке. Инструкция по правилам мытья посуды с указанием концентрации и объема применяемого моющего средства вывешена. В качестве моющего средства используют средство «Sorti», в инструкции изготовителя к которому указаны необходимые объёмы моющего средства для создания моющего раствора для мытья посуды. Моющих и дезинфицирующих средств достаточно. Мерная ёмкость для дозирования моющих средств выделена. Столовой посуды в достаточном количестве. В качестве столовых приборов используют ложки из нержавеющей стали согласно санитарным требованиям. Хранение столовых приборов организовано в металлических касетницах ручками вверх, что отвечает требованиям санитарных правил. Промаркированные ёмкости для чистой и использованной ветоши выделены. Запас чистой ветоши имеется.

Питьевой режим в обеденном зале отделения дневного пребывания детей организован при помощи стеклянных кувшинов с крышками с кипячёной водой и одноразовых стаканов. Согласно чек листа смена кипячёной питьевой воды в буфетной-раздаточной осуществляется каждые 3 часа. Кипячение воды для организации питьевого режима детей осуществляется централизованно на пищеблоке. Запас одноразовых стаканов на момент проверки достаточен.

Для сбора использованных одноразовых стаканов выделено педальное ведро. Для контроля за температурным режимом горячих блюд на раздаче в каждой раздаточной имеются термометры.

Отделение социальной реабилитации и психолого-педагогической помощи

включает в себя следующие помещения: сенсорную комнату, комнату Монтессори, кабинеты психолога, кабинеты логопеда, кабинеты дефектолога, кабинет музыкальной реабилитации, кабинет дефектолога, кабинет музыкальной реабилитации, кабинет социально-бытовой ориентации, автокласс, мастерскую декоративно-прикладного искусства, контактный зоопарк, кабинет экологической реабилитации, кабинет ручного труда, театральную реабилитацию, кабинет домашней школы.

Мастерская ручного труда предназначена для обучения детей бисероплетению, вязанию, вышивки, шитью мягких игрушек. Кабинет ручного труда оборудован шкафами для методического материала. Мастерская декоративно-прикладного искусства предназначена для обучения детей рисованию картин, в том числе на ткани, аппликаций, валянию из шерсти, лепки из пластилина и глины, оборудована регулируемыми по высоте детскими столами и стульями, классной доской. Естественный свет направлен на рабочую поверхность столов слева от детей в соответствии с требованиями санитарных правил. Местное освещение классной доски, не обладающей собственным свечением, имеется — выполнено специализированным светильником с люминесцентными лампами. Раковина для соблюдения детьми личной гигиены имеется.

Контактный зоопарк оборудована раковиной, столом, клетками с животными, аквариумами с рыбками и черепахами. На момент проверки имеются животные: черепахи, попугаи, морские свинки, улитки, рыбы. Всех животных ежегодно обследуют, имеются документы справки ветеринара. Чистка клеток осуществляется социальным работником. Запас моющих и дезинфицирующих средств в достаточном количестве.

Кабинет экологической реабилитации предназначен для обучения детей навыкам растениеводства, оборудован 2 столами и стульями для детей, столом преподавателя, 1 шкафом с методическим материалом, 1 раковиной.

Сенсорная комната оборудована мягкими модулями с покрытием из дермантина для возможности влажной уборки, «сухим бассейном» с пластмассовыми шариками, световой установкой. Шарика «сухого бассейна» со слов персонала моют ежедневно вечером в поддоне в ванной комнате, сушат в сетках, подвешивая на крюк.

Комната Монтессори оборудована шкафами с деревянными игровыми конструкторами для развития познавательной сферы ребенка и навыков самообслуживания. Игровая оборудована игровыми модулями, шкафами с игрушками, предназначена для обучения свободной игре.

Кабинет дефектолога оборудован. детская мебель, шкаф, стол, стул, дидактический материал. Кабинет музыкальной реабилитации оборудован детской мебелью, ионикой, имеются наборы детских музыкальных инструментов, игрушек. Пол застелен ковровым покрытием. Автокласс оборудован 4 персональными электронно-вычислительными машинами с жидкокристаллическими мониторами, автотренажёром «Школьник», настольным модулем отработки правил дорожного движения. Компьютеры установлены по периметру помещения. В центре кабинета выделена зона для изучения теории, оборудованная регулируемыми по высоте для соответствия росту детей столами и стульями. На стене прикреплена интерактивная доска. В данном кабинете имеется раковина, мылом обеспечена. Окна кабинета оборудованы солнцезащитными шторами типа жалюзи в соответствии с санитарными требованиями.

Театральная реабилитация предназначена для обучения детей пальчиковому театру и ложковому театру, оборудована детскими столами и стульями, для показа представлений имеется театральная ширма. Кабинет домашней школы оборудован двухместными ученическими столами и ученическими стульями, регулируемые по высоте для соответствия росту-возрастным особенностям детей, офисными стульями, столом и стулом педагога, классной доской. Местное освещение классной доски имеется — выполнено зеркальным софитом на кронштейне для подсветки классных досок. В кабинете дополнительно имеется раковина, мылом оснащена.

Раковины во всех помещениях отделения социальной реабилитации и психолого-педагогической помощи на момент проверки мылом оснащены, одноразовые полотенца в наличии имеются.

Общее искусственное освещение во всех помещениях отделения социальной реабилитации и психолого-педагогической помощи выполнено светодиодными лампами. На момент проверки все лампы исправны.

Для контроля за температурным режимом все помещения для детей оборудованы бытовыми термометрами.

Санитарное состояние данных помещений удовлетворительное. Уборка помещений проводится по графику. Уборочный инвентарь выделен маркирован, хранится в специально выделенной комнате, оборудованной раковиной.

Стены всех кабинетов отделения социальной реабилитации и психолого-педагогической помощи окрашены, полы застелены линолеумом для возможности их мытья и дезинфекции, что удовлетворяет требованиям санитарных правил.

Санузлы для детей и персонала отдельные, для сотрудников пищеблока выделен отдельный санузел. Всё санитарно-техническое оборудование в исправном состоянии. Туалетные кабины оборудованы держателями с туалетной бумагой, мусорными корзинами. Унитазы оснащены гигиеническими сиденьями. Раковины оснащены мылом, оборудованы одноразовыми полотенцами, кожным антисептиком.

Пищеблок расположен на первом этаже здания, работает на сырье. Водоснабжение, канализование, отопление, вентиляция, естественное и искусственное освещение): здание Областного государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями» оборудовано централизованными системами хозяйственно-питьевого водоснабжения, канализации, отопления и электроснабжения от городских систем. В качестве отопительных приборов используются пластинчатые радиаторы, расположенные под оконными проемами.

Все производственные, складские, санитарно-бытовые помещения оборудованы системой приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением. Тепловое технологическое оборудование и моечные производственные ванны, являющиеся источниками выделения тепла и влаги в зоне максимального выделения, оборудованы локальными вытяжными системами приточно-вытяжной вентиляции.

Во всех производственных помещениях и моечных кухонной и столовой посуды оборудованы сливные трапы. Все производственные моечные ванны присоединены к канализационной сети с учетом воздушных разрывов.

На случай профилактического или аварийного отключения горячей воды имеются резервные источники горячего водоснабжения, выполненные водонагревателями и установленными в моечной кухонной посуды, а также во всех моечных столовой посуды.

Оценка объемно-планировочных и конструктивных решений пищеблока, его оборудование, соблюдение режимных моментов: Пищеблок занимает часть помещений первого этажа 3-х этажного здания. Загрузка пищевых продуктов производится со стороны хозяйственной части двора через отдельный служебный вход. Для защиты от атмосферных осадков при загрузке пищевых продуктов над загрузочной площадкой установлен навес. Пищеблок работает на овощном, мясном, рыбном сырье, мясе кур, яйце, а также на полуфабрикатах высокой степени готовности. Для работы пищеблока имеется полный набор помещений: загрузочное помещение, зона обработки оборотной тары, кладовая для хранения бакалеи, кондитерских изделий с установленным холодильным оборудованием для скоропортящейся продукции, кладовая с холодильным оборудованием для хранения скоропортящейся продукции, кладовая для хранения сыпучей продукции и соков, кладовая суточного запаса продукции, кладовая для хранения яйца куриного, кладовая для хранения хлеба, овощехранилище, овощной цех, мясо-рыбный цех, булочный цех, горячий цех с зоной раздачи готовой продукции, моечная кухонной посуды, обеденный зал для дневного стационара с моечной столовой посуды, обеденный зал для стационара с моечной столовой посуды на первом этаже, обеденный зал для стационара с моечной столовой посуды на втором этаже,

помещение для хранения и приготовления дезрастворов и инвентаря, гардероб для персонала, санитарный узел для персонала, прачечная.

Пищеблок оборудован всем необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование визуально исправно.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда и тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции.

Все производственные столы цельнометаллические. Разделка сырых и готовых продуктов осуществляется в отдельных производственных цехах на отдельных столах при использовании отдельных разделочных досок и ножей.

Рабочие столы, разделочные доски и ножи промаркированы, используются по назначению. Обеспеченность разделочным инвентарем соответствует объему технологического процесса, весь инвентарь промаркирован. Разделочные доски - деревянные, гладко выструганные, без трещин, щелей и зазоров. Хранение досок осуществляется на металлических решетчатых полках в вертикальном положении на рабочих местах. Разделочные ножи хранятся на рабочих местах при помощи магнитодержателей.

Во всех производственных помещениях, моечной кухонного инвентаря, моечных столовой посуды, санитарном узле для персонала установлены раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Конструкции смесителей исключают повторное загрязнение рук после мытья. Для ополаскивания посуды используются гибкие шланги с душевой насадкой.

Кухонную посуду моют в изолированном помещении. Моечные ванны имеют маркировку объемной вместимости, обеспечены пластиковыми пробками, одноразовыми полотенцами для рук. Инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов моющих и дезинфицирующих средств имеются. Режим мытья кухонной посуды, инвентаря соблюдается: после освобождения от остатков пищи при помощи щеток и мочалок посуда моется горячей водой в первой ванне с применением моющих средств, во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой с помощью шланга с душевой насадкой. Просушивание в перевернутом виде и хранение кухонной посуды осуществляется на металлических стеллажах. Полки стеллажей решетчатые. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в специально выделенном помещении в таре производителя.

Мытье столовой посуды производится в специально выделенных помещениях. Моечные ванны имеют маркировку объемной вместимости, обеспечены полимерными пробками. Для дозирования моющих средств используются мерные емкости. Грязная посуда очищается от остатков пищи на столе для грязной посуды и поступает в моечную через приемное окно. Мойка грязной посуды ручным способом производится в соответствии с имеющимися инструкциями. Ополаскивается посуда горячей проточной водой с использованием металлической сетки и гибкого шланга с душевой насадкой. Чистая посуда просушивается на стеллажах. Чашки, стаканы, столовые приборы моются в двухсекционной моечной ванне в соответствии с инструкцией по их эксплуатации при максимальных температурах.

Первичная обработка сырой овощной продукции проводится в одноименном цехе. Для обработки овощей и фруктов имеется двухсекционная производственная ванна «овощи/фрукты». Для хранения фартуков выделено специальное место. Для вертикального хранения досок имеется полка металлическая. Ножи хранятся на магнитодержателях ручками вверх. Фрукты повторно промываются в проточной питьевой воде с использованием дуршлага в моечной ванне горячего цеха. Инструкция по обработке овощей и зелени имеется. Для мытья рук установлена раковина с жидким мылом, обеспеченная одноразовыми полотенцами. Для обеззараживания воздуха установлена бактерицидная установка.

Первичная обработка мясной и рыбной продукции, куры и яйца куриного производится в мясо-рыбном цехе – обработка мяса и рыбы осуществляется на металлическом столе «МС/РС», в производственных ваннах «МС/РС». Для вертикального хранения досок имеется металлическая полка, для ножей – магнитодержатели. Для обеззараживания воздуха установлена бактерицидная установка.

Обработка яиц и мяса куры проводится в промаркированной ванне с подводкой горячей и холодной воды через смесители с гибким металлическим шлангом и душевой насадкой. Для мытья рук персонала установлена раковина. Рабочее место оснащено моющими и

дезинфицирующими растворами, мылом в достаточном количестве, полотенцами для рук. Инструкция по обработке яйца куриного имеется. Ополаскивание яиц производится проточной водой в дуршлаге. Для хранения чистого яйца имеется отдельная промаркированная емкость.

Нарезка холодных закусок производится на металлическом столе «ГП» с электронными весами «ГП» в горячем цехе. Временное хранение холодных закусок осуществляется в среднетемпературном холодильнике для суточных проб и холодных закусок на разных полках. Цех оборудован бактерицидной установкой, для вертикального хранения досок имеется металлическая полка, для ножей – магнитодержатели. Раковина для мытья рук, оснащена жидким мылом, одноразовыми полотенцами для рук. Разделочные доски имеют маркировку «ГП», поверхность досок имеет гладкую поверхность.

В складском помещении для хранения хлеба установлен стеллаж для хранения хлеба. Инструкция по хранению хлебобулочных изделий и по обработке стеллажа имеется. Инвентарь для обработки шкафа имеется.

Макароны перед использованием промывают проточной водой с использованием дуршлага в моечной ванне, установленной в горячем цехе. Индивидуальная упаковка консервированной продукции перед использованием промывается проточной водой и протирается чистой ветошью. Приготовление и порционирование блюд производится в перчатках. Для мытья рук установлена раковина с жидким мылом, обеспеченная одноразовыми полотенцами. В зоне раздачи горячего цеха имеется бактерицидная установка. Для контроля температуры блюд на линии раздачи имеется термометр для измерения температуры блюд. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд имеет мерную метку объема. Реализация буфетной продукции не производится.

Суточные пробы хранятся 48 часов. Порционные пробы отбираются в полном объеме, салаты, первые и третьи блюда, гарниры не менее 100 г. Пробу отбирают прокипяченными ложками в промаркированную прокипяченную посуду с плотно закрывающимися крышками. Хранятся в специально выделенном холодильнике в горячем цехе «Суточные пробы» при температуре 4 гр.С. Отбор проб осуществляется ответственным лицом- поваром.

В учреждении для детей организован питьевой режим с использованием кипяченой воды. Установлено оборудование для выдачи одноразовых стаканчиков и емкость для их утилизации. График смены кипяченой воды во всех обеденных залах имеется.

Ежедневно после окончания работы в помещениях пищеблока проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников с применением моющих средств; еженедельно проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Для уборки каждой группы помещений выделен отдельный промаркированный инвентарь. Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельно, маркировка имеет сигнальную окраску. Уборочный инвентарь (ведра, швабры, ветошь) промаркирован, хранится в специально отведенном месте. Хранение моющих средств и дезрастворов производится в специально выделенном помещении, оборудованном поддоном, обеспеченным подводкой горячей и холодной воды. Имеется металлический стеллаж для хранения дезсредств, запаса салфеток, ветоши.

Производственные столы в конце рабочего дня моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой и насухо вытирают сухой чистой ветошью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделена промаркированная емкость. Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере загрязнения и по окончании работы.

Ветошь в конце работы замачивают в воде с добавлением моющих средств, кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

Пищевые отходы на пищеблоке собираются в промаркированные ведра с полиэтиленовыми вкладышами с крышками, которые в конце дня освобождаются от остатков пищи, ополаскиваются горячей водой и просушиваются, вкладыши меняются на чистые.

Спецодеждой работники пищеблока обеспечены: у всех поваров имеется по 3 комплекта (индивидуальные фартуки, халаты, косынки). Стирка санитарной одежды и полотенец для работников пищеблока организована в прачечной предприятия. Персонал при работе использует одноразовые маски и перчатки. Для персонала пищеблока имеется гардеробная и

санитарный узел. В гардеробном помещении установлены шкафы для раздельного хранения верхней одежды и спецодежды работников пищеблока. В зоне раздачи горячего цеха, перед выходом из пищеблока, организовано место для хранения спецодежды перед посещением туалета.

Поточность технологических процессов на пищеблоке соблюдается. Имеются: отдельный вход для загрузки продовольственного сырья и пищевых продуктов, помещения для хранения, первичной и тепловой обработки сырой продукции. Раздача готовой пищи производится в зоне выдачи готовой продукции горячего цеха. Использованная посуда в каждом из обеденных залов поступает в моечные столовой посуды через приемные окна. Чистая посуда поступает для порционирования через окна выдачи чистой столовой посуды. На предприятии внедрена система ХАССП. определены и контролируются контрольные критические точки в рамках производственного контроля.

Полы во всех помещениях пищеблока выполнены кафельной плиткой или бетонной мозаикой, в обеденных залах – линолеум. Стены во всех производственных помещениях пищеблока на высоту до 2 метров, моечной кухонной посуды, моечных столовой посуды, санитарном узле, гардеробе для персонала выполнены кафельной плиткой, в складских помещениях – отделка кафельной плиткой или водоземлюсионной водостойкой краской, во всех обеденных залах – покраска водоземлюсионной водостойкой краской. Потолки во всех помещениях - покраска водоземлюсионной водостойкой краской.

Представлен реестр поставщиков пищевых продуктов (мясо и мясо птицы, полуфабрикаты в тестовой оболочке, хлебобулочные изделия, крупы и макаронные изделия, консервация, бакалея, зелень сушеная, кондитерские изделия, яйцо, масложировая продукция, молочная продукция, сыр, рыба свежемороженая, напитки, овощи, фрукты, сухофрукты).

Все скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильном оборудовании. Количество и объем холодильного оборудования соответствуют количеству и ассортименту скоропортящейся продукции, поставляемой в образовательное учреждение на текущий момент. Сырая продукция (мясо, кура и рыба) хранится с соблюдением товарного соседства в холодильном оборудовании. Температура хранения продукции, имеющейся на момент обследования соответствует требованиям, установленным производителем. Молочная продукция (молоко, масло сливочное, сыр) в потребительской упаковке хранится в отдельном холодильном шкафу. Температура хранения продукции, имеющейся на момент обследования соответствует требованиям, установленным производителем.

Сыпучая и консервированная продукция хранится в таре производителя на стеллажах с соблюдением товарного соседства. Все кладовые оснащены приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Температура хранения продукции, имеющейся на момент обследования соответствует требованиям, установленным производителем.

Овощная продукция хранится в овощном складе пищеблока на металлических подтоварниках и стеллажах и холодильных установках. Для соблюдения условий хранения овощей и фруктов установлен термогигрометр.

Контроль температурного режима при хранении скоропортящихся продуктов в холодильниках проводится, термометры в холодильном оборудовании имеются. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании заполняется регулярно. Маркировочные ярлыки (наименование продукции, производитель, дата изготовления, условия хранения, конечный срок реализации) сохраняются на потребительской и транспортной упаковке до окончания использования продуктов.

Журналы: «Бракераж сырой продукции», «Бракераж готовой продукции», «Учета температурного режима в холодильном оборудовании», «Журнал учета температурно-влажностного режима холодильного оборудования в складском помещении», «Ведомость контроля за питанием», «Гигиенический журнал» имеются, ведутся по установленной форме своевременно.

Выдача готовой продукции осуществляется под контролем бракеражной комиссии в составе 3-х человек.

Для питания пациентов в учреждении имеется три обеденных зала: на 40 посадочных мест, 30 посадочных мест, 34 посадочных мест.

При каждом обеденном зале установлены 2 умывальных раковин для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, дозаторы для жидкого мыла, полотенцедержатели одноразовых полотенец для рук.

Обеденные залы оборудованы столовой мебелью: столами и стульями, с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Обеденные столы моют после каждого приема пищи горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной посуды. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи и в конце рабочего дня.

Сопроводительные документы и ветеринарные справки на имеющиеся продукты животного происхождения: молочные, яйцо, рыбную продукцию, мясную продукцию др. имеются в наличии. Сроки годности продукции, установленные предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией, соблюдаются.

Организация дополнительного питания обучающихся при реализации буфетной продукции не осуществляется.

Прачечная расположена на первом этаже основного здания, состоит из постирочной, сушильной, гладильной. В постирочной размещены ларь для сбора грязного белья, 1 бытовая ванна, 1 раковина, 1 стиральная машина промышленного типа, 2 бытовых стиральных машины, 1 центрифуга, 1 сушильный барабан – всё исправно. Сушильное помещение оборудовано трубами горячего водоснабжения, вешалками для сушки белья. Гладильная оборудована столом для глажения, шкафом для чистой спецодежды. В прачечной имеется 2 двери для раздельного приёма грязного и выдачи чистого белья. Поточность соблюдается. Полы в помещении прачечной выложены плиткой, оборудованы канализационными трапами. Чистое бельё хранится в кастаньянской, оборудованной стеллажами.

Бассейн. по характеру водообмена является бассейном с рециркуляционной сменой воды. Водоснабжение, канализация централизованные от городских сетей. Дополнительное обеззараживание воды производится (УФО, хлор). Бассейн на момент проверки функционирует. Договор на проведение производственного лабораторного контроля в бассейне заключён с ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Иркутской области». В соответствии с договором на проведение производственного лабораторного контроля в бассейне и по представленным протоколам лабораторных исследований за февраль, март 2022 г. установлено, что с целью профилактики паразитарных заболеваний проводится лабораторный контроль качества воды в ванне плавательного бассейна хозяйствующего субъекта с одновременным отбором смывов с объектов внешней среды на паразитологические показатели, что соответствует требованиям законодательства.

При текущей обработке поверхностей применяется дезинфицирующее средство «АБАКТЕРИЛ» -1%, экспозиция – 30 минут, метод обработки «Протирание»;

Уборочный инвентарь обрабатывается дезинфицирующим средством «АБАКТЕРИЛ» - 1%, экспозиция – 30 минут, метод обработки «Погружение, протирание, замачивание»;

Поверхности пола обрабатываются дезинфицирующим средством «АБАКТЕРИЛ» - 1,0%, экспозиция – 30 минут, метод обработки «Протирание»;

Дезинфекция санитарно-технического оборудования проводится путем протирания с применением 1,0% р-ра Абактерила с экспозицией 30 мин., Дезинфекция квачей, проводится погружением в 1,5 % р-р Абактерила, экспозицией не менее 15 минут.

В соответствии с инструкцией указанные концентрации и экспозиции применяются для обеззараживания объектов при грибковых инфекциях, в соответствии с инструкцией по применению.

Медицинская деятельность в реабилитационном центре для детей с ограниченными возможностями осуществляется на основании:

- санитарно – эпидемиологического заключения в соответствии с приложением.
- лицензии № ЛО- 38-01-003365 от 19.10.2018 г. Срок действия лицензии – бессрочно.

Официально–изданная нормативно-методическая документация имеется в полном объеме.

Программа производственного контроля имеется. Представлены следующие договора:

- на проведение санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий: бактериологический контроль работы стерилизационной аппаратуры, биотесты)
- на проведение проверки качества дезинфекционных и стерилизационных мероприятий (концентрация дез.раствора и исследование материала на стерильность)
- на проведение санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий в бассейне (исследование воды на микробиологические и санитарно-гигиенические показатели)
- на оказание услуг: исследование пищевых продуктов на микробиологические показатели, исследование смывов (производственный контроль пищеблока)
- на оказание услуг по сбору отходов класса Б
- на услуги по акарицидной обработке территории
- на проведение камерной дезинфекции
- на утилизацию ртутьсодержащих ламп
- на оказание услуг с ТКО
- техническое обслуживание медицинской техники
- контракт по оказанию услуги по проведению периодического медицинского осмотра ;
- контракт на оказание санитарно – профилактических услуг в помещениях по дератизации, дезинсекции с ОАО «Иркутская дезинфекционная станция».

Проверка медицинского оборудования проводится 1 раз в год, техническое обслуживание оборудования – ежемесячно.

Прививочная работа по вакцинации персонала стационара против инфекционных заболеваний проводится: против дифтерии, краснухи персонал привит на 100 %; против гепатита В на 100%. Против кори сведения об однократной вакцинации имеются в 100% случаев от подлежащих. С целью профилактики заболеваемости гриппом, в учреждении на момент проверки привито 286 человек персонала учреждения, что составило 94%.

В реабилитационный центр дети принимаются при наличии справки об отсутствии контакта с инфекционными больными, бактериологического анализа на группу кишечных инфекций в соответствии с требованиями санитарного законодательства, анализа кала и соскоб на яйца гельминтов, общий анализ крови, мочи Дети поступают с сертификатами о проведении профилактических прививок. Родители (детей до 2 лет) при поступлении имеют результаты бак. анализа на группу кишечных инфекций, флюорографию, результаты исследования на сифилис, справку от терапевта. Выборочно просмотрено 5 медицинских карт стационарного больного, нарушений не установлено.

В Учреждении дезинсекционные, дератизационные мероприятия проводятся в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

Посмотрено выполнение требований санитарного законодательства в части соблюдения противоэпидемического режима по адресу: г. Иркутск, ул. Маршала Кленева, 86, установлено:

В учреждении функционирует: отделение медико-социальной реабилитации, консультативно-диагностическое отделение, кабинет осмотра детей перед поступлением на реабилитацию, кабинет функциональной диагностики, стоматологический кабинет, сурдологический кабинет, кабинет невролога, кабинет рефлексотерапии, физиоотделение, водолечебница, изолятор, кабинет предрейсовых и послерейсовых медицинских осмотров.

С июня 2012 года в пристрое к зданию по адресу: г. Иркутск, ул. Маршала Конева, 86 функционируют следующие кабинеты: консультативный кабинет, рефлексотерапии, кабинет стоматолога, кабинет медицинского массажа, кабинет мануальной терапии, кабинет врача ЛФК, зал ЛФК, кабинет педиатра, кабинет ТМС, кабинет фитотерапии, тренажерный зал.

Консультативно-диагностическое отделение

Все дети поступают на реабилитацию с ИППСУ и необходимым перечнем анализов, где проводится их осмотр, в т. ч. на педикулез и чесотку, антропометрия и допуск к реабилитации. Противопедикулезная укладка имеется, укомплектована

Стоматологический кабинет площадью 20 кв.м., рассчитан на 1 рабочее кресло. Осуществляет медицинскую деятельность по специальности стоматология детская. Инструменты стерилизуют в автоклавной.

Для работы используются стерильные изделия медицинского назначения (ИМН) многократного применения, которые подвергается дезинфекции совмещённой с предстерилизационной обработкой в соответствии с действующими нормативными документами. Обработка проводится с помощью дез. средства «Абактерил», в соответствии с инструкцией по применению. Контроль за качеством предстерилизационной очистки проводится путем постановки азапирамовой и фенолфталеиновой проб, реактивы имеются, положительных проб не было. Результаты ПСО заносят в соответствующий журнал. За 2022 год положительных проб не отмечено. Стерилизацию ИМН многократного применения, кроме наконечников, осуществляют в сухожаровом шкафу при температуре 180⁰С в течение 60 минут. Стерилизацию наконечников осуществляют в автоклаве, которых в наличии – 10. На всех пакетах указана дата стерилизации и дата вскрытия пакета.

Контроль за качеством стерилизации проводится термовременными индикаторами, которые ежедневно вносятся в журнал контроля качества воздушного стерилизатора.

Весь инструментарий после стерилизации перекладывают в УФ – камеру «Ультралайт». Обработка камеры проводится 6% раствором 1 раз в неделю H₂O₂ 2-х кратным протиранием, лампы – 70% раствором этилового спирта.

Дезинфекция отходов класса Б (ватные тампоны, салфетки) обеззараживаются 1% раствором «Абактерил» с экспозицией 30 минут в соответствии с инструкцией по его применению по режиму обеззараживания белья загрязнённого кровью. Емкости для проведения дезинфекции промаркированы, с крышками, дата приготовления раствора, предельный срок, название, концентрация, предназначение имеются.

Разрешительная документация на дезинфекционные средства, кожные антисептики, стерилизационную аппаратуру представлена.

Текущая уборка проводится с применением моющих и дезинфицирующих средств, генеральная еженедельно 0,25% раствором «Абактерил». Обеззараживание поверхностей и воздуха осуществляется бактерицидным облучателем в соответствии с действующими нормативными документами, учет времени облучения и времени нагара производится в журнале.

Аптечка экстренной помощи, аптечка анти ВИЧ/СПИД укомплектована. Журнал аварийных ситуаций прошнурован пронумерован. За 2021 и 2022 г. аварийных ситуаций не зарегистрировано.

Сурдологический кабинет – состоит из 2- х помещений, в т.ч. из кабинета приёма врача, где осуществляется только осмотр пациентов, лечебные манипуляции не проводятся и кабинета аппаратной диагностики (слухопротезирования). Имеется отдельно расположенная отопластическая лаборатория для изготовления индивидуальных ушных вкладышей. Для осмотра детей применяются изделия медицинского назначения (ИМН) однократного применения, которые подвергаются дезинфекции в дезинфицирующем растворе «Абактерил».

Кабинет слухопротезирования Центра оборудован современной высокотехнологичной аппаратурой, настройка проводится на базе анализатора слуховых аппаратов модели «MS 25интеракустикс» и универсальном программном интерфейсе для слуховых аппаратов HI - PRO.

Консультативный кабинет (приём невролога, психиатра, ортопеда) состоит из одного помещения, в котором идёт первичный и вторичный приём детей по графику.

Кабинет функциональной диагностики предназначена для проведения ЭЭГ, РЭГ, ЭМГ, ЭКГ, ЭХО –ЭГ, УЗИ.

В отделении медико-социальной реабилитации расположены кабинеты физиотерапии, спелеотерапия, кабинет водолечения, кабинеты массажа, кабинет мануальной терапии, кабинет врача ЛФК, кабинет рефлексотерапии, зал лечебной физкультуры, тренажёрный зал, бассейн.

Физиолечение проводится при помощи электрофореза, амплипульстерапии, лазеротерапии, ТНЧ – терапии, магнитотерапии, теплолечение.

Для физиопроцедур используются одноразовые простыни. После каждого пациента проводится обработка кушеток 1 % раствором «Абактерил» в течение 5 минут. Прокладки для электродов замачивают и кипятят, затем сушат на решетке. Электроды обрабатываются 70 % спиртом.

Парафино-озокеритолечение (теплотечение) осуществляется при помощи стерильного парафина и озокерита. Стерилизация осуществляется физическим методом в аппарате «КАСКАД» в соответствии с инструкцией по применению.

В отдельном помещении физиотделения, соответствующим требованиям санитарного законодательства, установлена сухая углекислая ванна, документы представлены, обработка осуществляется в соответствии с инструкцией по применению.

Влажная уборка проводится 2 раза в день с применением дез. средства, генеральная 1 раз в месяц.

Обеззараживание воздуха во всех отделениях проводится в соответствии с требованиями Руководства Р 3.5.1904-04 «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях». Используются бактерицидные облучатели «Дезар». Журналы учета рабочего времени бактерицидных ламп ведутся, учитывается фактическое время работы облучателей за месяц и год.

В кабинете рефлексотерапии – площадь, отделка, оборудование кабинета соответствует требованиям санитарного законодательства. Используется только ИМН однократного применения. Одноразовые иглы собираются в непрокаляемую пластиковую ёмкость жёлтого цвета (смена не реже 1 раза в 72 часа) в соответствии со схемой обращения с медицинскими отходами.

Зал ЛФК и тренажёрный зал оснащён оборудованием в соответствии со стандартом оснащения отделения медицинской реабилитации для детей (Порядок организации медицинской реабилитации детей, утв.приказом от 23.10.2019 года № 878н)

В водолечебнице установлены: душ «Шарко», циркулярный, восходящий души гидромассажные ванны. Обработка ванн проводится 1 % раствором «Абактерил», экспозиция 30 минут. Резиновые коврики замачивают на 30 минут в 1,0 % раствор «Абактерил», что соответствует требованиям санитарного законодательства.

В процедурном кабинете выполняют внутримышечные инъекции. Для манипуляций используется одноразовый стерильный инструментарий, отходы класса Б после использования подвергаются дезинфекции в растворе «Абактерил» в соответствии с инструкцией по применению. Средства индивидуальной защиты медперсонала имеются (перчатки, маски, колпаки). Аптечка первой помощи при анафилактическом шоке и «АнтиВИЧ» укомплектованы, журнал ведётся, памятка имеется. Срок годности лекарственных форм контролируется. Гигрометр имеется, журнал заполнен.

Для обработки рук персонала имеется антибактериальное мыло и кожный антисептик, одноразовые полотенца

Влажные уборки кабинета проводятся 2 раза в день с применением дез. средств согласно методическим указаниям. Каждые два часа производится обработка поверхностей (чек-листы заполнены). Генеральная уборка проводится 1 раз в неделю, согласно журнала генеральных уборок. Для проведения уборочных работ выделен уборочный материал и промаркированный инвентарь.

Осмотр на педикулез осуществляется в соответствии с требованием санитарного законодательства. Журналы осмотра ведутся.

Изолятор рассчитан на 1 место. На момент проверки в изоляторе детей с подозрением на инфекционное заболевание нет. При поступлении представлялись справки об отсутствии контакта с инфекционными больными по месту жительства и организованности. Противоэпидемические мероприятия проводятся в полном объеме.

Журнал учёта инфекционных заболеваний ведётся по форме, заполнен. В учреждении создана комиссия по профилактике инфекционных болезней, разработана стандартная операционная процедура «Алгоритм выявления, учёта и регистрации ИСМП».

По предписанию Управления Роспотребнадзора по Иркутской области от 01.04.2022 г. № 38-00-11/74-400-2022, в ходе проверки специалистами Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» Аттестат аккредитации испытательной лаборатории (центра) № RA.RU.21ИО01, выдан Федеральной службой по аккредитации 11.09.2015 г. (дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 26.08.2015 г.); Аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710079 выдан Федеральной

службой по аккредитации от 30.07.2015 г. (дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 03.07.2015 г.).

В качестве экспертов привлекались специалисты Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»: Безгодов Игорь Викторович – главный врач, Технический руководитель ИЛЦ - Куровская Елена Федоровна – заведующий лабораторным отделом; Крючкина Наталья Борисовна, Заведующий отделом организации деятельности - врач по общей гигиене Технический руководитель Органа инспекции по общим вопросам; Казановская Нина Станиславовна – заведующая микробиологической лабораторией лабораторного отдела, врач-бактериолог; Гусякова Антонина Анатольевна – врач по общей гигиене отдела отбора, приема и регистрации проб;

Добрынина Евгения Борисовна – заведующая санитарно-химической лабораторией лабораторного отдела; врач-эпидемиолог эпидемиологического отдела;

Специалист Органа инспекции, врач по общей гигиене Порягина Л.Н., Бубнова А.В., Технический руководитель Органа инспекции по вопросам проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы Кузьмина М.В., Казарина Ольга Тимофеевна - помощник врача по общей гигиене отдела отбора, приема и регистрации проб; Овчинников Артем Николаевич- врач по общей гигиене; Хомушку А.К.

с 07.04.2022 г 08.30. до 13.04.2022 г. 16.00. (всего 23 час.)

2) отбор проб (образцов) в следующие сроки:

на объекте 07.04.2022 г. с 11:15 час до 12:15 час. (всего 1 час.)

3) инструментальное обследование в следующие сроки:

на объекте 07.04.2022 г. с 14:25 час до 15:00 час. (всего 35 мин.)

гигиеническая оценка результатов испытаний проведена ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»: 13.04.2022 с 11:15 по 11.35

проведено обследование объекта ОГБУСО «Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями»

юридический адрес: 664043, обл. Иркутская, г. Иркутск, ул. Маршала Конева, д 86

фактический адрес: г. Иркутск, ул. Маршала Конева, д 86

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» представило Акт о выполнении работ от 15.04.2022 г. № 538:

Протоколы лабораторных испытаний:

от 11.04.2021 г. №№ 1.7904,

от 12.04.2021 г. №№ 1.7902, 1.7903, 1.7905, 1.7906, 1.8164, 1.8165, 1.8166, 1.П.5219, 1.П.5220,

от 13.04.2021 г. №№ 1.8162,

Экспертное заключение от 13.04.2021 г. №№ 3699, 3712, 3713, 3714, 3715, 3716, 3717, 3718 – в объемах проведенных испытаний соответствует требованиям ТРТС 021/ 2011 «О безопасности пищевой продукции»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Экспертное заключение от 13.04.2021 г. №№ 3647, 3649 «О соответствии нормативным документам результатов лабораторных исследований, испытаний, измерений» - в объемах проведенных испытаний измеренные показатели микроклимата соответствуют требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Экспертное заключение от 14.04.2022 г. № ОИ/1341 «О соответствии (не соответствии) санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям организации питания»

1. Объект инспекции: организация питания в общеобразовательном учреждении.

2. Фактический адрес размещения объекта инспекции: 664043, Иркутская область, город Иркутск, ул. Маршала Конева, 86.

3. Собственник (пользователь) объекта инспекции, ИНН: Областного государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями». ИНН: 3812009394.

4. Местонахождение собственника (пользователя) объекта инспекции: 664043, Иркутская область, город Иркутск, ул. Маршала Конева, 86.

5. Основание для проведения экспертизы: Поручение на проведение экспертизы УРПН №38-00-11/74-400-2022 от 01.04.2022 г.

6. Для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы представлены:

6.1. перспективное меню на 14 дней для детей от 12 месяцев до 3 лет в стационарной форме обслуживания (5 разовое питание).

6.2. перспективное меню на 14 дней для детей от 3 лет до 7 лет в стационарной форме обслуживания (5 разовое питание).

6.3. перспективное меню на 14 дней для детей от 7 лет до 11 лет в стационарной форме обслуживания (5 разовое питание).

6.4. перспективное меню на 14 дней для детей от 11 лет до 18 лет в стационарной форме обслуживания (5 разовое питание).

6.5. копия журнала бракеража готовой продукции.

6.6. акт индивидуального испытания и технического осмотра оборудования от 14.01.2022 г.

Ответственность за достоверность представленных документов (копий документов) несет заявитель и/или собственник (пользователь) объекта инспекции.

7. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена: врачом по общей гигиене Порягиной Л.Н. с 07.04.2022 г 08.30. до 13.04.2022 г. 16.00.

8. Санитарно-эпидемиологическое обследование проведено: врачом по общей гигиене Порягиной Л.Н. в присутствии заместителя директора по медико-социальной реабилитации Тимофеевой О.П. с 08.30-12.00. 07.04.2022 г.

9. Акт обследования от 07.04.2022 г.

При экспертизе установлено:

1. Требования к санитарно-техническому обеспечению пищеблока: здание Областного государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями» оборудовано централизованными системами хозяйственно-питьевого водоснабжения, канализации, отопления и электроснабжения от городских систем. В качестве отопительных приборов используются пластинчатые радиаторы, расположенные под оконными проемами.

Все производственные, складские, санитарно-бытовые помещения оборудованы системой приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением. Тепловое технологическое оборудование и моечные производственные ванны, являющиеся источниками выделения тепла и влаги в зоне максимального выделения, оборудованы локальными вытяжными системами приточно-вытяжной вентиляции.

Во всех производственных помещениях и моечных кухонной и столовой посуды оборудованы сливные трапы. Все производственные моечные ванны присоединены к канализационной сети с учетом воздушных разрывов.

На случай профилактического или аварийного отключения горячей воды имеются резервные источники горячего водоснабжения, выполненные водонагревателями и установленными в моечной кухонной посуды, а также во всех моечных столовой посуды.

Естественное освещение имеется во всех производственных помещениях. Искусственное освещение представлено светодиодными лампами в закрытой осветительной арматуре. Расположение ламп равномерное, светильники расположены не над рабочими столами и технологическим оборудованием.

Помещение горячего цеха овощной, мясорыбной, работы с тестом и горячей зон, а также все обеденные залы обеспечены бактерицидными установками.

2. Оценка объемно-планировочных и конструктивных решений пищеблока, оценка объемно-планировочных и конструктивных решений пищеблока, его оборудование, соблюдение режимных моментов:

Пищеблок занимает часть помещений первого этажа отдельно-стоящего здания, имеет два входа/выхода: центральный для посетителей со стороны коридора и служебный вход для загрузки продовольственного сырья и пищевых продуктов. Для защиты продукции от атмосферных осадков над загрузочной площадкой установлен навес. К основному зданию пристроено помещение для хранения пищевых продуктов (склад «яйцо», склад «хлеб»). На

территории организации имеется отдельно стоящее здание овощехранилища. Пищеблок работает на овощном, мясном, рыбном сырье, мясе кур, яйце, а также на полуфабрикатах высокой степени готовности. Для работы пищеблока имеется полный набор помещений: загрузочное помещение, зона обработки оборотной тары, кладовая для хранения бакалеи, кондитерских изделий с установленным холодильным оборудованием для скоропортящейся продукции, кладовая с холодильным оборудованием для хранения скоропортящейся продукции, кладовая для хранения сыпучей продукции и соков, кладовая суточного запаса продукции, кладовая для хранения яйца куриного, кладовая для хранения хлеба, овощехранилище, овощной цех, мясо-рыбный цех, булочный цех, горячий цех с зоной раздачи готовой продукции, моечная кухонной посуды, обеденный зал для дневного стационара с моечной столовой посуды, обеденный зал для стационара с моечной столовой посуды на первом этаже, обеденный зал для стационара с моечной столовой посуды на втором этаже, помещение для хранения и приготовления дезрастворов и инвентаря, гардероб для персонала, санитарный узел для персонала, прачечная.

Пищеблок оборудован всем необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование исправно (акт индивидуального испытания и технического осмотра оборудования от 14.01.2022 г.).

Наименование помещения	Оборудование помещения
загрузочное помещение	- вешала для спецодежды персонала при приеме продуктов;
зона обработки оборотной тары	-2-х секционная моечная ванна со смесителем и душевой насадкой;
кладовая для хранения бакалеи, кондитерских изделий с установленным холодильным оборудованием для скоропортящейся продукции	- 3 цельнометаллических трехъярусных стеллажа; - 1 цельнометаллический стол с установленными механическими весами для завешивания кондитерских изделий; - 2 грузовых весов (площадочные и механические); -1 морозильный ларь «рыба замороженная» (Т-22 грС); -1 морозильный ларь «мясо замороженное» (Т-18 грС); - 1 среднетемпературный бытовой двухсекционный холодильник «кура охлажденная/ягода замороженная» (Т+2 грС/ -26 грС); -термогигрометр; -кондиционер;
кладовая с холодильным оборудованием для хранения скоропортящейся продукции	- 1 морозильный ларь «мясо замороженное 1» (Т-23 грС); -1 морозильная камера «масло сливочное» (Т-18 грС); -1 промышленная холодильная камера «Молочная продукция» (Т+2 грС); -1 промышленная холодильная камера «Гастрономия» (Т+3 грС); - раковина для мытья рук, имеются жидкое мыло, одноразовые полотенца; -термогигрометр;
кладовая для хранения сыпучей продукции и соков	- 1 цельнометаллический стеллаж; -2 цельнометаллические скамьи; -термогигрометр;
кладовая суточного запаса продукции	- 1 холодильная промышленная камера «Овощи/фрукты» (Т+8 грС); - 1холодильная промышленная камера «молочная продукция и гастрономия» (Т+3 грС); - 1 морозильная промышленная камера «мясо замороженное» (Т-21 грС);

	- 1 морозильный ларь «рыба» (Т-18 гр С); - 1 цельнометаллический стеллаж; -термогигрометр;
кладовая для хранения яйца куриного	- 1 холодильная промышленная камера «яйцо» (Т+2 грС); -термогигрометр; -1 металлический поддон для оборотной тары;
кладовая для хранения хлеба	-1 цельнометаллический четырехярусный стеллаж; -термогигрометр;
овощехранилище	-деревянные поддоны для хранения овощей; -деревянные стеллажи для хранения овощей и фруктов; -весы грузовые; -гигрометр; -термометр;
овощной цех	-2-х секционная моечная ванна «СО/фрукты»; - цельнометаллический стол «СО»; -весы «СП»; -умывальная раковина для мытья рук со смесителем, исключающим вторичное загрязнение рук после мытья; -дозатор для жидкого мыла; -полотенцедержатель для одноразовых полотенец; -овощечистка «СО»; -1 бытовой среднетемпературный холодильник «ягода замороженная/овощи-фрукты (на сутки)» (Т-18 гр С/+4 гр С); -емкость для сбора ТБО с крышками;
мясо-рыбный цех	-моечная ванна «кура/яйцо»; -моечная ванна «мясо-рыба»; -электромясорубка «СП»; -два цельнометаллических производственных стола «СМ/СР», «СК/яйцо»; -2 весов «СП» и «СК»; -умывальная раковина для мытья рук со смесителем, исключающим вторичное загрязнение рук после мытья; -дозатор для жидкого мыла; -полотенцедержатель для одноразовых полотенец; -емкости для обработки яйца; -емкость для сбора ТБО с крышками;
булочный цех	-тестомес; -весы электронные «тесто»; -стол металлический «тесто сырое»; -доска деревянная «тесто сырое»; -умывальная раковина для мытья рук со смесителем, исключающим вторичное загрязнение рук после мытья; -дозатор для жидкого мыла; -полотенцедержатель для одноразовых полотенец; -емкость для сбора ТБО с крышками;
Горячий цех с зонами: -варочная зона	-две 4-х конфорочные электроплиты с духовыми шкафами; - трехсекционный жарочный шкаф; -1 электросковорода; -2 овощепротирочные машины «ГП»; -1 электрокипятильник для кипячения воды; -1 холодильник для суточных проб и временного хранения холодных закусок (+4 гр.С),

-раздаточная зона	-2 цельнометаллических стола «ГП»; -односекционная моечная ванна «Крупа/упаковка/макаронны»; -односекционная моечная ванна «вторичная обработка фруктов и овощей»; -умывальная раковина для мытья рук со смесителем, исключающим вторичное загрязнение рук после мытья; -дозатор для жидкого мыла; -полотенцедержатель для одноразовых полотенец; -емкость для сбора ТБО с крышками; -электронные весы «ГП»; -1 цельнометаллический стеллаж для установки емкостей;
моечная кухонной посуды	-2-х секционная моечная ванна для мытья кухонной посуды и кухонного инвентаря; -3 цельнометаллических стеллажа для сушки и хранения чистой кухонной посуды, кухонного инвентаря; -умывальная раковина для мытья рук со смесителем, исключающим вторичное загрязнение рук после мытья; -дозатор для жидкого мыла; -полотенцедержатель для одноразовых полотенец; -емкость для сбора ТБО с крышками; -электропроводонагреватель на 100 л;
обеденный зал для дневного стационара с моечной столовой посуды (на 40 посадочных мест) на первом этаже	Обеденный зал: - 2 умывальные раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды; - обеденные столы и стулья; - дозаторы для жидкого мыла; - полотенцедержатель для одноразовых полотенец; -емкость для сбора ТБО с крышками; -стол ГП для порционирования блюд; - холодильник бытовой «для персонала»; -холодильник бытовой «для пациентов»; -микроволновая печь для разогрева пищи сопровождающих лиц и персонала; Моечная столовой посуды: -окно приема грязной посуды; -окно выдачи чистой посуды; -стол для приема грязной посуды; -емкость «отходы»; -стол для нарезки хлеба «ГП»; -2-х секционная раковина для мытья столовой посуды; -1 секционная раковина для замачивания посуды при температуре не ниже 60 грС; -градусник спиртовой для контроля температуры замачивания посуды; -водонагреватель; -бактерицидная установка; -цельнометаллический стеллаж для сушки и хранения посуды;
обеденный зал для стационара с моечной столовой посуды на	Обеденный зал: -2 умывальные раковины для мытья рук с подводкой

первом этаже (на 30 посадочных мест) на первом этаже	горячей и холодной воды, - обеденные столы и стулья; - дозаторы для жидкого мыла, - полотенцедержатель для одноразовых полотенец; -емкость для сбора ТБО с крышками; -стол ГП для порционирования блюд; - холодильник бытовой «для персонала»; -холодильник бытовой «для пациентов»; -микроволновая печь для разогрева пищи сопровождающих лиц и персонала; Моечная столовой посуды: -окно приема грязной посуды; -окно выдачи чистой посуды; -стол для приема грязной посуды; -емкость «отходы»; -стол для нарезки хлеба «ГП»; -2-х секционная раковина для мытья столовой посуды; -1 секционная раковина для замачивания посуды при температуре не ниже 60 грС; -градусник спиртовой для контроля температуры замачивания посуды; -водонагреватель; -бактерицидная установка; -раковина для мытья рук; -2 цельнометаллических шкафа для хранения посуды; -цельнометаллический навесной шкаф для хранения посуды;
обеденный зал для стационара с моечной столовой посуды (на 34 посадочных мест) на втором этаже	Обеденный зал: -2 умывальные раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, - обеденные столы и стулья; - дозаторы для жидкого мыла, - полотенцедержатель для одноразовых полотенец; -емкость для сбора ТБО с крышками; -стол ГП для порционирования блюд; - холодильник бытовой «для персонала»; -холодильник бытовой «для пациентов»; -микроволновая печь для разогрева пищи сопровождающих лиц и персонала; Моечная столовой посуды: -окно приема грязной посуды; -окно выдачи чистой посуды; -стол для приема грязной посуды; -емкость «отходы»; -стол для нарезки хлеба «ГП»; -2-х секционная раковина для мытья столовой посуды; -1 секционная раковина для замачивания посуды при температуре не ниже 60 грС; -градусник спиртовой для контроля температуры замачивания посуды; -водонагреватель; -бактерицидная установка; -раковина для мытья рук;

	-2 цельнометаллических шкафа для хранения посуды; -цельнометаллический навесной шкаф для хранения посуды;
помещение для хранения и приготовления дезрастворов и инвентаря	-металлические стеллажи для хранения моющих и дезсредств; -держатели для швабр; -металлические сушилки для ветоши; -поддон для обработки ведер и ветоши с подводкой холодной и горячей воды; -раковина для слива грязной воды; -раковина для рук с подводкой холодной и горячей воды;
гардероб для персонала	-индивидуальные двухсекционные шкафы для раздельного хранения верхней и спецодежды для каждого работника пищеблока; -металлическая скамья;
Прачечная: - помещение для грязного белья -помещение постирочной -комната для сушки белья	-ванна для замачивания белья; -стиральная машина автомат; -сушильная машина; -гладильная машина; -оборудование для сушки белья; -шкаф для хранения чистых халатов;
Санузел для персонала пищеблока	-унитаз; -педальное ведро; -держатель с туалетной бумагой; -умывальная раковина для мытья рук со смесителем, исключающим вторичное загрязнение рук после мытья; -жидкое мыло с дозатором; -антисептик для рук; -держатель с бумажным одноразовым полотенцем; -шкаф для хранения уборочного инвентаря.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда и тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции.

Все производственные столы цельнометаллические. Разделка сырых и готовых продуктов осуществляется в отдельных производственных цехах на отдельных столах при использовании отдельных разделочных досок и ножей.

Рабочие столы, разделочные доски и ножи промаркированы, используются по назначению. Обеспеченность разделочным инвентарем соответствует объему технологического процесса, весь инвентарь промаркирован. Разделочные доски - деревянные, гладко выструганные, без трещин, щелей и зазоров. Хранение досок осуществляется на металлических решетчатых полках в вертикальном положении на рабочих местах. Разделочные ножи хранятся на рабочих местах при помощи магнитодержателей.

Во всех производственных помещениях, моечной кухонного инвентаря, моечных столовой посуды, санитарном узле для персонала установлены раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Конструкции смесителей исключают повторное загрязнение рук после мытья. Для ополаскивания посуды используются гибкие шланги с душевой насадкой.

Кухонную посуду моют в изолированном помещении. Моечные ванны имеют маркировку объемной вместимости, обеспечены пластиковыми пробками, одноразовыми полотенцами для рук. Инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов моющих и дезинфицирующих средств имеются. Режим мытья

кухонной посуды, инвентаря соблюдается: после освобождения от остатков пищи при помощи щеток и мочалок посуда моется горячей водой в первой ванне с применением моющих средств, во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой с помощью шланга с душевой насадкой. Просушивание в перевернутом виде и хранение кухонной посуды осуществляется на металлических стеллажах. Полки стеллажей решетчатые. В качестве моющих и чистящих средств используются «Абактерил», «Мыллер», «Прогресс». Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в специально выделенном помещении в таре производителя.

Мытье столовой посуды производится в специально выделенных помещениях. Моечные ванны имеют маркировку объемной вместимости, обеспечены полимерными пробками. Для дозирования моющих средств используются мерные емкости. Грязная посуда очищается от остатков пищи на столе для грязной посуды и поступает в моечную через приемное окно.

Мойка грязной посуды ручным способом производится в соответствии с имеющимися инструкциями. Ополаскивается посуда горячей проточной водой с использованием металлической сетки и гибкого шланга с душевой насадкой. Чистая посуда просушивается на стеллажах. Чашки, стаканы, столовые приборы моются в специализированной моечной машине в соответствии с инструкцией по их эксплуатации при максимальных температурах. В качестве моющих и чистящих средств используются «Абактерил», «Мыллер», «Прогресс».

Первичная обработка сырой овощной продукции проводится в одноименном цехе. Для обработки овощей и фруктов имеется двухсекционная производственная ванна «овощи/фрукты». Для хранения фартуков выделено специальное место. Для вертикального хранения досок имеется полка металлическая. Ножи хранятся на магнитодержателях ручками вверх. Фрукты повторно промываются в проточной питьевой воде с использованием дуршлага в моечной ванне горячего цеха. Инструкция по обработке овощей и зелени имеется. Для мытья рук установлена раковина с жидким мылом, обеспеченная одноразовыми полотенцами. Для обеззараживания воздуха установлена бактерицидная установка.

Первичная обработка мясной и рыбной продукции, куры и яйца куриного производится в мясо-рыбном цехе – обработка мяса и рыбы осуществляется на металлическом столе «МС/РС», в производственных ваннах «МС/РС». Для вертикального хранения досок имеется металлическая полка, для ножей – магнитодержатели. Для обеззараживания воздуха установлена бактерицидная установка.

Обработка яиц и мяса куры проводится в промаркированной ванне с подводкой горячей и холодной воды через смесители с гибким металлическим шлангом и душевой насадкой. Для мытья рук персонала установлена раковина. Рабочее место оснащено моющими и дезинфицирующими растворами, мылом в достаточном количестве, полотенцами для рук. Инструкция по обработке яйца куриного имеется. Ополаскивание яиц производится проточной водой в дуршлаге. Для хранения чистого яйца имеется отдельная промаркированная емкость. Для обработки яиц используется «Триосепт окси».

Нарезка холодных закусок производится на металлическом столе «ГП» с электронными весами «ГП» в горячем цехе. Временное хранение холодных закусок осуществляется в среднетемпературном холодильнике для суточных проб и холодных закусок на разных полках. Цех оборудован бактерицидной установкой, для вертикального хранения досок имеется металлическая полка, для ножей – магнитодержатели. Раковина для мытья рук, оснащена жидким мылом, одноразовыми полотенцами для рук. Разделочные доски имеют маркировку «ГП», поверхность досок имеет гладкую поверхность.

Макароны перед использованием промывают проточной водой с использованием дуршлага в моечной ванной, установленной в горячем цехе. Индивидуальная упаковка консервированной продукции перед использованием промывается проточной водой и протирается чистой ветошью. Приготовление и порционирование блюд производится в перчатках. Для мытья рук установлена раковина с жидким мылом, обеспеченная одноразовыми полотенцами. Для дезинфекции рук используется кожный антисептик «Триосепт ОЛ». В зоне раздачи горячего цеха имеется бактерицидная установка. Для контроля температуры блюд на линии раздачи имеется термометр для измерения температуры блюд. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд имеет мерную метку объема. Реализация буфетной продукции не производится.

Суточные пробы хранятся 48 часов. Порционные пробы отбираются в полном объеме, салаты, первые и третьи блюда, гарниры не менее 100 г. Пробу отбирают прокипяченными ложками в промаркированную прокипяченную посуду с плотно закрывающимися крышками. Хранятся в специально выделенном холодильнике в горячем цехе «Суточные пробы» при температуре 4 гр.С. Отбор проб осуществляется ответственным лицом- поваром.

В образовательном учреждении для детей организован питьевой режим с использованием кипяченой воды. Установлено оборудование для выдачи одноразовых стаканчиков и емкость для их утилизации. График смены кипяченной воды во всех обеденных залах имеется.

Ежедневно после окончания работы в помещениях пищеблока проводится уборка согласно имеющихся графиков: ежедневно мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников с применением моющих средств; еженедельно проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Для уборки каждой группы помещений выделен отдельный промаркированный инвентарь. Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельно, маркировка имеет сигнальную окраску. Уборочный инвентарь (ведра, швабры, ветошь) промаркирован, хранится в специально отведенном месте. Хранение моющих средств и дезрастворов производится в специально выделенном помещении, оборудованном поддоном, обеспеченным подводкой горячей и холодной воды. Имеется металлический стеллаж для хранения дезсредств, запаса салфеток, ветоши.

Производственные столы в конце рабочего дня моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой и насухо вытирают сухой чистой ветошью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделена промаркированная емкость. Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере загрязнения и по окончании работы.

Ветошь в конце работы замачивают в воде с добавлением моющих средств, кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

Пищевые отходы на пищеблоке собираются в промаркированные ведра с полиэтиленовыми вкладышами с крышками, которые в конце дня освобождаются от остатков пищи, ополаскиваются горячей водой и просушиваются, вкладыши меняются на чистые.

Спецодеждой работники пищеблока обеспечены: у всех поваров имеется по 3 комплекта (индивидуальные фартуки, халаты, косынки). Стирка санитарной одежды и полотенец для работников пищеблока организована в прачечной предприятия. Персонал при работе использует одноразовые маски и перчатки. Для персонала пищеблока имеется гардеробная и санитарный узел. В гардеробном помещении установлены шкафы для раздельного хранения верхней одежды и спецодежды работников пищеблока. В зоне раздачи горячего цеха, перед выходом из пищеблока, организовано место для хранения спецодежды перед посещением туалета.

3. Поточность технологических процессов, предусматривающая отсутствие встречных потоков сырой и готовой продукции на пищеблоке соблюдается. Поточность технологических процессов на пищеблоке соблюдается. Имеются: отдельный вход для загрузки продовольственного сырья и пищевых продуктов, помещения для хранения, первичной и тепловой обработки сырой продукции. Раздача готовой пищи производится в зоне выдачи готовой продукции горячего цеха. Использованная посуда в каждом из обеденных залов поступает в моечные столовой посуды через приемные окна. Чистая посуда поступает для порционирования через окна выдачи чистой столовой посуды. На предприятии внедрена система ХАССП (приказ директора от 24.12.2018 г №127/0), определены и контролируются контрольные критические точки в рамках производственного контроля.

4. Условия для организации питьевого режима: в образовательном учреждении для детей организован питьевой режим с использованием кипяченой воды. Установлено оборудование для выдачи одноразовых стаканчиков и емкость для их утилизации. График смены кипяченной воды во всех обеденных залах имеется.

5. Внутренняя отделка помещений пищеблока и обеденного зала: Полы во всех помещениях пищеблока выполнены кафельной плиткой или бетонной мозаикой, в обеденных

залах – линолеум. Стены во всех производственных помещениях пищеблока на высоту до 2 метров, далее покраска водостойкой вододисперсионной краской до потолка, моечной кухонной посуды, моечных столовой посуды, санитарном узле, гардеробе для персонала выполнены кафельной плиткой, в складских помещениях – отделка кафельной плиткой или вододисперсионной водостойкой краской, во всех обеденных залах – покраска вододисперсионной водостойкой краской. Потолки во всех помещениях - покраска вододисперсионной водостойкой краской.

6. Договор (контракт) на организацию питания и на поставку пищевых продуктов: договора поставок пищевых продуктов имеются.

7. Условия хранения продуктов:

Все скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильном оборудовании. Количество и объем холодильного оборудования соответствуют количеству и ассортименту скоропортящейся продукции, поставляемой в образовательное учреждение на текущий момент. Сырая продукция (мясо, курица и рыба) хранится с соблюдением товарного соседства в холодильном оборудовании. Температура хранения продукции, имеющейся на момент обследования соответствует требованиям, установленным производителем. Молочная продукция (молоко, сливочное масло, сыр) в потребительской упаковке хранится в отдельном холодильном шкафу. Температура хранения продукции, имеющейся на момент обследования соответствует требованиям, установленным производителем.

Сыпучая и консервированная продукция хранится в таре производителя на стеллажах с соблюдением товарного соседства. Все кладовые оснащены приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Температура хранения продукции, имеющейся на момент обследования соответствует требованиям, установленным производителем.

Овощная продукция хранится в овощном складе пищеблока на металлических подтоварниках и стеллажах и холодильных установках. Для соблюдения условий хранения овощей и фруктов установлен термогигрометр.

Контроль температурного режима при хранении скоропортящихся продуктов в холодильниках проводится, термометры в холодильном оборудовании имеются. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании заполняется регулярно. Маркировочные ярлыки (наименование продукции, производитель, дата изготовления, условия хранения, конечный срок реализации) сохраняются на потребительской и транспортной упаковке до окончания использования продуктов.

8. Ведение и правильность заполнения документации на пищеблоке. Наличие технологических карт блюд в соответствии утвержденного меню: Наличие картотеки технологических карт блюд в соответствии утвержденного меню: картотека технологических карт приготовляемых блюд в соответствии с меню имеется, имеющееся 14-ти дневное меню для детей от 12 мес. до 3 лет, от 3 лет до 7 лет, от 7 лет до 11 лет, от 12 лет до 18 лет утверждены руководителем учреждения. Журналы: «Бракераж сырой продукции», «Бракераж готовой продукции», «Учета температурного режима в холодильном оборудовании», «Журнал учета температурного-влажностного режима холодильного оборудования в складском помещении», «Ведомость контроля за рационом питания», «Гигиенический журнал» имеются, ведутся своевременно.

Выдача готовой продукции осуществляется под контролем бракеражной комиссии в составе 3-х человек (приказ о создании бракеражной комиссии имеется).

9. Обеденный зал пищеблока: Для питания пациентов на предприятии имеется три обеденных зала: два на первом этаже (40 посадочных мест, 30 посадочных мест), и один на втором этаже (34 посадочных мест).

При каждом обеденном зале установлены 2 умывальных раковин для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, дозаторы для жидкого мыла, полотенцедержатели одноразовых полотенец для рук.

Обеденные залы оборудованы столовой мебелью: столами и стульями, с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Согласно инструкции, обеденные столы моют после каждого приема пищи горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную

тару для чистой и использованной посуды. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи и в конце рабочего дня.

10. Наличие маркировки и товаросопроводительных документов на пищевую продукцию:

Сопроводительные документы, декларации соответствия на поступающие партии продукции (яйцо, молочные, мясные, рыбные продукты, сливочное масло, фрукты) в наличии имеются. Маркировочные ярлыки имеются, сохраняются до окончания сроков годности.

11. Организация дополнительного питания при реализации буфетной продукции: на момент обследования буфетная продукция отсутствовала.

12. Наименование меню:

- перспективное меню на 14 дней для детей от 12 месяцев до 3 лет в стационарной форме обслуживания (5 разовое питание).

- перспективное меню на 14 дней для детей от 3 лет до 7 лет в стационарной форме обслуживания (5 разовое питание).

- перспективное меню на 14 дней для детей от 7 лет до 11 лет в стационарной форме обслуживания (5 разовое питание).

- перспективное меню на 14 дней для детей от 11 лет до 18 лет в стационарной форме обслуживания (5 разовое питание).

13. Кратность питания: 5-ти разовая (завтрак, обед, полдник, ужин, паужин).

14. Способы приготовления блюд: варка, тушение, запекание, припускание, пассерование.

15. Количество пищевых веществ, микроэлементов, витаминов и калорийность:

Не оценивалось

16. Среднесуточные количества продуктов в день на ребенка:

Не оценивались.

17. Наличие запрещенных продуктов, включенных в рацион питания детей: не оценивалось.

18. Дополнительные сведения: согласно «журнала бракеража готовой продукции» с 25.03.2022 г. до 07.04.2022 г. фактический рацион питания по кратности приемов пищи, а также фактическому набору блюд соответствует утвержденным меню

Выводы: Организация питания в Областном государственном бюджетном учреждении социального обслуживания «Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями», расположенного по фактическому адресу: 664043, Иркутская область, город Иркутск, ул. Маршала Конева, 86 соответствует государственным санитарно-эпидемиологическим требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Заключение: Организация питания в Областном государственном бюджетном учреждении социального обслуживания «Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями», расположенного по фактическому адресу: 664043, Иркутская область, город Иркутск, ул. Маршала Конева, 86 СООТВЕТСТВУЕТ государственным санитарно-эпидемиологическим требованиям: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Экспертное заключение от 14.04.2022 г. № ОИ/1342 «О соответствии (несоответствии) маркировки пищевой/непищевой продукции, требованиям нормативной документации»

1. Объект инспекции: маркировка на потребительской упаковке пищевого продукта : «Молоко питьевое пастеризованное, массовая доля жира 3,2%», торговая марка «Белоречье», дата производства 05.04.22, производитель: Сельскохозяйственное акционерное общество «Белореченское», 665479, Россия, Иркутская область, Усольский район, р.п. Белореченский;

изготовитель: молочный завод «Белореченский» отделение «Сосновое», Сельскохозяйственное акционерное общество «Белореченское», 665473, Россия, Иркутская область, Усольский район, с.Сосновка.

2. Фактический адрес размещения объекта инспекции: 664043, Иркутская область, город Иркутск, ул. Маршала Конева,86.

3. Собственник (пользователь) объекта инспекции, ИНН: Областного государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями». ИНН: 3812009394.

4. Местонахождение собственника (пользователя) объекта инспекции: 664043, Иркутская область, город Иркутск, ул. Маршала Конева,86.

5. Основание для проведения экспертизы: Поручение на проведение экспертизы УРПН №38-00-11/74-400-2022 от 01.04.2022 г.

6. Для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы представлены: потребительская упаковка

Ответственность за достоверность представленных документов (копий документов) несет заявитель и/или собственник (пользователь) объекта инспекции.

7. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена: врачом по общей гигиене Порягиной Л.Н. с 07.04.2022 г 08.30. до 13.04.2022 г. 16.00.

8. Санитарно-эпидемиологическое обследование проведено: экспертиза проведена документарно

При экспертизе установлено:

1. Вид маркировки: маркировка на потребительской упаковке

2. Наименование продукции указано: «Молоко питьевое пастеризованное, массовая доля жира 2,5%», торговая марка «Белоречье», что соответствует п.п.1 п.1 ч.4.1, п.1 и п.2 ч. 4.3 ст. 4 ТР ТС 022/2011.

3. Сведения об изготовителе указаны: производитель: Сельскохозяйственное акционерное общество «Белореченское», 665479, Россия, Иркутская область, Усольский район, р.п. Белореченский; изготовитель: молочный завод «Белореченский» отделение «Сосновое», Сельскохозяйственное акционерное общество «Белореченское», 665473, Россия, Иркутская область, Усольский район, с.Сосновка, что соответствует п.п.7 п.1 ч.4.1, п.1 и п.2 ч.4.8 ст.4 ТР ТС 022/2011.

4. Количество продукции указано: 1,0 л, что соответствует п.п.3 п.1 ч.4.1, п.1 и п.2 ч.4.5 ст.4 ТР ТС 022/2011.

5. Идентификационные данные продукции: дата производства (число, месяц, год) 05.04.2022 (1), что соответствует п.п.4 п.1 ч.4.1, п.п.2 п.1 ч.4.6 ст.4 ТР ТС 022/2011

6. Назначение продукции: -

7. Срок годности продукции: 5 суток, что соответствует п.п.5 п.1 ч.4.1, п.п.2 п.1 и п.5 ч.4.7 ст.4 ТР ТС 022/2011.

8. Условия хранения, которые установлены изготовителем: хранить при температуре от +2 град. С до + 6 град. С, что соответствует п. п. 6 п.1 ч.4.1 ст.4 ТР ТС 022/2011.

9. Рекомендации и/или ограничения по использованию: не требуются, что не противоречит п.п.8 п.1 ч.4.1 ст.4 ТР ТС 022/2011.

10. Состав продукции: молоко нормализованное, пастеризованное, что соответствует п.п.2 п.1 ч.4.1, ч.4.4. ст.4 ТР ТС 022/2011.

11. Показатели пищевой и энергетической ценности пищевой продукции: в 100 г указаны: жир – 3,2 г, белок-3,0 г, углеводы –4,7 г; Энергетическая ценность -249 кДж (60 ккал), что соответствует п.п.9 п.1 ч.4.1, ч.4.9 ст.4 ТР ТС 022/2011.

12. Сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением ГМО: не указаны, так как, согласно п.1 ч.4.11 ст.4 ТР ТС 022/2011, в случае, если изготовитель при производстве пищевой продукции ГМО не использовал, то при его маркировке сведения о наличии ГМО не указываются

13. Наличие единого знака обращения на рынке государств - членов Таможенного союза: имеется, что соответствует п.п.11 п.1, ч. 4.1 ст. 4 ТР ТС 022/2011.

14. Дополнительные сведения:

Отбор проб произведен 07.04.2022 г. с 11:15 час до 12:15 час. на пищеблоке Областного государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями», расположенного по адресу: 664043, Иркутская область, город Иркутск, ул. Маршала Конева, 86 помощником врача по общей гигиене Казарина О.Т. в присутствии Тимофеева О.П., заместителя директора.

Выводы: сведения о продукте в маркировке на упаковке пищевого продукта «Молоко питьевое пастеризованное, массовая доля жира 3,2%», торговая марка «Белоречье», дата производства 05.04.22, производитель: Сельскохозяйственное акционерное общество «Белореченское», 665479, Россия, Иркутская область, Усольский район, р.п. Белореченский; изготовитель: молочный завод «Белореченский» отделение «Сосновое», Сельскохозяйственное акционерное общество «Белореченское», 665473, Россия, Иркутская область, Усольский район, с.Сосновка имеются в полном объеме, что соответствует требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Заключение: маркировка на потребительской упаковке пищевого продукта «Молоко питьевое пастеризованное, массовая доля жира 3,2%», торговая марка «Белоречье», дата производства 05.04.22, производитель: Сельскохозяйственное акционерное общество «Белореченское», 665479, Россия, Иркутская область, Усольский район, р.п. Белореченский; изготовитель: молочный завод «Белореченский» отделение «Сосновое», Сельскохозяйственное акционерное общество «Белореченское», 665473, Россия, Иркутская область, Усольский район, с.Сосновка СООТВЕТСТВУЕТ требованиям: ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Экспертное заключение от 14.04.2022 г. № ОИ/1343 «О соответствии (несоответствии) маркировки пищевой/непищевой продукции, требованиям нормативной документации»

1. Объект инспекции: маркировка на потребительской упаковке пищевого продукта: яблочный сок восстановленный осветленный, изготовитель: ООО «Ширококарамышский консервный завод-2001», Россия, 412882 Саратовская обл., Лысогорский район, с.Широкий Карамыш, ул.Заводская,2

2. Фактический адрес размещения объекта инспекции: 664043, Иркутская область, город Иркутск, ул. Маршала Конева,86.

3. Собственник (пользователь) объекта инспекции, ИНН: Областного государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями». ИНН: 3812009394.

4. Местонахождение собственника (пользователя) объекта инспекции: 664043, Иркутская область, город Иркутск, ул. Маршала Конева, 86.

5. Основание для проведения экспертизы: Поручение на проведение экспертизы УРПН №38-00-11/74-400-2022 от 01.04.2022 г.

5. Для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы представлены: потребительская упаковка

Ответственность за достоверность представленных документов (копий документов) несет заявитель и/или собственник (пользователь) объекта инспекции.

7. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведена: врачом по общей гигиене Порягиной Л.Н. с 07.04.2022 г 08.30. до 13.04.2022 г. 16.00.

8. Санитарно-эпидемиологическое обследование проведено: экспертиза проведена документарно

При экспертизе установлено:

1. Вид маркировки: маркировка на потребительской упаковке

2. Наименование продукции указано: яблочный сок восстановленный осветленный, что соответствует п.п.1 п.1 ч.4.1, п.1 и п.2 ч. 4.3 ст. 4 ТР ТС 022/2011.

3. Сведения об изготовителе указаны: производитель: ООО «Ширококарамышский консервный завод-2001», Россия, 412882 Саратовская обл., Лысогорский район, с.Широкий Карамыш, ул.Заводская,2, что соответствует п.п.7 п.1 ч.4.1, п.1 и п.2 ч.4.8 ст.4 ТР ТС 022/2011.

4. Количество продукции: согласно п.п.3 п.1 ч.4.1, ч.4.5 ст.4 ТР ТС 022/2011 должно быть указано количество пищевой продукции: в маркировке продукта количество указано- объем 1,0
 5. Идентификационные данные продукции: согласно п.п.4 п.1 ч.4.1; п.1, п.3 ч.4.6. ст.4 ТР ТС 022/2011, на упаковке имеется информация - дата изготовления указана сверху пакета – 20.10.2021 г.(2)
 6. Назначение продукции: для употребления в пищу.
 7. Срок годности продукции: согласно п.п.5 п.1 ч.4.1 ст.4 ТР ТС 022/2011, срок годности пищевой продукции имеется, указан сверху пакета – 12 месяцев (годен до 20.10.22)
 8. Условия хранения, которые установлены изготовителем: согласно п.п.6 п.1 ч.4.1 ст.4 ТР ТС 022/2011, условия хранения продукта имеются – хранить при температуре от 0°C до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. При вскрытии пакет хранить в холодильнике не более суток при температуре от +2 до +6 грС.
 9. Рекомендации и/или ограничения по использованию: согласно п.п.8 п.1 ч.4.1 ст.4 ТР ТС 022/2011, рекомендации по использованию пищевой продукции имеются- не требуется
 10. Состав продукции: согласно п.п.2 п.1 ч.4.1, ч.4.4 ст.4 ТР ТС 022/2011 состав пищевой продукции имеется: яблочный сок.
 11. Показатели пищевой и энергетической ценности пищевой продукции: согласно п.п.9 п.1 ч.4.1 п.1 ч.4.9 ст.4 ТР ТС 022/2011 показатели пищевой ценности пищевой продукции имеются- пищевая ценность 100 г продукта (средние значения): углеводы 11,2 г/100 г, энергетическая ценность 45ккал/188 кДж
 12. Сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением ГМО: не указаны, так как согласно п.1 ч.4.11 ст.4 ТР ТС 022/2011 в случае, если изготовитель при производстве пищевой продукции ГМО не использовал, то при его маркировке сведения о наличии ГМО не указываются.
 13. Наличие единого знака обращения на рынке государств - членов Таможенного союза: согласно п.п.11 п.1 ч.4.1 ст.4 ТР ТС 022/2011, единый знак обращения на рынке государств-членов Таможенного союз пищевой продукции: имеется.
 14. Дополнительные сведения: согласно п.3 ч.4.1 ст.4 ТР ТС 022/2011, в маркировке продукта могут быть указаны сведения о документе, в соответствии с которым продукт произведен- указаны ГОСТ 32103-2013. Изготовлен из концентрированного сока.
- Отбор проб произведен 07.04.2022 г. с 11:15 час до 12:15 час. на пищеблоке Областного государственного бюджетного учреждения социального обслуживания «Реабилитационный центр для детей и подростков с ограниченными возможностями», расположенного по адресу: 664043, Иркутская область, город Иркутск, ул. Маршала Конева, 86 помощником врача по общей гигиене Казарина О.Т. в присутствии Тимофеева О.П., заместителя директора.

Выводы: сведения о продукте в маркировке на упаковке пищевого продукта яблочный сок восстановленный осветленный, изготовитель: ООО «Ширококарамышский консервный завод-2001», Россия, 412882 Саратовская обл., Лысогорский район, с.Широкий Карамыш, ул.Заводская,2 имеются в полном объеме, что соответствует требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Заключение: маркировка на потребительской упаковке пищевого продукта - яблочный сок восстановленный осветленный, изготовитель: ООО «Ширококарамышский консервный завод-2001», Россия, 412882 Саратовская обл., Лысогорский район, с.Широкий Карамыш, ул.Заводская, 2 СООТВЕТСТВУЕТ требованиям: ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

В ходе проверки установлено:

ст. 11; ч.2 ст. 17; ч.1 и ч.2 ст. 28; ч.1; 3 ст.29; ч.1 ст.32; ч.1 и ч.5 ст.34; ч.2 ст.36 Федеральный закон от 30.03.1999г. N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» - соблюдаются;

п.2 ст.3 Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» - соблюдаются;

п.1, п.5 ст.12 Федеральный закон от 23.02.2013 года № 15 ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» - соблюдаются;

ч.1, ч.2 ст. 9, ст.10, ст.11 Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» - соблюдаются;

п.п. 1.1. – 1.12., 2.1.1., 2.2.1. – 2.2.6., 2.3.1. - 2.3.3., 2.4.1.- 2.4.13., 2.5.1.- 2.5.3., 2.6.1.- 2.7.5., 2.8.1.- 2.8.10, 2.9.1.- 2.9.5., 2.9.7., 2.11.1.-2.11.9., 3.4., 3.4.1.- 3.4.19. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» - соблюдаются;

п.п.1.1-1.3, 2.1.- 2.3, 2.5.-2.10, 2.13, 2.15. - 2.23, 3.2. - 3.4, 3.8., 3.10., 3.13., 4.5. – 4.7., 5.2, 8.1. - 8.1.2.5., 8.1.3. – 8.1.7., 8.1.9., 8.1.10, 8.2.2, 8.4, 8.4.2, 8.4.5, 8.6.5., приложение № 1-приложение №13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» - соблюдаются;

таб. 3.5, п. 13, п. 24 таб. 4.6, табл.3.5.,п.29 табл.5.2., п.98 табл.5.34., табл.5.54., п.172, табл.6.1., табл.6.2., табл.6.4., табл.6.6., табл.6.7., п.186, табл.6.8., табл.6.17., табл.6.18. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» - соблюдаются;

п.5, п.6, п.18, п.58, п. 59, п. 61, п.62, п.63 СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"- соблюдаются;

п.п. 75, 117, 118 СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"- соблюдаются;

п.п.1.1-1.4, 2.1-2.3, 2.5.-2.7., 3.2. СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» - соблюдаются;

ст.7 (за исключением ч.5), ст.10, ст.11, ст.14, ст.17 Технический регламент Таможенного союза (далее ТР ТС) «О безопасности пищевой продукции» № 021/2011- соблюдаются;

ст. 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011) - соблюдаются;

ч.27 гл. VI, ч. 32 -33, ч. 36 гл.VII, ч. 51-54 гл. X, ч. 60, ч.62, ч. 65 гл. XI, ч. 66-96.1 гл. XII, ч. 97-98 гл. XIII ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» - соблюдаются;

п. 20-27, п. 31-33 ст. 5 ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» - соблюдаются;

пп.1,2 ст.6, пп.1-3 ст.7 гл.4, пп.1-7 ст. 14 гл. 5 ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» - соблюдаются;

ч. 88-103 гл. IX ТР ТС 034/2013 Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» - соблюдаются;

ч. 53- 67 гл. VIII ТР ЕАС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» - соблюдаются;

ч. 1-13 ст. 9, ч. 1-2 ст. 10 ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» - соблюдаются.

Вывод: отсутствие нарушений обязательных требований, соблюдение законодательства.

(указываются выводы по результатам проведения выездной проверки:

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

(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 пункте 2, если нарушения устранены до окончания проведения контрольного надзорного (мероприятия)

12. К настоящему акту прилагаются:

Список сотрудников организации, Документы, подтверждающие полномочия представителя юридического лица: приказ о назначении на должность руководителя учреждения и другие документы

(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 (в случае их применения), а также документы и иные материалы, являющиеся доказательствами нарушения обязательных требований)

Сафьянникова Анна Александровна
главный специалист-эксперт отдела
эпидемиологического надзора
Управления Федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека
по Иркутской области

(должность, фамилия, инициалы инспектора
(руководителя группы инспекторов), проводившего выездную
проверку)

Сафьянникова

(подпись)

(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должность инспектора, непосредственно подготовившего
акт выездной проверки, контактный телефон, электронный адрес (при наличии))

Алтаева Галина Алексеевна
главный специалист-эксперт отдела
эпидемиологического надзора
Управления Федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека по Иркутской области

Алтаева

Отметка об ознакомлении или об отказе от ознакомления контролируемого лица или его представителя с актом выездной проверки (дата и время ознакомления) <*>
«__» _____ 20__ г., ____ час. ____ мин.



Савицкий Т.В.

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

кабинет на специализированном электронном портале <*>

В случае несогласия с настоящим актом Вы можете обжаловать его в течение 30 календарных дней со дня получения информации о составлении обжалуемого акта (статья 40 Федерального закона "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации") с использованием единого портала государственных и муниципальных услуг (функций), перейдя по ссылке <https://knd.gosuslugi.ru/> или с помощью QR-кода:



<*> Отметки размещаются после реализации указанных в них действий

